

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
**«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**ИНСТИТУТ ВЕТЕРИНАРНОЙ МЕДИЦИНЫ**

Кафедра Инфекционных болезней и ветеринарно-санитарной экспертизы

Аннотация рабочей программы дисциплины

**ФТД.03 ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫЙ КОНТРОЛЬ ПРИ ТОКСИКОИНФЕКЦИЯХ  
И ТОКСИКОЗАХ**

Специальность **36.05.01 Ветеринария**

Направленность программы – **Диагностика, лечение и профилактика болезней  
животных**

Уровень высшего образования – **специалитет**

Квалификация – **ветеринарный врач**

Форма обучения – **очная, заочная**

Троицк  
2021

# 1. Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения ОПОП

## 1.1 Цель и задачи дисциплины

Специалист по специальности 36.05.01 Ветеринария должен быть подготовлен к решению задач профессиональной деятельности следующих типов: врачебный, экспертно-контрольный.

**Цель** дисциплины – формирование теоретических знаний по ветеринарно-санитарному контролю при токсикоинфекциях и токсикозах и приобретение практических навыков по методам и средствам повышения безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия продукции в соответствии с формируемыми компетенциями.

**Задачи** дисциплины: изучить нормативную базу в области лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества и безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения; овладеть практическими навыками проведения ветеринарно-санитарного контроля качества и безопасности продуктов животного и растительного происхождения при токсикоинфекциях и токсикозах.

## 1.2. Компетенции и индикаторы их достижений

ПК-5 Способен проводить мероприятия по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности и соблюдать требования к их проведению в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН	
ИД-1, ПК-5 Проводит мероприятия по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности и соблюдает требования к их проведению в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии	знания	Обучающийся должен знать нормативную базу в области проведения мероприятий по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности и соблюдать требования к их проведению в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарно-санитарного контроля при токсикоинфекциях и токсикозах (ФТД.03, ПК-5 - 3.1)
	умения	Обучающийся должен уметь проводить мероприятия по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности и соблюдать требования к их проведению в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарно-санитарного контроля при токсикоинфекциях и токсикозах (ФТД.03, ПК-5 -У.1)
	навыки	Обучающийся должен владеть методами проведения мероприятий по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности и соблюдать требования к их проведению в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарно-санитарного контроля при токсикоинфекциях и токсикозах (ФТД.03, ПК-5 - Н.1)

## 2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Ветеринарно-санитарный контроль при токсикоинфекциях и токсикозах» относится к факультативам основной профессиональной образовательной программы специалитета.

## 3. Объем дисциплины и виды учебной работы

Объем дисциплины составляет 2 зачетных единиц (ЗЕТ), 72 академических часа (далее часов). Дисциплина изучается:

- очная форма обучения в 9 семестре;
- заочная форма обучения в 9 семестре.

### 3.1. Распределение объема дисциплины по видам учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов	
	по очной форме обучения	по заочной форме обучения
<b>Контактная работа (всего), в том числе практическая подготовка</b>	32	16
В том числе:		
Лекции (Л)	14	8
Лабораторные занятия (ЛЗ)	14	8
Контроль самостоятельной работы (КСР)	4	4
<b>Самостоятельная работа обучающихся (СР)</b>	40	52
<b>Контроль</b>	зачет	зачет
<b>Итого</b>	72	72

## 4. Структура и содержание дисциплины, включающее практическую подготовку

### 4.1 Содержание дисциплины

#### **Раздел 1. Ветеринарно-санитарный контроль при токсикоинфекциях и токсикозах, передающихся через мясо, рыбу и продукты их переработки.**

##### **Ветеринарно-санитарный контроль мяса при токсикоинфекциях и токсикозах.**

Основные понятия, характеристика, классификация мяса. Особенности ветеринарно-санитарного контроля мяса в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы. Требования нормативно-правовых актов обеспечивающих безопасность и качество мяса в соответствии с законодательством Российской Федерации. Факторы, формирующие безопасность и качество мяса в период транспортирования, хранения и реализации. Влияние микробиологических процессов на безопасность и сохраняемость мяса

##### **Ветеринарно-санитарный контроль колбас при токсикоинфекциях и токсикозах**

Основные понятия, характеристика, классификация колбас. Особенности ветеринарно-санитарного контроля колбас в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы. Требования нормативно-правовых актов обеспечивающих безопасность и качество колбас в соответствии с законодательством Российской Федерации. Факторы, формирующие безопасность и качество колбас в период транспортирования, хранения и реализации. Влияние микробиологических процессов на безопасность и сохраняемость колбас.

##### **Ветеринарно-санитарный контроль мясных баночных консервов при токсикоинфекциях и токсикозах**

Основные понятия, характеристика, классификация мясных баночных консервов. Особенности ветеринарно-санитарного контроля мясных баночных консервов в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы. Требования нормативно-правовых актов обеспечивающих безопасность и качество мясных баночных консервов в соответствии с законодательством Российской Федерации. Факторы, формирующие безопасность и качество мясных баночных консервов в период транспортирования, хранения и реализации. Влияние микробиологических процессов на безопасность и сохраняемость мясных баночных консервов.

##### **Ветеринарно-санитарный контроль рыбы при токсикоинфекциях и токсикозах.**

Основные понятия, характеристика, классификация рыбы. Особенности ветеринарно-санитарного контроля рыбы в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы. Требования нормативно-правовых актов обеспечивающих безопасность и качество рыбы в соответствии с законодательством Российской Федерации. Факторы, формирующие безопасность и качество рыбы в период транспортирования, хранения и реализации. Влияние микробиологических процессов на безопасность и сохраняемость рыбы.

##### **Ветеринарно-санитарный контроль продуктов переработки мяса и рыбы при токсикоинфекциях и токсикозах.**

Основные понятия, характеристика, классификация продуктов переработки мяса и рыбы. Особенности ветеринарно-санитарного контроля продуктов переработки мяса и рыбы в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы. Требования нормативно-правовых актов обеспечивающих безопасность и качество продуктов переработки мяса и рыбы в соответствии с законодательством Российской Федерации. Факторы, формирующие безопасность и качество рыбы в период транспортирования, хранения и реализации. Влияние микробиологических процессов на безопасность и сохраняемость рыбы

#### **Ветеринарно-санитарный контроль рыбы и рыбопродуктов при токсикоинфекциях и токсикозах**

Основные понятия, характеристика, классификация рыбы и рыбопродуктов. Особенности ветеринарно-санитарного контроля рыбы и рыбопродуктов в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы. Требования нормативно-правовых актов обеспечивающих безопасность и качество рыбы и рыбопродуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации. Факторы, формирующие безопасность и качество рыбы и рыбопродуктов в период транспортирования, хранения и реализации. Влияние микробиологических процессов на безопасность и сохраняемость рыбы и рыбопродуктов.

#### **Раздел 2. Ветеринарно-санитарный контроль при токсикоинфекциях и токсикозах, передающихся через молоко и молочные продукты**

##### **Ветеринарно-санитарный контроль молока при токсикоинфекциях и токсикозах**

Основные понятия, характеристика, классификация молока. Особенности ветеринарно-санитарного контроля молока в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы. Требования нормативно-правовых актов обеспечивающих безопасность и качество молока в соответствии с законодательством Российской Федерации. Факторы, формирующие безопасность и качество молока в период получения, первичной переработки, транспортирования, хранения и реализации. Влияние микробиологических процессов на безопасность и сохраняемость молока.

##### **Ветеринарно-санитарный контроль молочных продуктов при токсикоинфекциях и токсикозах**

Основные понятия, характеристика, классификация молочных продуктов. Особенности ветеринарно-санитарного контроля молочных продуктов в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы. Требования нормативно-правовых актов обеспечивающих безопасность и качество молочных продуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации. Факторы, формирующие безопасность и качество молочных продуктов в период получения, первичной переработки, транспортирования, хранения и реализации. Влияние микробиологических процессов на безопасность и сохраняемость молочных продуктов.

#### **Раздел 3. Ветеринарно-санитарный контроль при токсикоинфекциях и токсикозах, передающихся через яйцепродукты, растительное сырьё и продукты их переработки**

##### **Ветеринарно-санитарный контроль яиц при токсикоинфекциях и токсикозах**

Основные понятия, характеристика, классификация и ассортимент яиц. Дефекты и пороки. Особенности ветеринарно-санитарного контроля яиц. Требования нормативно-правовых актов обеспечивающих безопасность и качество продуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации. Факторы, формирующие безопасность и качество яиц в период транспортирования, хранения и реализации. Влияние микробиологических процессов на безопасность и сохраняемость яиц.

##### **Ветеринарно-санитарный контроль яйцепродуктов при токсикоинфекциях и токсикозах**

Основные понятия, характеристика, классификация и ассортимент яйцепродуктов. Дефекты и пороки. Особенности ветеринарно-санитарного контроля яйцепродуктов. Требования нормативно-правовых актов обеспечивающих безопасность и качество продуктов

в соответствии с законодательством Российской Федерации. Факторы, формирующие безопасность и качество яйцепродуктов в период транспортирования, хранения и реализации. Влияние микробиологических процессов на безопасность и сохраняемость яйцепродуктов.

#### **Ветеринарно-санитарный контроль растительного сырья при токсикоинфекциях и токсикозах**

Основные понятия, характеристика, классификация и ассортимент семечковых, косточковых плодов и свежих ягод (земляника, смородина, крыжовник и др.), дефекты и пороки. Особенности ветеринарно-санитарного контроля семечковых, косточковых плодов и садовых ягод в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы рынков. Требования нормативно правовых актов обеспечивающих безопасность и качество продуктов растительного происхождения в соответствии с законодательством Российской Федерации. Факторы, формирующие безопасность и качество плодов и ягод в период выращивания, уборки, транспортирования, хранения и реализации. Влияние микробиологических процессов на безопасность и сохраняемость плодов и ягод.

#### **Ветеринарно-санитарный контроль плодов и овощей при токсикоинфекциях и токсикозах**

Основные понятия, характеристика, классификация и ассортимент плодов и овощей. Дефекты и пороки. Особенности ветеринарно-санитарного контроля плодов и овощей. Требования нормативно правовых актов обеспечивающих безопасность и качество продуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации. Факторы, формирующие безопасность и качество плодов и овощей в период транспортирования, хранения и реализации. Влияние микробиологических процессов на безопасность и сохраняемость плодов и овощей

#### **Ветеринарно-санитарный контроль продуктов переработки растительного сырья при токсикоинфекциях и токсикозах**

Основные понятия, характеристика, классификация и ассортимент, дефекты и пороки моченых, квашеных, соленых и маринованных плодов и овощей. Особенности ветеринарно-санитарного контроля моченых, квашеных, соленых и маринованных плодов и овощей в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы. Требования нормативно правовых актов обеспечивающих безопасность и качество продуктов растительного происхождения в соответствии с законодательством Российской Федерации.

#### **Ветеринарно-санитарный контроль продуктов переработки плодов и овощей при токсикоинфекциях и токсикозах.**

Основные понятия, характеристика, классификация и ассортимент, дефекты и пороки продуктов переработки плодов и овощей. Особенности ветеринарно-санитарного контроля продуктов переработки плодов и овощей в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы. Требования нормативно правовых актов обеспечивающих безопасность и качество продуктов переработки плодов и овощей в соответствии с законодательством Российской Федерации