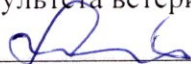


МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
**«Курская государственная сельскохозяйственная академия  
имени И.И. Иванова»**

СОГЛАСОВАНО:

Председатель методической комиссии  
факультета ветеринарной медицины



Н.А. Миненков

"20" июня 2018 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Ректор ФБГОУ ВО Курская ГСХА



В.А. Семькин

"27" августа 2018 г.

**Аннотации рабочих программ дисциплин основной профессиональной  
образовательной программы по направлению подготовки  
36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза,  
профиль «Ветеринарно-санитарная экспертиза»**

Курск-2018

## **Аннотация рабочей программы дисциплины «Иностранный язык»**

### **Цель и задачи дисциплины**

**Цель дисциплины:** овладеть необходимым уровнем коммуникативной компетенции для решения профессионально-значимых задач ветеринарно-санитарной экспертизы и ведения научной деятельности, а также, для общения в социальной и культурной сферах с зарубежными партнерами.

#### **Задачи дисциплины:**

- научить обучающихся практическому владению иностранным языком в основных видах речевой деятельности: говорении, восприятию на слух (аудировании), чтении и письме;
- способствовать приобретению обучающимися языковой и коммуникативной компетенции, позволяющей квалифицированно решать профессиональные задачи;
- научить обучающихся самостоятельно работать со специальной литературой на иностранном языке для получения профессиональной информации;
- углубить у обучающихся знания страноведческого характера по странам изучаемого языка;
- дать обучающимся основные рекомендации по межкультурному общению с представителями различных национальностей в процессе будущей профессиональной деятельности и социальной жизни.

## **Содержание дисциплины**

Изучаются следующие темы:

### **Английский язык**

#### **Раздел I. Вводно-фонетический.**

Тема 1. Моя семья.

Тема 2. Образование и карьера.

Тема 3. Страна изучаемого языка.

Тема 4. Столица изучаемого языка.

#### **Раздел II. Коррективный лексико-грамматический.**

Тема 1. Экологические проблемы в современном мире.

Тема 2. Моя Родина-Россия.

#### **Раздел III. Лексико-грамматический.**

Тема 1. Задачи ветеринарной службы.

Тема 2. Сельскохозяйственные животные.

Тема 3. Млекопитающие.

Тема 4. Классификация болезней животных.

#### **Раздел IV. Работа с профессионально-ориентированными текстами.**

Тема 1. Моя будущая профессия.

Тема 2. Инфекционные болезни животных.

Тема 3. Неинфекционные болезни животных.

Тема 4. Деловое письмо.

### **Немецкий язык**

#### **Раздел I. Вводно-фонетический раздел.**

Тема 1. Моя семья.

Тема 2. Образование и карьера.

Тема 3. Страна изучаемого языка.

Тема 4. Столица изучаемого языка.

#### **Раздел II. Коррективный лексико-грамматический раздел.**

Тема 1. Экологические проблемы в современном мире.

Тема 2. Моя родина – Россия.

**Раздел III.** Лексико-грамматический раздел.

Тема 1. Задачи ветеринарно-санитарной службы.

Тема 2. Сельскохозяйственные животные.

Тема 3. Млекопитающие.

Тема 4. Классификация болезней животных.

**Раздел IV.** Раздел по работе с профессионально-ориентированными текстами.

Тема 1. Моя будущая профессия.

Тема 2. Инфекционные болезни животных.

Тема 3. Неинфекционные болезни животных.

Тема 4. Деловые переговоры.

## **Аннотация рабочей программы дисциплины «История»**

### **Цель и задачи дисциплины**

**Цель дисциплины:** создание у обучающихся системного представления об истории России с древнейших времен до современности и роли нашей страны во всемирно-историческом процессе для формирования гражданской позиции, успешного осуществления межполитических, межкультурных и межнациональных коммуникаций в профессиональной деятельности, социальной практике и частной жизни.

#### **Задачи дисциплины:**

- сформировать у обучающихся всесторонние знания об историческом развитии России с древности до современного периода и ее роли в мировой истории, понимание общих исторических закономерностей развития человеческого общества для формирования гражданской позиции;
- развить у обучающихся навыки осуществлять с опорой на достоверные исторические источники анализ современных общественно-политических, социально-экономических и культурных проблем развития России и мира, обусловленных историческим прошлым страны и мирового сообщества;
- воспитать у обучающихся уважение к традиционным национальным и общечеловеческим ценностям, патриотизм, сформировать активную гражданскую позицию для успешного взаимодействия с различными представителями социальных, политических групп общества в процессе будущей профессиональной деятельности, социальной и частной жизни, для самоорганизации и самообразования.

## Содержание дисциплины

Изучаются следующие темы:

Тема 1. История как наука и учебная дисциплина. Восточные славяне, образование и развитие древнерусского государства Киевская Русь: с древнейших времен до начала XIII в.

Тема 2. От Руси к России: XIII–XVI вв.

Тема 3. Династический кризис и Смутное время: конец XVI – начало XVII в.

Тема 4. XVII в.: возрождение Российского государства

Тема 5. Россия в конце XVII–XVIII в.: от царства к империи

Тема 6. Россия в первой половине XIX в.: эволюция государства и общества

Тема 7. Россия в 1860–1890-е гг.

Тема 8. Начало XX в.: Россия в эпоху революций и реформ

Тема 9. Формирование Советского государства (1917–1921 гг.). Социально-экономическое и культурно-политическое развитие СССР в 1920–1930-е гг.

Тема 10. СССР во Второй мировой (1939–1945 гг.) и Великой Отечественной (1941–1945 гг.) войнах.

Тема 11. СССР в послевоенном мире: 1946–1964 гг. Хрущевская оттепель. Стабильность или «застой» в истории СССР: 1964–1984 гг.

Тема 12. Разрушение партийно-государственной системы управления в СССР и формирование новой российской государственности: 1985–2010-е гг.

## **Аннотация рабочей программы дисциплины «Философия»**

### **Цель и задачи дисциплины**

**Цель дисциплины:** изучение всеобщих универсальных законов развития и целостной картины мира во взаимосвязи с историей возникновения философии, ее генезиса и современного состояния для анализа и успешного решения мировоззренческих проблем в межкультурной коммуникации, профессиональной деятельности, экзистенции в целом.

#### **Задачи дисциплины:**

- дать обучающимся всесторонние знания по основным проблемам онтологии, гносеологии, диалектики, аксиологии, философской антропологии, социальной философии;
- научить обучающихся осуществлять философский анализ современных социальных проблем;
- развивать у обучающихся навыки самостоятельного мышления для эффективного взаимодействия в процессе будущей профессиональной деятельности, социальной и частной жизни.

### **Содержание дисциплины**

Изучаются следующие темы:

**Раздел I.** Философия, ее предмет и роль в жизни общества.

**Раздел II.** Основные философские школы и направления.

Тема 1. Этапы развития философии. Античная философия. Средневековая философия.

Тема 2. Философия эпохи Возрождения, Нового времени и Просвещения.

Тема 3. Немецкая классическая и марксистская философия.

Тема 4. Постклассическая философия. Современная западная философия.

Тема 5. Русская философия.

**Раздел III.** Учение о бытии. Универсальные связи бытия. Диалектическое миропонимание. Человек во Вселенной: разные способы видения мира.

**Раздел IV.** Философское осмысление сознания.

**Раздел V.** Философское учение о познании.

**Раздел VI.** Философия и методология науки.

**Раздел VII.** Человек и природа.

**Раздел VIII.** Социальная философия.

**Раздел IX.** Философия истории.

**Раздел X.** Философская антропология.

**Раздел XI.** Аксиология (учение о ценностях).



**Аннотация рабочей программы дисциплины**  
**«Экономика, организация, основы маркетинга в перерабаты-**  
**вающей промышленности»**

**Цель и задачи дисциплины**

**Цель дисциплины:** формирование системного представления о базовых экономических принципах, закономерностях, формах и методах организации производства и коммерческой деятельности на предприятиях перерабатывающей промышленности АПК для разработки направлений динамичного и эффективного их развития.

**Задачи дисциплины:**

- дать обучающимся всесторонние знания в области экономики, организации производства и маркетинга на предприятиях перерабатывающей промышленности АПК;
- научить обучающихся использовать экономические знания, приемы и методы организации производства и маркетинга в практической деятельности;
- обучить творческому мышлению, теоретическим обобщениям в постановке и решении практических вопросов экономики и организации производства, способности работать в команде;
- подготовить к производственному виду деятельности.

**Содержание дисциплины**

Изучаются следующие темы:

Тема 1. Экономические основы функционирования хозяйствующих субъектов.

Тема 2. Роль и значение отраслей перерабатывающей промышленности АПК в экономике страны.

Тема 3. Экономика предприятия перерабатывающей промышленности.

Тема 4. Организация производства на предприятиях перерабатывающей промышленности.

Тема 5. Организация труда на предприятиях перерабатывающей промышленности.

Тема 6. Основы маркетинга перерабатывающих предприятий АПК.

## **Аннотация рабочей программы дисциплины «Биологическая химия»**

### **Цель и задачи дисциплины**

**Цель дисциплины:** формирование у обучающихся теоретических знаний о химических процессах в природе; практических владений методами химического анализа, необходимыми для понимания биологических процессов, происходящих в живом организме, и формирующими современную химическую основу для освоения профилирующих учебных дисциплин и выполнения основных профессиональных задач.

#### **Задачи дисциплины:**

- дать обучающимся всесторонние знания о химическом составе и строении биологически активных соединений (БАС), составляющих основу органов и тканей животных: сложных процессах и реакциях превращения БАС, входящих в состав органов и тканей организма, поступающих в организм и ассимилированных клетками; многочисленных схемах превращения БАС при различных функциональных состояниях организма;
- научить методам проведения экспериментальных исследований, необходимых для достижения более полного понимания на молекулярном уровне природы биохимических процессов, их взаимосвязи в организме животных;
- подготовить обучающихся к решению конкретных профессиональных задач путем практического применения современных методов биохимического анализа пищевых продуктов.

## Содержание дисциплины

Изучаются следующие темы:

- Тема 1. Теоретические основы биологической химии.
- Тема 2. Витамины.
- Тема 3. Ферменты.
- Тема 4. Гормоны.
- Тема 5. Метаболизм веществ и энергии. Биологическое окисление.
- Тема 6. Обмен углеводов.
- Тема 7. Обмен простых липидов.
- Тема 8. Обмен сложных липидов.
- Тема 9. Обмен простых белков.
- Тема 10. Обмен нуклеопротеидов.
- Тема 11. Взаимосвязь обмена различных веществ.
- Тема 12. Водный и минеральный обмен.
- Тема 13. Биохимия крови.
- Тема 14. Биохимия печени.
- Тема 15. Биохимия почек и мочи.
- Тема 16. Биохимия молочной железы.
- Тема 17. Биохимия нервной ткани.
- Тема 18. Биохимия соединительной ткани.
- Тема 19. Биохимия яйца.
- Тема 20. Биохимия мышечной ткани.
  - 20.1 Биохимические функции, строение и состав мышечной ткани.
  - 20.2 Белковые вещества мышечной ткани.
  - 20.3 Небелковые компоненты мышечной ткани.
  - 20.4 Сокращение и расслабление мышц.
  - 20.5 Автолитические превращения мышц.

## **Аннотация рабочей программы дисциплины «Биология»**

### **Цель и задачи дисциплины**

**Цель дисциплины:** сформировать у обучающихся биологическое мышление, заложить основы целостного естественнонаучного мировоззрения, обучить применять полученные знания, умения и навыки в будущей профессиональной деятельности и повседневной жизни.

#### **Задачи дисциплины:**

- дать обучающимся всесторонние знания о строении живых организмов, особенностях их функционирования на разных уровнях организации живой материи;

- научить обучающихся осуществлять систематический анализ многообразия мира живых организмов, эволюции их структурно-функциональной организации в ходе приспособления к изменяющимся условиям жизни на Земле;

- подготовить обучающихся к пониманию структуры органического мира, умению регулировать охрану окружающей среды для сохранения биосферы в процессе будущей профессиональной деятельности.

### **Содержание дисциплины**

Изучаются следующие темы:

**Раздел I. Живые системы: клетка, организм.**

Тема 1. Клетка – элементарная единица живого.

Тема 2. Закономерности существования клеток во времени.

Тема 3. Закономерности индивидуального развития организмов. Эмбриогенез.

**Раздел II. Зоология – комплексная наука о животных.**

Тема 1. Протозоология. Простейшие возбудители протозойных заболеваний.

Тема 2. Гельминтология. Особенности строения и жизнедеятельности паразитических червей.

Тема 3. Арахнология.

Тема 4. Энтомология.

### **Раздел III. Основные направления эволюции животных.**

Тема 1. Причины и факторы эволюции органического мира.

Тема 2. Эволюция покровов тела позвоночных животных.

Тема 3. Происхождение и эволюция дыхательной и кровеносной систем.

Тема 4. Происхождение и эволюция пищеварительной и выделительной систем.

Тема 5. Филогенез нервной и эндокринной систем.

### **Раздел IV. Человек и биосфера.**

Тема 1. Структура и функции биосферы. Современные концепции биосферы.

Тема 2. Пути воздействия человека на природу. Экологический кризис.

## **Аннотация рабочей программы дисциплины «Основы физиологии»**

### **Цель и задачи дисциплины**

**Цель дисциплины:** изучение физиологических процессов в организме животных в различных условиях, необходимое для профессионального использования в работе ветеринарно-санитарного эксперта.

#### **Задачи дисциплины:**

- дать обучающимся глубокие и всесторонние знания об основных закономерностях функций и процессов, протекающих в организме и механизмах их формирования у животных;
- научить обучающихся определять параметры функционального состояния животных в норме и при патологии;
- подготовить обучающихся к самостоятельному исследованию органов и систем организма животных.

### **Содержание дисциплины**

Изучаются следующие темы:

#### **Введение.**

Тема 1. Физиология животных как наука

#### **Раздел I. Система крови, кровообращения, лимфообращения и иммунной системы.**

Тема 1. Основные функции крови и ее состав и свойства

Тема 2. Физиология кровообращения. Физиология и строение сердца

Тема 3. Лимфообразование и лимфообращение

Тема 4. Иммунитет

#### **Раздел II. Физиология системы дыхания.**

Тема 1. Определение жизненной емкости легких

### **Раздел III. Физиология системы пищеварения.**

Тема 1. Ротовое пищеварение

Тема 2. Желудочное пищеварение

Тема 3. Кишечное пищеварение

Тема 4. Особенности пищеварения птиц

### **Раздел IV. Физиология обмена веществ и энергии**

### **Раздел V. Физиология системы выделения**

### **Раздел VI. Физиология эндокринной системы, репродукции, и лактации.**

Тема 1. Эндокринная система

Тема 2. Репродуктивная функция самцов. Оценка качества спермы

Тема 3. Репродуктивная функция самок. Физиология беременности, родов и послеродового периода

Тема 4. Физиология лактации.

Тема 5. Особенности размножения домашней птицы

### **Раздел VII. Общая физиология возбудимых тканей.**

Тема 1. Техника приготовления нервно-мышечного препарата

### **Раздел VIII. Физиология центральной нервной системы и высшей нервной деятельности.**

Тема 1. Нервная система, ее строение и функция

### **Раздел IX. Физиология анализаторов и адаптация животных**



## **Аннотация рабочей программы дисциплины**

### **«Анатомия животных»**

#### **Цель и задачи дисциплины**

**Цель дисциплины:** изучение строения организма животных с позиций его целостности, развития в фило- и онтогенезе, неразрывной связи с внешней средой и теснейшей взаимообусловленности форм и функций отдельных органов и систем в норме для успешного определения анатомических особенностей туш и органов скота разных видов.

#### **Задачи дисциплины:**

- дать обучающимся всесторонние знания по строению организма животных, отдельных органов и систем с учётом видовых и возрастных особенностей;
- научить обучающихся успешно определять анатомические особенности туш скота разных видов;
- подготовить обучающихся к выполнению работ по рабочим профессиям в области ветеринарно-санитарной экспертизы.

#### **Содержание дисциплины**

Изучаются следующие темы:

##### **Введение.**

##### **Раздел I. Костная система:**

Тема 1. Осевой скелет

Тема 2. Периферический скелет

Тема 3. Соединение костей

##### **Раздел II. Мышечная система.**

##### **Раздел III. Система органов кожного покрова.**

##### **Раздел IV. Спланхнология.**

Тема 1. Морфо-функциональная характеристика внутренних органов

Тема 2. Система органов пищеварения

Тема 3. Система органов дыхания

Тема 4. Система органов мочеотделения

Тема 5. Система органов размножения

**Раздел V. Сердечно-сосудистая система.**

**Раздел VI. Нервная система.**

Тема 1. Центральная нервная система

Тема 2. Периферическая нервная система.

Тема 3. Вегетативная нервная система.

Тема 4. Анализаторы

**Раздел VII. Эндокринная система.**

**Раздел VIII. Особенности строения домашних птиц.**

## **Аннотация рабочей программы дисциплины «Патологическая анатомия животных»**

### **Цель и задачи дисциплины**

**Цель дисциплины:** изучить последовательность возникновения и развития структурных изменений в больном организме для успешного определения анатомических и морфологических особенностей туш скота и органов животных разных видов в норме и при патологии.

#### **Задачи дисциплины:**

- дать обучающимся знания по патологической анатомии инфекционных и неинфекционных болезней животных; правилам оформления и выдачи ветеринарной документации, требованиям безопасности при работе с патологическим материалом и способам утилизации конфискатов и трупов животных;
- сформировать у обучающихся навыки патоморфологической дифференциальной диагностики заболеваний животных для проведения ветеринарно-санитарной оценки туш и органов;
- подготовить обучающихся к успешному определению анатомических и морфологических особенностей туш скота и органов животных разных видов в норме и при патологии.

### **Содержание дисциплины**

Изучаются следующие темы:

**Раздел I.** Учение о смерти – танатология

**Раздел II.** Повреждения: атрофия, дистрофии, некроз.

**Раздел III.** Нарушение крово и лимфообращения, нарушение содержания тканевой жидкости.

**Раздел IV.** Приспособительные и компенсаторные процессы

**Раздел V.** Воспаление

**Раздел VI.** Патоморфология неинфекционных болезней животных

**Раздел VII.** Опухоли.

**Раздел VIII.** Лейкозы.

**Раздел IX.** Патоморфология острых бактериальных инфекционных болезней животных

**Раздел X.** Патоморфология хронических бактериальных инфекционных болезней животных

**Раздел XI.** Патоморфология вирусных инфекционных болезней животных

**Раздел XII.** Патоморфология микозов и микотоксикозов

**Раздел XIII.** Патоморфология инвазионных болезней

**Раздел XIV.** Патоморфология гемоспоридиозов.

**Раздел XV.** Болезни свиней

**Раздел XVI.** Болезни птиц

**Раздел XVII.** Болезни лошадей

## **Аннотация рабочей программы дисциплины «Микробиология»**

### **Цель и задачи дисциплины**

**Цель дисциплины:** формирование у обучающихся теоретических знаний и практических владений методами проведения микробиологических исследований воды, воздуха, почвы, продуктов животного происхождения, кормов для обеспечения их качества и безопасности для успешного использования в профессиональной деятельности.

#### **Задачи дисциплины:**

- дать обучающимся знания правил и современных методов микробиологических исследований воды, воздуха, почвы, продуктов животного и растительного происхождения, а также кормов

- научить обучающихся, применять микробиологические принципы исследований с целью оценки качества и безопасности воды, воздуха, почвы, продуктов животного и растительного происхождения, кормов;

-подготовить обучающихся к профессиональной деятельности по осуществлению микробиологического контроля сырья и продуктов животного, растительного происхождения и процессов их производства.

### **Содержание дисциплины**

Изучаются следующие темы:

#### **Раздел I. Общая микробиология**

Тема 1. История развития микробиологии. Морфология микроорганизмов.

Устройство и правила работы с оптическими микроскопами.

Изучение основных форм микробов.

Техника приготовления мазков. Простой и сложные методы окраски мазков.

Тема 2. Физиология микроорганизмов.

Приготовление питательных сред для выращивания микроорганизмов.

Техника посева материала на питательные среды.

Тема 3. Влияние факторов внешней среды на микроорганизмы. Роль микроорганизмов в круговороте веществ, положительное и отрицательное значение микроорганизмов в народном хозяйстве и природе.

Методы выделения чистой микробной культуры.

Изучение культуральных и ферментативных свойств микробов.

Принципы идентификации микроорганизмов

Тема 4. Экология микроорганизмов. Микрофлора почвы, воды, воздуха.

Количественный и качественный бактериологический анализ воздуха.

Количественный и качественный бактериологический анализ воды.

Количественный и качественный бактериологический анализ почвы.

Тема 5. Генетика микроорганизмов.

Формы изменчивости микроорганизмов.

Тема 6. Учение об инфекции и иммунитете.

Виды и формы инфекции.

Виды иммунитета.

**Раздел II. Частная микробиология**

Тема 7. Свойства основных групп микроорганизмов, передающихся человеку через мясо, молоко, яйца.

Лабораторная диагностика сибирской язвы, туберкулеза, бруцеллеза, лептоспироза, листериоза, рожи свиней, туляремии

Тема 8. Свойства основных групп микроорганизмов, участвующих в технологиях изготовления молочных продуктов.

Микробиологическая характеристика молочнокислых палочек, стрептококков, болгарской, ацидофильной палочки, бифидобактерий.

Тема 9. Патогенные грибы, вызывающие порчу мяса, молока, яиц.

Изучение морфологии микроскопических грибов.

Тема 10. Возбудители пищевых токсикоинфекций, передающихся человеку через продукты животного происхождения.

Лабораторная диагностика сальмонеллеза, ботулизма, столбняка.

Тема 11. Санитарно-показательные микроорганизмы воды, воздуха, почвы, пищевых продуктов.

Изучение морфологических, культуральных и биохимических свойств санитарно-показательных микроорганизмов.

## **Аннотация рабочей программы дисциплины**

### **«Безопасность жизнедеятельности»**

#### **Цель и задачи дисциплины**

**Цель дисциплины:** формирование у обучающихся теоретических знаний и практических умений и владений средствами, методами и способами обеспечения безопасности для успешного использования их в своей профессиональной деятельности.

#### **Задачи дисциплины:**

- дать обучающимся знания в области законодательных и нормативно-правовых актов, а также современных методов и способов обеспечения производственной безопасности;
- научить обучающихся применять методы, средства и способы для защиты подчиненного персонала и населения от чрезвычайных ситуаций, оказанию первой помощи пострадавшим;
- подготовить обучающихся к деятельности по обеспечению ими выполнения правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и норм охраны труда и природы.

#### **Содержание дисциплины**

Изучаются следующие темы:

Тема 1. Введение в безопасность. Основные понятия и определения.

Тема 2. Человек и техносфера.

Тема 3. Идентификация и воздействие на человека вредных и опасных факторов среды обитания.

Тема 4. Защита человека и среды его обитания от вредных и опасных факторов природного, антропогенного и техногенного происхождения.

Тема 5. Обеспечение комфортных условий для жизни и деятельности человека.



Тема 6. Основы медицинских знаний, санитарные требования к производству.

Тема 7. Чрезвычайные ситуации и методы защиты при их реализации.

Тема 8. Управление безопасностью жизнедеятельности.

## **Аннотация рабочей программы дисциплины «Паразитарные болезни»**

### **Цель и задачи дисциплины**

**Цель дисциплины:** формирование у обучающихся теоретических знаний и практических владений диагностики инвазионных болезней животных, для успешного использования в профессиональной деятельности.

#### **Задачи дисциплины:**

- дать обучающимся знания по планированию и проведения научно-обоснованных мероприятий по борьбе с паразитарными болезнями животных на фермах, комплексах, в частном секторе с учетом конкретных природно-хозяйственных условий;
- научить проводить на современном уровне диагностику паразитарных болезней;
- подготовить к практической деятельности ветеринарного санитарного эксперта и внести весомый вклад в укрепление экономики сельского хозяйства страны путем умелой реализации полученных знаний в области паразитологии.

### **Содержание дисциплины**

Изучаются следующие темы:

**Раздел I.** Введение в паразитологию. Введение в гельминтологию. Методы диагностики гельминтозов. Трематодозы животных.

**Раздел II.** Цестодозы животных.

**Раздел III.** Нематодозы животных.

**Раздел IV.** Ветеринарная энтомология. Ветеринарная акарология.

**Раздел V.** Ветеринарная протозоология

## **Аннотация рабочей программы дисциплины «Инфекционные болезни»**

### **Цель и задачи дисциплины**

**Цель дисциплины:** изучить наиболее распространенные инфекционные болезни животных, методы их современной диагностики, профилактики направленных на раннее выявление и недопущение заболеваний.

#### **Задачи дисциплины:**

- дать обучающимся знания о эпизоотологических аспектах инфекции и иммунитета, эпизоотическом процессе и его движущих силах в различных природно-географических и социально-экономических условиях;

- научить обучающихся проводить диагностику, общие и специфические профилактические и оздоровительные мероприятия при инфекционных болезнях животных;

- подготовить обучающихся самостоятельно осуществлять основные манипуляции, направленные на диагностику и профилактику инфекционных болезней.

### **Содержание дисциплины**

Изучаются следующие темы:

#### **Раздел I. Общая эпизоотология.**

Тема 1. Эпизоотологические аспекты учения об инфекции

Тема 2. Сущность эпизоотологического процесса и его движущие силы

Тема 3. Иммунологическая реактивность и иммунитет. Средства специфической профилактики

Тема 4. Ветеринарная санитария. Дезинфекция, дератизация, дезинсекции

**Раздел II. Болезни, общие для многих или нескольких видов животных.**

Тема 1. Сибирская язва

Тема 2. Бешенство

Тема 3. Бруцеллез

Тема 4. Туберкулез

Тема 5. Ящур. Оспа

Тема 6. Болезнь Ауески

Тема 7. Лептоспироз. Листерияоз

Тема 8. Некробактериоз

Тема 9. Пастереллез

Тема 10. Дерматомикозы. Актиномикоз

**Раздел III. Болезни крупного рогатого скота и овец.**

**Раздел IV. Болезни молодняка.**

**Раздел V. Болезни свиней**

**Раздел VI. Болезни лошадей**

**Раздел VII. Болезни птиц**

**Раздел VIII. Болезни плотоядных и пушных зверей**

## **Аннотация рабочей программы дисциплины «Внутренние незаразные болезни»**

### **Цель и задачи дисциплины**

**Цель дисциплины:** изучить этиологию, патогенез, клинические признаки и патологоанатомические изменения при незаразных заболеваниях у сельскохозяйственных и мелких домашних животных, последовательность их развития в больном организме, дать бакалаврам теоретические знания и практические умения в области диагностики внутренних незаразных болезней с целью успешного выполнения ветеринарно-санитарного контроля качества сырья животного происхождения.

#### **Задачи дисциплины:**

- научить способам диагностики внутренних незаразных болезней;
- сформировать умения выполнять осмотр животных с незаразной патологией;
- воспитать гуманное отношение к животным;
- подготовить обучающихся к успешному осуществлению профессиональной деятельности в области ветеринарно-санитарного контроля качества сырья животного происхождения.

### **Содержание дисциплины**

Изучаются следующие темы:

**Раздел I.** Введение. Общая профилактика. Определение предмета, задачи и содержание. Диспансеризация как основная часть общей профилактики внутренних незаразных болезней.

**Раздел II.** Болезни сердечно-сосудистой системы (болезни перикарда, миокарда, эндокарда).

**Раздел III.** Болезни дыхательной системы (болезни верхних дыхательных путей, легких, плевры).

**Раздел IV.** Болезни пищеварительной системы (болезни ротовой полости, глотки и пищевода, рубца, сетки, книжки, желудка, кишечника).

**Раздел V.** Болезни печени и брюшины.

**Раздел VI.** Болезни почек и мочевыводящих путей

**Раздел VII.** Болезни молодняка.

**Раздел VIII.** Болезни обмена веществ.

**Раздел IX.** Болезни системы крови и нервной системы.

## **Аннотация рабочей программы дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза»**

### **Цель и задачи дисциплины**

**Цель дисциплины:** формирование у обучающихся теоретических знаний и практических владений методами проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного и растительного происхождения, обеспечения их качества и безопасности для успешного использования в профессиональной деятельности.

#### **Задачи дисциплины:**

- дать обучающимся знания правил и современных методов проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного и растительного происхождения;
- научить обучающихся применять методы визуального и технического контроля для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения;
- подготовить обучающихся к деятельности по осуществлению ветеринарно-санитарного контроля сырья, продуктов животного и растительного происхождения, кормов и процессов их производства.

### **Содержание дисциплины**

Изучаются следующие темы:

**Раздел I.** Предмет, цель, задачи и содержание дисциплины. Нормативная документация. Убойные животные

**Раздел II.** Организация и методика ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя животных

**Раздел III.** Морфология, химия и товароведение мяса

**Раздел IV.** Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных заболеваниях

**Раздел V.** Пищевые токсикоинфекции и токсикозы

**Раздел VI.** Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инвазионных заболеваниях

**Раздел VII.** Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при незаразных заболеваниях, отравлениях, радиационном поражении, вынужденном убое

**Раздел VIII.** Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя кроликов, нутрий, сельскохозяйственной птицы, диких промысловых животных и пернатой дичи

**Раздел IX.** Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и продуктов водного промысла

**Раздел X.** Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов, крови, пищевого жира, кишечного, эндокринного, кожевенно-мехового и технического сырья

**Раздел XI.** Транспортировка скоропортящихся продуктов

**Раздел XII.** Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов

**Раздел XIII.** Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий и консервов

**Раздел XIV.** Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на рынках



## **Аннотация рабочей программы дисциплины «Ветеринарная санитария»**

### **Цель и задачи дисциплины**

**Цель дисциплины:** получение теоретических знаний и практических владений в области ветеринарной санитарии, гигиены и экологии для переработки сырья животного происхождения на пищевые, кормовые и технические цели.

#### **Задачи дисциплины:**

- изучить номенклатуру физических и химических средств мойки, дезинфекции, дезинсекции, дезинвазии и дератизации;
- освоить технологии дезинфекционных, дезинсекционных, дезинвазионных и дератизационных мероприятий и методы контроля их качества;
- подготовить к деятельности по осуществлению ветеринарно-санитарных мероприятий и производственного ветеринарно-санитарного контроля на всех участках производства.

### **Содержание дисциплины**

Изучаются следующие темы:

Тема 1. Ветеринарная санитария, ее задачи. Структура ветеринарно-санитарной службы.

Тема 2. Ветеринарные и ветеринарно-санитарные объекты в животноводстве.

Тема 3. Виды дезинфекции: профилактическая, вынужденная. Дезинфицирующие средства: химические, физические и биологические средства.

Тема 4. Методы дезинфекции: влажный, аэрозольный.

Тема 5. Организация и техника проведения дезинфекции. Дезинфекция животноводческих помещений, кожного покрова животных, в кролико-

водстве, собаководстве, пчеловодстве.

Тема 6. Дезинфекция и дезинвазия объектов рыбоводства.

Тема 7. Дезинфекция скотобойных, убойно-санитарных пунктов и сырья животного происхождения.

Тема 7. Дезинфекция помещений для переработки сырья животного происхождения.

Тема 8. Эпизоотологическое значение насекомых и клещей. Методы борьбы с насекомыми. Дезинсекционные средства, применяемые в ветеринарии.

Тема 9. Методы борьбы с мышевидными грызунами. Дератизационные средства. Способы и формы применения дератизационных средств.

Тема 10. Дезодорирующие средства (дезодоранты).

Тема 11. Ветеринарно-санитарные мероприятия в молочном производстве, на специализированных свиноводческих, звероводческих, птицеводческих, пчеловодческих, рыбоводческих предприятиях.

Тема 12. Ветеринарно-санитарные мероприятия на скотобойных и санитарно-убойных пунктах, при перевозке мяса и мясопродуктов. Ветеринарно-санитарная обработка вагонов, автомобильного транспорта.

Тема 13. Ветеринарно-санитарная обработка вагонов, автомобильного транспорта.

Тема 14. Ветеринарно-санитарный контроль при заготовке, хранении и транспортировке сырья животного происхождения.

Тема 15. Утилизация биологических отходов, обеззараживание объектов внешней среды, инвентаря и спецодежды.

Тема 16. Ветеринарно-санитарная техника.

Тема 17. Ветеринарно-санитарные мероприятия при радиоактивном заражении.

Тема 18. Техника безопасности, охрана труда и окружающей среды при ветеринарно-санитарных мероприятиях.

## **Аннотация рабочей программы дисциплины «Физическая культура и спорт»**

### **Цель и задачи дисциплины**

**Цель дисциплины:** формирование физической культуры личности, наличие которой обеспечивает готовность к социально-профессиональной деятельности, включение в здоровый образ жизни, систематическое физическое самосовершенствование.

#### **Задачи дисциплины:**

- формирование понимания роли физической культуры в развитии личности и подготовке её к полноценной социальной и профессиональной деятельности;

- формирование мотивационно-ценностного отношения к физической культуре, установки на здоровый стиль жизни, потребности в регулярных самостоятельных занятиях физическими упражнениями, к выполнению нормативных требований Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне»;

- дать систему специальных знаний, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, формирование компенсаторных процессов, коррекцию имеющихся отклонений в состоянии здоровья, психическое благополучие, развитие и совершенствование психофизических способностей, формирование профессионально значимых качеств и свойств личности, направленных на адаптацию организма к воздействию умственных и физических нагрузок, а также расширение функциональных возможностей физиологических систем, повышение сопротивляемости защитных сил организма;

- подготовить обучающихся к выполнению комплекса упражнений оздоровительной направленности для самостоятельных занятий, самоконтроля при выполнении физических нагрузок различного характера, способов и

методов противодействия неблагоприятным факторам и условиям труда, снижения утомления в процессе профессиональной деятельности и повышения качества её результатов.

### **Содержание дисциплины**

Изучаются следующие темы:

Тема 1. Физическая культура и спорт в общекультурной и профессиональной подготовке обучающихся. Валеология – наука о здоровье.

Тема 2. История становления и развития Олимпийского движения. Универсиады. История комплексов ГТО и БГТО. Всероссийский физкультурно-спортивный комплекс «Готов к труду и обороне»

Тема 3. Социально-биологические основы физической культуры и спорта. Современные подходы к закаливанию

Тема 4. Основы здорового образа жизни обучающегося. Роль физической культуры в обеспечении здоровья

Тема 5. Лечебная физическая культура как средство профилактики и реабилитации при различных заболеваниях

Тема 6. Проблемы физической и социальной реабилитации инвалидов России

Тема 7. Психофизиологические основы учебного труда и интеллектуальной деятельности. Средства физической культуры в регулировании работоспособности. Идеальный вес, идеальная фигура

Тема 8. Общая физическая и специальная подготовка в системе физического воспитания. Использование сауны и бани в оздоровительных и лечебно-профилактических целях.

Тема 9. Структура физической культуры личности. Значение мотивации в сфере физической культуры. Проблемы формирования мотивации обучающихся к занятиям физической культурой. Основы метода психологической саморегуляции.

Тема 10. Современные дыхательные оздоровительные системы, их место при формировании здорового образа жизни

Тема 11. Спорт. Классификация видов спорта. Особенности занятий индивидуальным видом спорта или системой физических упражнений. Спортивные и подвижные игры. Туризм. Нетрадиционные виды спорта

Тема 12. Традиционные и современные оздоровительные системы физических упражнений. Оптимальный двигательный режим и рациональное питание при беременности. Массаж и гимнастика детей первого года жизни

Тема 13. Методические основы самостоятельных занятий физическими упражнениями

Тема 14. Самоконтроль обучающихся, занимающихся физическими упражнениями и спортом. Использование метода биологической обратной связи в физической культуре и спорте.

Тема 15. Восстановительные процессы в физической культуре и спорте. Основы рационального питания. Функциональная музыка – помощник в учёбе. Применение лекарственных растений в профилактике заболеваний. Влияние цветовой гаммы на физическую работоспособность. Значимые основные элементы структуры БАДов. Их применение в профилактике различных заболеваний

Тема 16. Массовые физкультурно-спортивные мероприятия. Правила поведения обучающихся-болельщиков на соревнованиях. Воспитание толерантности. Основы межличностных отношений в коллективе

Тема 17. Физическая культура и занятия спортом в семье

Тема 18. Профессионально-прикладная физическая подготовка обучающихся. Физическая культура и спорт в профессиональной деятельности.

## **Аннотация рабочей программы дисциплины «Правоведение»**

### **Цель и задачи дисциплины**

**Цель дисциплины:** изучение основных юридических понятий и категорий, позволяющих осмыслить принципы и методы функционирования всей правовой системы России, статуса России как полноправного участника международных отношений, взаимодействия международного и национального законодательства, правового положения физических и юридических лиц, особенностей юридической квалификации имущества.

#### **Задачи дисциплины:**

- выработать у обучающихся понимание особенностей правовой системы Российской Федерации;
- изучить значение и функции права в формировании правового государства, укреплении законности и правопорядка в стране;
- отработать умения и владения разбираться в законах и подзаконных актах, обеспечивать соблюдение законодательства, принимать решения в соответствии с законом;
- научить обучающихся анализировать законодательство и практику его применения, ориентироваться в законодательстве и в специальной литературе, и на основе полученных знаний решать конкретные проблемы, возникающие в практической деятельности.
- сформировать базовые правовых понятий, необходимые для дальнейшего восприятия правовых дисциплин, высокого уровня профессионального правосознания, направленного на воспитание обучающихся в духе уважения конституционного строя, защиты прав, свобод и охраняемых законом интересов граждан, общества, государства;

- привить владения ориентации в системе нормативных правовых актов, самостоятельной работы с учебными пособиями, научной литературой и материалами судебной практики.

### **Содержание дисциплины**

Изучаются следующие темы:

**Раздел I.** Государство и право. Их роль в жизни общества.

**Раздел II.** Правонарушение и юридическая ответственность.

**Раздел III.** Основы конституционного права РФ.

**Раздел IV.** Основы гражданского права.

**Раздел V.** Основы семейного права.

**Раздел VI.** Основы трудового права.

**Раздел VII.** Основы административного и уголовного права.

**Раздел VIII.** Основы экологического права.

**Раздел IX.** Основы охраны государственной тайны.

## **Аннотация рабочей программы дисциплины «Информатика»**

### **Цель и задачи дисциплины**

**Цель дисциплины:** изучение приемов, способов и методов владения основами информационных технологий, приобретение практических владений использования компьютерной техники и программного обеспечения для эффективной работы в среде автоматизированного рабочего места специалиста.

#### **Задачи дисциплины:**

- дать обучающимся глубокие и всесторонние знания о предмете и основных положениях курса;
- способствовать приобретению достаточного уровня информационной культуры у обучающихся при подготовке специалистов аграрного сектора экономики;
- освоить методы и способы обработки информации на современных персональных компьютерах в соответствующих программных средах;
- подготовить к профессиональной деятельности обучающегося, уверенно работающего на персональном компьютере в качестве конечного пользователя в условиях автоматизированного рабочего места специалиста (АРМ специалиста).

### **Содержание дисциплины**

Изучаются следующие темы:

Тема 1. Место и роль информатики в современном обществе и основные её понятия.

Тема 2. Принципы работы, математические и логические основы ЭВМ.

Тема 3. Программное обеспечение ЭВМ.



Тема 4. Операционная и файловая системы компьютера.

Операционная система MSWindows и программа-оболочка WindowsCommander.

Тема 5. Прикладное программное обеспечение. Текстовый редактор MS Word

Тема 6. Прикладное программное обеспечение. Табличный редактор MSExcel.

Тема 7. Прикладное программное обеспечение. Графические редакторы, система презентаций MSPowerPoint.

Тема 8. Прикладное программное обеспечение Базы данных и системы управления базами данных (СУБД MSAccess).

Тема 9. Алгоритмические языки для ЭВМ и их классификация. Элементы теории алгоритмов.

Тема 10. Технология разработки алгоритмов и программ решения профессиональных задач с помощью средств алгоритмического языка высокого уровня.

Тема 11. Основные понятия моделирования. Модели решения функциональных и вычислительных задач.

Тема 12. Современные телекоммуникационные системы: локальные и глобальные сети ЭВМ.

Тема 13. Основы защиты информации и сведений, составляющих государственную тайну; методы защиты информации.

## **Аннотация рабочей программы дисциплины «Безопасность сырья и пищевых продуктов»**

### **Цель и задачи дисциплины**

**Цель дисциплины:** формирование компетенций, необходимых для осуществления деятельности в области обеспечения ветеринарно-санитарного качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.

#### **Задачи дисциплины:**

- сформировать у обучающихся представление о государственной политике в области обеспечения качества и безопасности продуктов питания;
- дать знания об основных источниках загрязнения сырья и пищевых продуктов;
- научить обучающихся проводить оценку пищевой безопасности сырья и продуктов питания;
- подготовить обучающихся к практической деятельности в области обеспечения ветеринарно-санитарного качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.

### **Содержание дисциплины**

Изучаются следующие темы:

**Раздел I.** Теоретические основы безопасности сырья и пищевых продуктов. Нормативно-правовое регулирование

Тема 1. Нормативная документация

**Раздел II.** Загрязнение сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками химического происхождения

Тема 1. Методы определения токсичных элементов

Тема 2. Методы определения пестицидов

Тема 3. Определение содержания нитратов и нитритов

Тема 4 Мутагенное и тератогенное действие ксенобиотиков и социальных токсикантов

**Раздел III.** Загрязнение сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками биологического происхождения

Тема 1. Исследование продуктов убоя животных на наличие антибиотиков

Тема 2. Определение содержания микробных контаминантов в пищевых продуктах

Тема 3. Исследование пищевых продуктов на паразитарную чистоту

**Раздел IV.** Идентификация и фальсификация пищевой продукции

## **Аннотация рабочей программы дисциплины «Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза»**

### **Цель и задачи дисциплины**

**Цель дисциплины:** научить обучающихся использовать специальные методы для успешного осуществления различных видов судебных ветеринарно – санитарных экспертиз.

#### **Задачи дисциплины:**

- Дать обучающимся глубокие и всесторонние знания нормативно-правовых документов, требований биологической и экологической безопасности сырья и продуктов животного происхождения.
- Научить обучающихся проведению различных видов судебных ветеринарно-санитарных экспертиз.
- Сформировать навыки использования нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности.

#### **Содержание дисциплины**

Изучаются следующие темы:

**Раздел I.** Организационно-правовые основы судебной ветеринарно-санитарной экспертизы

**Раздел II.** Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного происхождения

**Раздел III.** Судебная ветеринарная токсикология

**Раздел IV.** Общие виды судебной ветеринарной экспертизы

## **Аннотация рабочей программы дисциплины «Русский язык и культура речи»**

### **Цель и задачи дисциплины**

**Цель дисциплины:** повышение уровня теоретического и практического владения современным русским языком у обучающихся нефилологического профиля в разных сферах функционирования речи, в письменной и устной разновидностях языка.

#### **Задачи дисциплины:**

- сформировать навыки устной и письменной коммуникации на русском языке для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия;
- повысить общую культуру речи, а также уровень орфографической, пунктуационной и стилистической грамотности;
- развить у обучающихся навыки и умения в области деловой и научной речи, написания учебно-научных работ;
- научить обучающихся грамотно вести дискуссию и отстаивать свою точку зрения;
- подготовить к аналитическому виду деятельности.

### **Содержание дисциплины**

Изучаются следующие темы:

- Тема 1. Введение. Что такое культура речи
- Тема 2. Коммуникативные качества речи
- Тема 3. Разновидности речи
- Тема 4. Функциональные стили современного русского языка
- Тема 5. Культура речевого общения (основные направления совершенствования навыков грамотного письма и говорения)

Тема 6. Этические нормы речевой культуры (речевой этикет)

Тема 7. Орфоэпические нормы (акцентологические): нормы ударения  
и нормы произношения

Тема 8. Научный функциональный стиль

Тема 9. Официально-деловой функциональный стиль

Тема 10. Жанровая дифференциация и отбор языковых средств в публицистическом стиле

Тема 11. Разговорная речь в системе функциональных разновидностей русского литературного языка

Тема 12. Взаимодействие стилей. Художественный функциональный стиль

Тема 13. Лексические нормы

Тема 14. Морфологические нормы

Тема 15. Синтаксические нормы

## **Аннотация рабочей программы дисциплины «Латинский язык»**

### **Цель и задачи дисциплины**

**Цель дисциплины:** овладеть необходимым уровнем знания латинской ветеринарной терминологии, достаточным для ведения профессиональной деятельности, а также для дальнейшего самообразования.

Под ветеринарной терминологией следует понимать всю совокупность научных наименований предметов, процессов и явлений, относящихся к трем основным терминологическим группам: 1) анатомической, 2) клинической 3) фармацевтической.

#### **Задачи дисциплины:**

- сформировать у обучающихся навыки нормативного чтения и перевода терминологических структур латинского языка, использования рецептурной лексики; расширить лингвистический кругозор и повысить их общую языковую культуру;
- научить обучающихся употреблять интернационализмы греко-латинского происхождения, правильно интерпретировать латинские афоризмы, крылатые и специальные выражения;
- подготовить обучающихся к использованию профессиональной латинской терминологии для ведения профессиональной деятельности.

### **Содержание дисциплины**

Изучаются следующие темы:

Тема 1. Фонетика. Правила чтения. Ударение. Основы латинской терминологии.

Тема 2. Имя существительное. Грамматические категории имени существительного. 1, 2, 4, 5 склонение.

Тема 3. Прилагательные 1 и 2 группы. Согласование прилагательного и существительного. Степени сравнения.

Тема 4. Греческие корни-дублиеты латинских существительных и прилагательных 1 и 2 склонений.

Тема 5. Третье склонение существительных мужского, женского и среднего рода.

Тема 6. Глагол. Терминоэлементы. Греческие корни-дублиеты существительных и прилагательных 3-го склонения.

Тема 7. Рецепт. Употребление глагольных форм в рецептах. Лекарственные растения, средства, формы.



## **Аннотация рабочей программы дисциплины «Неорганическая и аналитическая химия»**

### **Цель и задачи дисциплины**

**Цель дисциплины:** сформировать у обучающихся глубокие знания по химии как одной из фундаментальных общеобразовательных дисциплин и развить химическое и экологическое мышление у будущих экспертов, сформировать естественнонаучные представления о веществах и химических процессах в природе для их эффективного использования в профессиональной деятельности - ветеринарно-санитарной экспертизе.

#### **Задачи дисциплины:**

- дать знания по основам современной химии – закономерностям и механизмам важнейших химических процессов и явлений, химическим свойствам, способам получения и особенностям применения различных классов неорганических соединений в ветеринарно-санитарной экспертизе;

-научить методам качественного анализа - обнаружения ионов, функциональных групп в анализируемом сложном веществе или их смесях;

-подготовить обучающихся к деятельности по осуществлению ветеринарно-санитарного контроля требующей владения методиками количественного анализа продукции сельского хозяйства, кормов, воды, биологических материалов, химической оценки качества и безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения, формирующим научную базу ветеринарно-санитарной экспертизы.

### **Содержание дисциплины**

Изучаются следующие темы:

#### **Неорганическая химия**

**Раздел I. Введение. Основные законы химии.**

**Раздел II.** Строение атома.

**Раздел III.** Строение ядра. Радиоактивность.

**Раздел IV.** Реакционная способность веществ: химия и периодическая система элементов. ПСХЭ. Кислотно-основные свойства веществ.

**Раздел V.** Химическая связь, комплиментарность.

**Раздел VI.** Комплексные соединения. Донорно-акцепторная связь

**Раздел VII.** Химическая термодинамика. Химическая кинетика. Скорость реакции и методы ее регулирования. Химическое и фазовое равновесие.

**Раздел VIII.** Химические системы: растворы, дисперсные системы.

Тема 1. Способы выражения концентрации.

Тема 2. Растворы. Неэлектролиты.

Тема 3. Растворы. Электролиты

Тема 4. Гидролиз солей.

**Раздел IX.** Окислительно – восстановительные реакции.

**Раздел X.** Химия элементов и их соединений.

Тема 1. Химия s-элементов.

**Раздел XI.** Химия элементов и их соединений.

Тема 1. Химия p-элементов.

## **Аналитическая химия**

**Раздел I.** Предмет и методы аналитической химии. Условия выполнения аналитических реакций.

**Раздел II.** Химическая идентификация. Качественный анализ.

Тема 1. Первая и вторая аналитические группы катионов. Анализ смеси катионов 1 и 2 групп.

Тема 2. Третья аналитическая группа катионов. Анализ смеси катионов 1-3 групп.

Тема 3. Частные реакции на анионы 1-3 групп. Анализ сухого вещества

**Раздел III.** Химическая идентификация. Количественный анализ. Гра-  
виметрия.

**Раздел IV.** Теории растворов и индикаторов. Буферные растворы.

**Раздел V.** Титриметрический анализ.

**Раздел VI.** Физико-химические и физические методы анализа. Метод  
колориметрии.

## **Аннотация рабочей программы дисциплины «Органическая и физколлоидная химия»**

### **Цель и задачи дисциплины**

**Цель дисциплины:** формирование у обучающихся теоретических знаний о химических процессах в природе; практических владений методами химического анализа, необходимыми для понимания биологических процессов, происходящих в живом организме, и формирующими современную химическую основу для освоения профилирующих учебных дисциплин и выполнения основных профессиональных задач.

### **Задачи дисциплины:**

- дать обучающимся всесторонние знания об органических веществах, определяющих структуру и функции живых организмов, их физико-химических свойствах, участии в метаболических процессах; достичь как можно более полного понимания на молекулярном уровне природы химических процессов, связанных с жизнедеятельностью организма;

- научить обучающихся проводить экспериментальные исследования, необходимые для понимания взаимосвязи биологических процессов в организме, природы химических процессов, связанных с жизнедеятельностью организма;

- подготовить обучающихся к решению конкретных профессиональных задач путем подбора и освоения современных методов химического анализа, приборов и оборудования, используемых при проведении исследований

### **Содержание дисциплины**

Изучаются следующие темы:

Тема 1. Теоретические основы органической химии. Классификация органических соединений, виды изомерии.

Тема 2. Типы химической связи в органических соединениях. Механизмы химических реакций. Качественный анализ органических соединений

Тема 3. Углеводороды

Тема 4. Спирты и фенолы

Тема 5. Оксосоединения: альдегиды и кетоны.

Тема 6. Карбоновые кислоты

Тема 7. Аминокислоты. Белки.

Тема 8. Липиды

Тема 9. Углеводы

Тема 10. Гетероциклические соединения. Нуклеозиды. Нуклеотиды. Нуклеиновые кислоты.

Тема 11. Химическая термодинамика. Термохимия.

Тема 12. Химическая кинетика и катализ. Химическое равновесие.

Тема 13. Растворы. Классификация, физико-химические свойства истинных растворов

Тема 14. Осмос. Осмотическое давление.

Тема 15. Активная реакция водных растворов. Буферные растворы.

Тема 16. Поверхностные явления. Адсорбция

Тема 17. Коллоидные системы и методы получения лиофобных коллоидов

Тема 18. Молекулярно-кинетические свойства лиофобных коллоидов.

Тема 19. Устойчивость и коагуляция дисперсных систем.

## **Аннотация рабочей программы дисциплины «Патологическая физиология животных»**

### **Цель и задачи дисциплины**

**Цель дисциплины:** научить будущего ветсанэксперта выявлять общие причины заболеваний животных; прививать способность к анализу причинно-следственных отношений в генезе любого заболевания; опираясь на знание общепатологических закономерностей, строить тактику научно обоснованной профилактики болезней.

#### **Задачи дисциплины:**

- изучение патологических процессов, протекающих в организме животного;
- изучение причин возникновения болезней, патогенеза болезни.
- обучение проведению мер профилактики животных.

### **Содержание дисциплины**

Изучаются следующие темы:

- Тема 1. Общая нозология, общая этиология
- Тема 2. Общий патогенез
- Тема 3. Действие болезнетворных факторов внешней среды
- Тема 4. Патофизиология клетки
- Тема 5. Реактивность организма
- Тема 6. Патофизиология иммунной системы
- Тема 7. Типические патологические процессы
- Тема 8. Нарушение периферического кровообращения и микроциркуляции
- Тема 9. Воспаление
- Тема 10. Патология тепловой регуляции

- Тема11. Гипербиотические процессы
- Тема12. Опухолевый рост
- Тема13. Гипобиотические процессы
- Тема14. Нарушение обмена веществ
- Тема15. Патологическая физиология органов и систем
- Тема16. Патофизиология системы крови
- Тема17. Патофизиология общего кровообращения. Нарушение функций проводниковой системы сердца и кровеносных сосудов
- Тема18. Патофизиология дыхания
- Тема19. Патофизиология пищеварения
- Тема20. Патофизиология печени
- Тема21. Патофизиология почек
- Тема22. Патофизиология эндокринной системы
- Тема23. Патофизиология нервной системы

## **Аннотация рабочей программы дисциплины «Цитология, гистология и эмбриология»**

### **Цель и задачи дисциплины**

**Цель дисциплины:** формирование у обучающихся теоретических знаний и практических владений методами проведения микроскопических исследований для успешного использования в профессиональной деятельности.

#### **Задачи дисциплины:**

- дать обучающимся глубокие и всесторонние знания морфофизиологических основ, основные методики клинико-иммунологического исследования и оценки функционального состояния организма животных, о классификации тканей; гистологическом, микроскопическом и ультрамикроскопическом строении и функциях тканей; общих закономерностях эмбриогенеза; возрастных и приспособительных особенностях гистологических структур организма животных.

- научить обучающихся проводить исследования с использованием современных технологий, анализировать закономерности функционирования органов и систем организма, самостоятельно изготавливать микропрепараты и макропрепараты органов и тканей животных; исследовать, анализировать и идентифицировать тканевые и клеточные элементы;

- подготовить обучающихся к выполнению профессиональных задач по гистологической диагностике заболеваний и причин их возникновения у животных.

### **Содержание дисциплины**

Изучаются следующие темы:

Тема 1. Введение. Методы гистологического исследования



- Тема 2. Основы общей цитологии.
- Тема 3. Общая эмбриология.
- Тема 4. Эпителиальные ткани
- Тема 5. Ткани внутренней среды. Собственно-соединительные ткани (рыхлая и плотные). Соединительные ткани со специальными свойствами.
- Тема 6. Ткани внутренней среды. Скелетные ткани.
- Тема 7. Ткани внутренней среды. Кровь и лимфа
- Тема 8. Мышечные ткани
- Тема 9. Нервная ткань
- Тема 10. Сердечно-сосудистая система млекопитающих и птиц
- Тема 11. Система органов кроветворения и иммунной защиты млекопитающих и птиц
- Тема 12. Органы внутренней секреции млекопитающих и птиц
- Тема 13. Кожа и её производные млекопитающих и птиц
- Тема 14. Органы пищеварения млекопитающих и птиц
- Тема 15. Пищеварительные железы млекопитающих и птиц
- Тема 16. Органы дыхания млекопитающих и птиц
- Тема 17. Органы выделения млекопитающих и птиц
- Тема 18. Половая система самцов млекопитающих и птиц
- Тема 19. Половая система самок млекопитающих и птиц
- Тема 20. Нервная система и органы чувств млекопитающих и птиц

## **Аннотация рабочей программы дисциплины «Ветеринарная фармакология. Токсикология»**

### **Цель и задачи дисциплины**

**Цель дисциплины:** формирование у обучающихся теоретических знаний о ветеринарных фармакологических препаратах и токсических веществах антропогенного и естественного происхождения, а также практических навыков анализа их влияния на физиологические функции организма сельскохозяйственных, диких и промысловых животных, рыб и пчел, на их продуктивность, воспроизводительную функцию и санитарные качества продуктов животноводства для использования в профессиональной деятельности.

### **Задачи дисциплины:**

- дать обучающимся знания номенклатуры и классификации лекарственных и токсических веществ; особенностей всасывания, распределения, метаболизма, выведения и механизма действия на животных лекарственных и ядовитых веществ; показаний и противопоказаний к применению, методов предотвращения нежелательных (побочных) и токсических эффектов;

- научить обучающихся использовать принципы дозирования и изготовления основных лекарственных форм по рецептам; применять методику осуществления фармакологического и токсикологического анализа; вести учет и отчетность по использованию лекарственных и ядовитых средств; давать санитарно-токсикологические характеристики продуктам убоя и профилактировать отравления.

-подготовить обучающихся к деятельности по охране здоровья людей и животных, а также защите продуктов животноводства от воздействия и загрязнения лекарственными и ядовитыми веществами.

### **Содержание дисциплины**

Изучаются следующие темы:

**Раздел I. Общая фармакология.**

Тема 1. Введение в ветеринарную фармакологию

Тема 2. Фармакокинетика и сущность действия лекарственных веществ

Тема 3. Фармакодинамика и условия, влияющие на активность фармакологических веществ

Тема 4. Государственная Фармакопея. Ветеринарная аптека

Тема 5. Общие вопросы рецептуры

Тема 6. Понятие о лекарственных формах

Тема 7. Несовместимость лекарственных веществ

Тема 8. Пути и методы введения лекарственных средств животным

**Раздел II. Частная фармакология.**

Тема 9. Понятие о наркозе

Тема 10. Средства для ингаляционного наркоза

Тема 11. Средства для неингаляционного наркоза

Тема 12. Фармакология нейролептиков и транквилизаторов

Тема 13. Анальгетики

Тема 14. Стимуляторы ЦНС

Тема 15. Средства, влияющие на холинергические синапсы

Тема 16. Средства, влияющие на адренергические синапсы

Тема 17. Средства, понижающие возбудимость афферентной иннервации

Тема 18. Средства, повышающие возбудимость афферентной иннервации

Тема 19. Дезинфицирующие и антисептические средства

Тема 20. Сульфаниламиды и нитрофураны

Тема 21. Антибиотики

Тема 22. Антигельминтики

Тема 23. Инсектоакарициды

**Раздел I. Общая токсикология.**

Тема 1. Предмет, задачи и методы ветеринарной токсикологии

Тема 2. Общие токсикологические закономерности токсикокинетики и токсикодинамики

**Раздел 2. Частная токсикология**

Тема 3. Токсикология пестицидов

Тема 4. Токсикология тяжелых металлов

**Раздел II. Частная токсикология.**

Тема 5. Интоксикация животных кормовыми добавками

Тема 6. Фитотоксикозы

Тема 7. Микотоксины

Тема 8. Токсины животного происхождения

Тема 9. Боевые токсические вещества

Тема 10. Диоксины

Тема 11. Интоксикация животных лекарственными средствами

Тема 12. Основные antidоты и лекарственные средства симптоматической терапии при интоксикации.

# **Аннотация рабочей программы дисциплины «Ветеринарная пропедевтика болезней животных»**

## **Цель и задачи дисциплины**

**Цель дисциплины:** изучение современных методов исследований и последовательных этапов распознавания болезней и состояния больного животного с целью планирования и осуществления лечебно-профилактических мероприятий.

### **Задачи дисциплины:**

- способствовать широкой ветеринарной, общекультурной подготовке обучающихся;
- дать обучающимся глубокие и всесторонние знания о происхождении, современном понятии и сущности дисциплины;
- научить обучающихся осуществлять основные общие, инструментальные, лабораторные и функциональные методы исследования в объеме, необходимом для выполнения производственных и исследовательских задач, план клинического обследования больного животного и порядок исследования отдельных систем организма, технику безопасности и правила личной гигиены при исследовании животных.

## **Содержание дисциплины**

Изучаются следующие темы:

**Раздел I.** Общая пропедевтика.

**Раздел II.** Общее исследование.

**Раздел III.** Исследование дыхательной системы.

**Раздел IV.** Исследование сердечно-сосудистой системы.

**Раздел V.** Исследование пищеварительной системы.

**Раздел VI.** Исследование мочеполовой системы.

**Раздел VII.** Исследование нервной системы.

**Раздел VIII.** Исследование системы крови.

**Раздел IX.** Исследования мочи и фекалий.

**Раздел X.** Рентгенологические исследования.

**Раздел XI.** Новые методы в ветеринарной пропедевтике болезней животных.

## **Аннотация рабочей программы дисциплины «Технология мяса и мясных продуктов»**

### **Цель и задачи дисциплины**

**Цель дисциплины:** формирование у обучающихся теоретических знаний и практических владений, необходимых для профессиональной деятельности в области технологии мяса и мясных продуктов.

#### **Задачи дисциплины:**

-дать обучающимся знания современных технологий, процессов и режимов производства мяса и мясных продуктов, для решения профессиональных задач;

- научить обучающихся применять новейшие средства и методики оценки качества поступающего мяса и мясных продуктов;

-подготовить обучающихся к деятельности по совершенствованию действующих технологических процессов на базе правильного подхода, направленного на повышения объемов производства и качества выпускаемой продукции;

-изучить состав, структурно- механические, физико- химические, биохимические свойства исходного сырья, применяемого в данной отрасли и их изменения под воздействием технологических факторов;

-научить оценивать качество поступающего сырья и готовых продуктов в соответствии с действующей нормативно-технической документацией.

### **Содержание дисциплины**

Изучаются следующие темы:

#### **Раздел I. Мясная промышленность в системе народного хозяйства.**

Тема 1. Роль мясопродуктов в питании человека, пищевая и биологическая ценность. Современное состояние и перспективы развития мясной промышленности.

## **Раздел II. Переработка скота, птицы, кроликов.**

Тема 1. Транспортировка, прием и содержание скота, птицы, кроликов на мясоперерабатывающих предприятиях.

Тема 2. Технологические операции переработки крупного и мелкого рогатого скота и последовательность их выполнения.

Тема 3. Особенности обработки свиных туш, тушек птицы, кроликов.

**Раздел III. Технология субпродуктов, крови, кишечного и эндокринного сырья.**

Тема 1. Технология обработки пищевых субпродуктов и ферментно – эндокринного сырья.

Тема 2. Обработка кишечного сырья и крови.

**Раздел IV. Технология консервирования и хранения мяса.**

Тема 1. Холодильная обработка мяса и мясных продуктов. Автолитические изменения мяса в процессе хранения

Тема 2. Технология посола и сублимированных мяса и мясопродуктов

**Раздел V. Производство животных жиров и кормовой муки**

Тема 1. Технология производства пищевых животных жиров

Тема 2. Производство технического жира и кормовой муки.

**Раздел VI. Технология производства продуктов из мяса.**

Тема 1. Промышленная разделка туш.

Тема 2. Определение степени свежести мяса.

**Раздел VII. Технология производства колбасных изделий.**

Тема 1. Технология производства эмульгированных мясных продуктов.

Тема 2. Технология производства копченых (полукопченых, сырокопченых, сыровяленых) колбас.

Тема 3. Особенность производства ливерных колбас, паштетов, зельцев.

**Раздел VIII. Технология полуфабрикатов.**



Тема 1. Технология производства натуральных крупнокусковых полуфабрикатов

Тема 2. Технология производства порционных и мелкокусковых полуфабрикатов

Тема 3. Производство рубленых полуфабрикатов

**Раздел IX. Производство баночных консервов.**

Тема 1. Производство баночных консервов

## **Аннотация рабочей программы дисциплины «Технология молока и молочных продуктов»**

### **Цель и задачи дисциплины**

**Цель дисциплины:** формирование у обучающихся теоретических знаний и практических владений, необходимых для профессиональной деятельности в области технологии молока и молочных продуктов.

#### **Задачи дисциплины:**

- изучить свойства сырья и материалов, применяемых в данной отрасли;
- научить оценивать качество поступающего сырья и готовых продуктов в соответствии с действующей нормативно-технической документацией;
- изучить современные технологические процессы и режимы производства молока и молочных продуктов;
- освоить новейшие средства и методики технокимического контроля производства молока и молочных продуктов;
- способствовать совершенствованию действующих технологических процессов на базе правильного подхода и анализа качества сырья, готовой продукции и технологического процесса;
- овладеть навыками, направленными на повышения объемов производства и качества выпускаемой продукции.

### **Содержание дисциплины**

Изучаются следующие темы:

#### **Раздел I. Введение в дисциплину.**

Тема 1. История, современное состояние и перспективы развития молочной промышленности в России

#### **Раздел II. Молоко как сырье для производства молочных продуктов**

Тема 1. Факторы, влияющие на величину удоя, состав и свойства молока. Требования ГОСТа на молоко при закупках.

Тема 2. Правила отбора средних проб молока, их консервирование и подготовка к анализу. Определение содержания сухих веществ (СВ) и сухого обезжиренного молочного остатка (СОМО)

Тема 3. Определение содержания жира и белка в молоке

Тема 4. Определение содержания молочного сахара (лактозы), золы, органолептических показателей, кислотности и плотности молока

Тема 5. Определение сычужной свертываемости, термоустойчивости, механической загрязненности, и бактериальной обсемененности молока

Тема 6. Определение маститного молока, соматических клеток и консервирующих веществ в молоке. Изучение характера и степени фальсификации молока

### **Раздел III. Обработка молочного сырья.**

Тема 1. Первичная обработка молока в хозяйстве. Механическая и тепловая обработка молока

Тема 2. Сепарирование молока. Нормализация молока

### **Раздел IV. Технология питьевого молока и сливок.**

Тема 1. Технология питьевого молока и сливок

### **Раздел V. Технология кисломолочных продуктов.**

Тема 1. Технология кисломолочных напитков

Тема 2. Технология кисломолочных продуктов

### **Раздел VI. Технология масла**

Тема 1. Технология масла

### **Раздел VII. Технология сыров**

Тема 1. Технология сыров

### **Раздел VIII. Технология молочных консервов**

Тема 1. Технология молочных консервов

### **Раздел IX. Технология мороженого**

Тема 1. Технология мороженого

**Раздел X.** Технология продуктов из вторичного молочного сырья.

Тема 1. Технология вторичного молочного сырья

## **Аннотация рабочей программы дисциплины «Организация государственного ветеринарного надзора»**

### **Цель и задачи дисциплины**

**Цель дисциплины:** формирование у обучающихся теоретических знаний и практических владений проведения государственного ветеринарного надзора, его роли и месте в системе государственного устройства России, приобретение знаний о принципах и сущности государственного ветеринарного надзора, его направлениях и порядке осуществления.

#### **Задачи дисциплины:**

- дать обучающимся глубокие и всесторонние знания о ветеринарном законодательстве, регламентирующем вопросы осуществления государственного ветеринарного надзора;
- научить обучающихся работать с документацией, ориентироваться в ветеринарном законодательстве;
- подготовить обучающихся к деятельности по осуществлению государственного ветеринарного надзора.

### **Содержание дисциплины**

Изучаются следующие темы:

Тема 1. Государственный ветеринарный надзор: понятие, содержание. Предмет и система дисциплины. Создание, развитие государственного ветеринарного надзора, его роль и место в государстве. Концепция дальнейшего развития государственного ветеринарного надзора в Российской Федерации

Тема 2. Правовые основы осуществления государственного ветеринарного надзора в Российской Федерации. Функции государственного ветеринарного надзора. Принципы организации и деятельности органов государственного ветеринарного надзора

Тема 3. Система и структура органов государственного ветеринарного надзора. Должностные лица государственного ветеринарного надзора. Права, обязанности и ответственность должностных лиц государственного ветеринарного надзора.

Тема 4. Государственный ветеринарный надзор за соблюдением юридическими лицами, индивидуальными предпринимателями и гражданами требований законов и иных нормативных правовых актов Российской Федерации и субъекта Российской Федерации в области ветеринарии при разведении, содержании и убойе животных, производстве и обороте продукции, подконтрольной ветеринарной службе

Тема 5. Применение норм административного законодательства при осуществлении государственного ветеринарного надзора

Тема 6. Административная практика при осуществлении государственного ветеринарного надзора

## **Аннотация рабочей программы дисциплины «Санитарная микробиология»**

### **Цель и задачи дисциплины**

**Цель дисциплины** формирование у обучающихся теоретических знаний и практических владений методами проведения санитарно-микробиологических исследований объектов внешней среды, сырья, продуктов животного, растительного происхождения, кормов, в целях обеспечения их качества и безопасности, для успешного использования в профессиональной деятельности.

### **Задачи дисциплины**

- дать обучающимся знания правил и современных методов санитарно-микробиологических исследований объектов окружающей среды, продуктов животного и растительного происхождения, а также кормов
- научить обучающихся применять санитарно-микробиологические принципы исследований с целью оценки качества и безопасности воды, воздуха, почвы, продуктов животного и растительного происхождения, кормов;
- подготовить обучающихся к профессиональной деятельности по осуществлению микробиологического контроля сырья и продуктов животного, растительного происхождения и процессов их производства.

### **Содержание дисциплины**

Изучаются следующие темы:

Тема 1. Предмет и задачи «Санитарной микробиологии» в повышении качества и безопасности продуктов животного происхождения. Ознакомление с правилами работы в бактериологической лаборатории.

Тема 2. Санитарно-показательные микроорганизмы - бактерии группы кишечных палочек. Изучение биологических свойств бактерий группы кишечных палочек

Тема 3. Санитарно-показательные микроорганизмы - стафилококки, стрептококки, энтерококки и др. Изучение биологических свойств стафилококков, стрептококков, энтерококков.

Тема 4. Микрофлора воды. Микробиологическое исследование воды водопроводной и открытых водоемов.

Тема 5. Микрофлора почвы. Микробиологическое исследование почвы.

Тема 6. Микрофлора воздуха. Микробиологическое исследование воздуха.

Тема 7. Возбудители пищевых отравлений микробного происхождения. Изучение биологических свойств *C. botulinum*.

Тема 8. Пищевые токсикоинфекции, вызванные *Bac. cereus*, *C. Perfringens* Изучение биологических свойств *Bac. cereus*, *C. perfringens*

Тема 9. Возбудители микотоксикозов. Изучение биологических свойств возбудителей микотоксикозов.

Тема 10. Возбудители порчи сырья и продуктов животного происхождения. Изучение биологических свойств плесневых грибов, дрожжей, актиномицетов, гнилостных, молочнокислых, маслянокислых бактерий.

Тема 11. Микробиология мяса. Бактериологическое исследование свежего мяса

Тема 12. Микробиология мясопродуктов. Микробиологическое исследование колбас, мясных консервов после стерилизации.

Тема 13. Микробиология яиц. Микробиологическое исследование яиц.

Тема 14. Микрофлора молока и источники его обсеменения. Микробиологическое исследование молока.



Тема 15. Микробиология заквасок, применяемых при изготовлении кисломолочных продуктов. Микробиологическое исследование кисломолочных продуктов.

Тема 16. Микробиология сыра. Микробиологическое исследование сыра.

Тема 17. Микробиология сливочного масла. Микробиологическое исследование сливочного масла.

Тема 18. Микробиология рыбы и морепродуктов. Микробиологическое исследование рыбы и морепродуктов.

Тема 19. Микробиология зерна, муки, хлебных продуктов. Микробиологическое исследование муки.

## **Аннотация рабочей программы дисциплины «Ветеринарная хирургия с основами акушерства»**

### **Цель и задачи дисциплины**

**Цель дисциплины:** формирование у обучающихся теоретических и практических знаний об общих принципах и способах распознавания хирургических и акушерских заболеваний у животных, о закономерностях влияния данных патологий на организм животных, на продуктивность, качество и безопасность продуктов животноводства для последующего осуществления контроля биологической безопасности сырья и продуктов животного происхождения в профессиональной деятельности ветеринарно-санитарных экспертов.

#### **Задачи дисциплины:**

- дать обучающимся знания об условиях и причинах, вызывающих хирургические и акушерские болезни, о биологических и клинических закономерностях их течения и особенностях регенеративно – восстановительных процессов, внутренних и внешних условиях, ускоряющих процессы выздоровления; методах медикаментозного и оперативного лечения хирургических и гинекологических заболеваний;

- научить обучающихся использовать методы исследования хирургически больных и беременных животных, диагностировать хирургическую и акушерскую патологии, проводить хирургическую обработку, обезболивание, лечение хирургических и гинекологических заболеваний и оказывать животным меры первой практической помощи;

- подготовить обучающихся к деятельности по проведению ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя в случаях наличия у животных хирургических и акушерских патологий.

## Содержание дисциплины

Изучаются следующие темы:

Тема 1. Укрепление животных. Техника безопасности. Профилактика хирургической инфекции. Асептика и антисептика. Обезболивание и наркоз.

Десмургия

Тема 2. Лечение животных при операционных, случайных и закрытых повреждениях, влияние повреждений на качество мясной продукции.

Тема 3. Болезни в области головы, шеи и туловища. Грыжесечение.

Тема 4. Абдоминальные операции: руменотомия и прокол рубца у крупного и мелкого рогатого скота

Тема 5. Кастрация самцов и послекастрационные осложнения.

Тема 6. Травматизм сельскохозяйственных и домашних животных. Болезни конечностей и копыт.

Тема 7. Методы исследования органов зрения. Болезни глаз.

Тема 8. Формы маститов. Исследование маститов. Лечение маститов. Меры профилактики. Операции на вымени у коров.

Тема 9. Патология родов и кесарево сечение Оперативное лечение выпадений влагалища и матки у коров.

## **Аннотация рабочей программы дисциплины «Ветеринарная вирусология»**

### **Цель и задачи дисциплины**

**Цель дисциплины:** изучение вирусов, вызывающих болезни у сельскохозяйственных, диких и промысловых животных, приобретение знаний профилактики и диагностики вирусных болезней животных для использования их в практической деятельности.

#### **Задачи дисциплины:**

- способствовать профессиональной теоретической и практической подготовке обучающихся;
- дать обучающимся глубокие и всесторонние знания о классификации вирусов животных, их биологических особенностях, клинической картине болезней, патологоанатомических признаках
- научить обучающихся принципиальному подходу к установлению предварительного диагноза как начального этапа диагностики;
- дать обучающимся основные рекомендации по составлению планов лабораторных исследований при диагностике конкретных вирусных болезней;
- научить обучающихся использовать современные вирусологические методы диагностики.
- сформировать у обучающихся научно-материалистическое понимание процессов, происходящих в организме животных под действием вирусов, развить у них врачебное мышление, позволяющее квалифицированно проводить ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов убоя и выпуск мясопродуктов высокого

### **Содержание дисциплины**

Изучаются следующие темы:

Тема 1. Исторические этапы развития вирусологии

Тема 2. Строение и химический состав вирусов

Тема 3. Классификация вирусов

Тема 4. Техника безопасности и правила работ с вирусосодержащим материалом

Тема 5. Индикация вирусов в патологическом материале

Тема 6. Особенности репродукции вирусов

Тема 7. Патогенез вирусных болезней

Тема 8. Генетика вирусов

Тема 9. Отбор и подготовка патологического материала для вирусологического исследования

Тема 10. Лабораторные животные и их использование в вирусологии

Тема 11. Куриные эмбрионы и их использование в вирусологии.

Тема 12. Культуры клеток и их использование в вирусологии

Тема 13. Определение титра вируса

Тема 14. Серологические реакции в вирусологии.

Тема 15. Особенности противовирусного иммунитета

Тема 16. Специфическая профилактика вирусных болезней

Тема 17. Вирусные болезни нескольких видов животных

Тема 18. Вирусные болезни крупного и мелкого рогатого скота

Тема 19. Вирусные болезни свиней

Тема 20. Вирусные болезни птиц

Тема 21. Вирусные болезни лошадей

Тема 22. Вирусные болезни пушных и плотоядных животных

Тема 23. Медленные и прионные инфекции

## **Аннотация рабочей программы дисциплины «Биофизика»**

### **Цель и задачи дисциплины**

**Цель дисциплины:** формирование у обучающихся базовой системы знаний о биофизических принципах, механизмах и моделях и создание основ физико-математического метода решения профессиональных задач.

#### **Задачи дисциплины:**

- дать обучающимся основы фундаментальных понятий, законов, теорий и моделей, а также методов исследования современной биофизики, содействовать формированию общего физического мировоззрения и развитию физического мышления, способствующего дальнейшему развитию личности,
- формировать навык биофизических исследований у обучающихся, умения анализировать экспериментальные данные, используя современные методы физико-математического моделирования,
- подготовить обучающихся к будущей профессиональной деятельности, развить умение использовать физические приборы и инструменты для решения профессиональных задач.

### **Содержание дисциплины**

Изучаются следующие темы:

- Тема 1. Биоакустика
- Тема 2. Гидродинамика и гемодинамика
- Тема 3. Явления переноса, капиллярные явления
- Тема 4. Термодинамика биологических процессов
- Тема 5. Основы электростатики. Мембранный потенциал.
- Тема 6. Биопотенциалы. Биологическое действие постоянного и переменного токов.
- Тема 7. Волновая и квантовая природа света. Фотометрия

## Тема 8. Строение атома и атомного ядра. Радиоактивность.

## **Аннотация рабочей программы дисциплины «Элективные дисциплины по физической культуре и спорту»**

### **Цель и задачи дисциплины**

**Цель дисциплины:** формирование физической культуры личности и способности направленного использования разнообразных средств физической культуры для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки к будущей профессиональной деятельности.

#### **Задачи дисциплины:**

- формирование мотивационно-ценностного отношения к физической культуре, установки на здоровый стиль жизни, физическое самосовершенствование и самовоспитание, потребности в регулярных занятиях физическими упражнениями и спортом;
- овладение основными правилами, приёмами, техникой и тактикой избранного вида спорта для укрепления физического здоровья и участия в спортивных соревнованиях;
- формирование двигательной активности, как биологического и социального факторов воздействия на организм и личность человека;
- овладение системой практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, психическое благополучие, развитие и совершенствование психофизических способностей, качеств и свойств личности, самоопределение в физической культуре;
- обеспечение общей и профессионально-прикладной физической подготовленности, определяющей психофизическую готовность обучающегося к будущей профессиональной деятельности;
- приобретение опыта творческого использования физкультурно-спортивной деятельности для достижения жизненных и профессиональных целей.



## **Содержание дисциплины**

Изучаются следующие темы:

### **Элективная дисциплина по физической культуре и спорту «Спортивное совершенствование по избранному виду спорта»**

Тема 1. Техника безопасности на элективной дисциплине по физической культуре и спорту: «Спортивное совершенствование по избранному виду спорта»

Тема 2. Техническая подготовка в избранном виде спорта

Тема 3. Тактическая подготовка в избранном виде спорта

Тема 4. Правила и проведение соревнований в избранном виде спорта

Тема 5. Лёгкая атлетика (отдельные дисциплины)

Тема 6. Лыжная подготовка

Тема 7. Подготовка к сдаче норм комплекса ГТО

### **Элективная дисциплина по физической культуре и спорту «Общая физическая подготовка для основной группы»**

Тема 1. Техника безопасности на элективной дисциплине по физической культуре и спорту: «Общая физическая подготовка для специальной А группы»

Тема 2. Совершенствование двигательных действий, воспитание физических качеств

Тема 3. Гимнастика

Тема 4. Элементы спортивных игр

Тема 5. Подвижные игры

Тема 6. Лыжная подготовка

Тема 7. Определение уровня функционального состояния организма

**Элективная дисциплина по физической культуре и спорту  
«Общая физическая подготовка для специальной Б группы»**

Тема 1. Техника безопасности на элективной дисциплине по физической культуре и спорту: «Общая физическая подготовка для специальной Б группы»

Тема 2. Совершенствование двигательных действий, воспитание физических качеств

Тема 3. Оздоровительная гимнастика

Тема 4. Профилактическая гимнастика

Тема 5. Прикладные виды аэробики

Тема 6. Производственная гимнастика

Тема 7. Определение уровня функционального состояния организма

**Элективная дисциплина по физической культуре и спорту  
«Адаптивная физическая культура»**

Тема 1. Техника безопасности на элективной дисциплине по физической культуре и спорту: «Адаптивная физическая культура»

Тема 2. Методика проведения учебно-тренировочных занятий с лицами с ограниченными возможностями здоровья

Тема 3. Средства и методы мышечной релаксации при занятиях АФК

Тема 4. Методика составления индивидуальных программ физического самовоспитания и занятия с оздоровительной, рекреационной и восстановительной направленностью

Тема 5. Оздоровительная и профилактическая гимнастика

Тема 6. Основы методики самомассажа

Тема 7. Производственная гимнастика

Тема 8. Определение уровня функционального состояния организма

## **Аннотация рабочей программы дисциплины «Социология»**

### **Цель и задачи дисциплины**

**Цель дисциплины:** освоение особенностей социологического подхода к изучению общества, формирование навыков социологического анализа социальных явлений и процессов для быстрой и успешной социальной, профессиональной и индивидуальной адаптации в современном изменяющемся мире.

#### **Задачи дисциплины:**

- дать обучающимся всесторонние знания о предмете и основных теоретических направлениях в социологии, закономерностях общественного устройства и развития, а также о социальной структуре общества и месте личности в различных видах социальных взаимосвязей;
- обеспечить развитие у обучающихся навыков самостоятельного мышления при анализе социальных проблем;
- научить обучающихся использовать методы социологического исследования при изучении социальных явлений и процессов;
- подготовить обучающихся к реальной практике социальных взаимодействий и отношений в профессиональной и частной жизни.

### **Содержание дисциплины**

Изучаются следующие темы:

- Тема 1. Социология как наука
- Тема 2. История развития социологической мысли
- Тема 3. Методология и методика социологических исследований
- Тема 4. Общество как социальная система
- Тема 5. Личность в структуре общества
- Тема 6. Социальный контроль и социальные отклонения

Тема 7. Социальная стратификация и мобильность

Тема 8. Социология семьи и брака

Тема 9. Социальные процессы и изменения

## **Аннотация рабочей программы дисциплины «Этика и психология ветеринарно-санитарного эксперта»**

### **Цель и задачи дисциплины**

**Цель дисциплины:** формирование целостного представления о психологических особенностях человека для повышения общей культуры и социальной компетентности, развития самостоятельности мышления, умения находить оптимальные пути достижения целей профессиональной деятельности.

#### **Задачи дисциплины:**

- дать обучающимся знания о познавательной деятельности человека, психологии личности и общения, закономерностях образования, саморазвития и профессионального самосовершенствования;

- сформировать у обучающихся умение осуществлять психологический анализ учебной и профессиональной деятельности, навыки ее рефлексии и саморегуляции для принятия индивидуальных и совместных решений;

-подготовить обучающихся к эффективному взаимодействию в процессе будущей профессиональной деятельности с учетом индивидуально-психологических и личностных особенностей субъектов взаимодействия.

### **Содержание дисциплины**

Изучаются следующие темы:

Тема 1. Особенности этики и психологии как науки.

Тема 2. Система познавательной деятельности.

Тема 3. Психология личности.

Тема 4. Психология межличностных отношений

Тема 5. Основы психологии профессиональной деятельности.

## **Аннотация рабочей программы дисциплины «Физические и химические методы анализа»**

### **Цель и задачи дисциплины**

**Цель дисциплины:** заключается в изучении принципов и возможностей физико-химических методов количественного анализа, применяемых в ветеринарно-санитарной экспертизе, а также в формировании навыков работы с приборным обеспечением спектральных, электрохимических и хроматографических методов и развитии способностей критически оценивать полученные результаты физико-химического анализа относительно нормированных величин изучаемых показателей (согласно СанПиН, ГОСТам).

#### **Задачи дисциплины:**

- сформировать глубокие знания теоретических основ физико-химических методов анализа, расширить понимание важнейших физико-химических законов и свойств, приводящих к проявлению аналитических сигналов;
- развить практические навыки и умения работы с приборами в процессе применения спектральных, электрохимических и хроматографических методов, используемых в ветеринарно-санитарной экспертизе;
- научить обучающихся принципам оптимального выбора методов физико-химического анализа, исходя из физико-химических свойств анализируемого объекта, чувствительности метода и конкретного прибора, материального обеспечения лаборатории, а также навыкам выполнения физико-химического анализа на конкретных приборах, необходимым в профессиональной деятельности ветеринарно-санитарного эксперта, при ветеринарно-санитарном контроле качества и безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения.

**Раздел I.** Основные понятия аналитической химии. Характеристика физико-химических методов анализа. Аналитический сигнал и его измерение.

**Раздел II.** Погрешности химического анализа. Статистическая обработка результатов измерений.

**Раздел III.** Спектральные методы анализа. Атомно-эмиссионная спектроскопия. Атомно-абсорбционная спектроскопия.

Тема 1. Молекулярная спектроскопия. Абсорбционная спектроскопия в УФ- и видимой областях.

Тема 2. Инфракрасная спектроскопия. Люминесцентная спектроскопия.

Тема 3. Кулонометрия.

**Раздел IV.** Электрохимические методы анализа. Потенциометрия. Кондуктометрия.

Тема 1. Вольтамперометрические методы анализа.

Тема 2. Газовая хроматография. Жидкостная колоночная хроматография. Плоскостная хроматография.

**Раздел V.** Хроматография. Теория хроматографического разделения, классификация методов, аппаратура и обработка хроматограмм.

## **Аннотация рабочей программы дисциплины «Биологически активные вещества»**

### **Цель и задачи дисциплины**

**Цель дисциплины:** дать обучающимся теоретические, методологические и практические знания, формирующие современную химическую основу для освоения профилирующих учебных дисциплин и выполнения основных профессиональных задач: повышения производства доброкачественных продуктов и сырья животного происхождения, охраны окружающей среды от загрязнений и др.

#### **Задачи дисциплины:**

- показать связь дисциплины с другими дисциплинами учебного плана направления подготовки бакалавров «Ветеринарно-санитарная экспертиза»;
- показать роль биологически активных веществ в развитии современного естествознания, их значение для профессиональной деятельности;
- обеспечить выполнение обучающимися лабораторного практикума, иллюстрирующего сущность биологически активных веществ;
- привить обучающимся навыки грамотного и рационального оформления выполненных экспериментальных работ в лабораторном практикуме, обработки результатов эксперимента; навыки работы с учебной, монографической, справочной химической литературой.

### **Содержание дисциплины**

Изучаются следующие темы:

Тема 1. Введение. Классификация биологически активных веществ, их роль в организме.

Тема 2. Минеральные вещества и их роль в организме животных. Классификация, биологическая роль.



Тема 3. Понятие об эндемических болезнях животных.

Их диагностика и профилактика.

Тема 4. Витамины, биологическая роль, механизм действия, применение.

Тема 5. Ферменты, биологическая роль, механизм действия, применение.

Тема 6. Гормоны, биологическая роль, механизм действия, применение. Антигормоны.

Тема 7. Воспалительный процесс. Медиаторы воспаления и передачи нервного импульса. Биологическая роль, механизм действия. Антимедиаторы.

Тема 8. Феромоны, классификация, биологическая роль, механизм действия, применение.

## **Аннотация рабочей программы дисциплины «Биология и патология рыб»**

### **Цель и задачи дисциплины**

**Цель дисциплины:** формирование у обучающихся теоретических знаний и практических владений ветеринарно-санитарного контроля качества и безопасности рыбы и рыбного сырья, обеспечения их качества и безопасности для успешного использования в профессиональной деятельности.

#### **Задачи дисциплины:**

- дать обучающимся знания правил и современных методов проведения ветеринарно-санитарного контроля рыбы и рыбопродуктов;
- научить обучающихся применять методы проведения научно-обоснованных мероприятий по диагностике и борьбе с инфекционными, инвазионными, незаразными болезнями рыб в рыбоводческих хозяйствах;
- подготовить обучающихся к деятельности по осуществлению ветеринарно-санитарного контроля сырья, продуктов животного и растительного происхождения, кормов и процессов их производства.

### **Содержание дисциплины**

Изучаются следующие темы:

- Тема 1. Особенности биологии рыб.
- Тема 2. Методы диагностики болезней рыб разной этиологии.
- Тема 3. Инфекционные болезни рыб
- Тема 4. Инвазионные болезни рыб.
- Тема 5. Незаразные болезни рыб
- Тема 6. Микозы рыб
- Тема 7. Токсикозы рыб

## **Аннотация рабочей программы дисциплины «Биология и патология пчел»**

### **Цель и задачи дисциплины**

**Цель дисциплины:** формирование у обучающихся теоретических знаний по биологии и патологии пчел, а также навыков практической работы с пчелами и продуктами пчеловодства для дальнейшего использования в профессиональной деятельности ветеринарно-санитарного эксперта.

#### **Задачи дисциплины:**

- дать обучающимся глубокие и всесторонние знания о происхождении и сущности возникновения болезней пчел, их влиянии на качество и безопасность продуктов пчеловодства;

- научить обучающихся использовать методы диагностики, практические навыки противоэпизоотической работы и приемы ветеринарно-санитарных и специальных профилактических и оздоровительных мероприятий в пчеловодстве, самостоятельно принимать ответственные решения, своевременно выполнять их и нести за это персональную ответственность,

- подготовить обучающихся к профессиональной деятельности и способствовать приобретению навыков работы с людьми в условиях производства, с владельцами пасек, с работниками государственных и фермерских хозяйств.

### **Содержание дисциплины**

Изучаются следующие темы:

#### **Раздел I. Введение в пчеловодство**

Тема 1. Строение внутренних систем и органов особей пчелиной семьи.

Тема 2. Комплектация пасек. Меры по охране пасек от заноса возбу-

дителей инфекционных и инвазионных болезней пчел

Тема 3. Влияние внешних условий на жизнедеятельность пчел

**Раздел II. Болезни пчел:**

Тема 1. Инфекционные болезни пчел.

Тема 2. Инвазионные болезни пчел.

Тема 3. Незаразные болезни пчел.

# **Аннотация рабочей программы дисциплины «Производственный ветеринарно-санитарный контроль»**

## **Цель и задачи дисциплины**

**Цель дисциплины:** изучение порядка осуществления производственного ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного происхождения для обеспечения их качества и безопасности.

### **Задачи дисциплины:**

- изучить основную нормативно-техническую документацию, регламентирующую проведение производственного ветеринарно-санитарного контроля;

- освоить методы лабораторного контроля соответствия сырья и готовой продукции требованиям нормативной документации; подготовить к деятельности по внедрению системы ХАССП и осуществлению производственного ветеринарно-санитарного контроля на всех участках производства.

## **Содержание дисциплины**

Изучаются следующие темы:

**Раздел I.** Нормативно-техническая документация, системы ХАССП и GMP

**Раздел II.** Производственный ветеринарно-санитарный контроль в колбасном производстве

Тема 1. Входной и операционный ветеринарно-санитарный контроль колбасных изделий

Тема 2. Ветеринарно-санитарный контроль готовых колбасных изделий

**Раздел III.** Производственный ветеринарно-санитарный контроль в консервном производстве

Тема 1. Технология консервного производства, теххимический контроль и определение доброкачественности консервов

**Раздел IV.** Производственный ветеринарно-санитарный контроль при производстве рыбной продукции

Тема 1. Ветеринарно-санитарный контроль и исследование рыбы на доброкачественность

**Раздел V.** Производственный ветеринарно-санитарный контроль на предприятиях по производству и переработке молока

Тема 1. Аудит предприятия по производству молока

# **Аннотация рабочей программы дисциплины «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров»**

## **Цель и задачи дисциплины**

**Цель дисциплины:** изучение основ товароведческой экспертизы пищевых продуктов, формирование у обучающихся навыков, необходимых для работы на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности, а также в торговой сети.

### **Задачи дисциплины:**

- изучить принципы товароведческой оценки пищевых продуктов;
- освоить методы анализа потребительских свойств и оценки качества продовольственных товаров, направленных на снижение риска появления некачественных товаров;
- подготовить обучающихся правильно применять нормативные документы на продовольственные товары в процессе профессиональной деятельности.

## **Содержание дисциплины**

Изучаются следующие темы:

**Раздел I.** Понятие о товароведении. Классификация и ассортимент товаров

**Раздел II.** Товароведение мяса и мясных продуктов

Тема 1. Морфология и химический состав мяса убойных животных.  
Экспертиза качества полукопченых колбас.

**Раздел III.** Товароведение молока и молочных продуктов

Тема 1. Потребительские свойства молока и молочных продуктов.  
Тема 2. Экспертиза качества полутвердых сычужных сыров

**Раздел IV.** Товароведение рыбы и рыбных продуктов

Тема 1. Общая классификация рыбы и рыбных продуктов

**Раздел V.** Товароведение плодоовощных товаров, яиц и меда

Тема 1. Классификация и товарное качество свежих плодов и овощей

Тема 2. Товароведение яиц

Тема 3. Экспертиза качества меда



## **Аннотация рабочей программы дисциплины «Основы биотехнологии»**

### **Цель и задачи дисциплины**

**Цель дисциплины:** приобретение компетенций, необходимых для осуществления профессиональной деятельности в области производства современных биологических препаратов.

#### **Задачи дисциплины:**

- дать знания об основных достижениях биотехнологии в области ветеринарии, ознакомить с природой и многообразием биотехнологических процессов, применяемых при изготовлении биологических препаратов;
- научить осуществлять организацию и контроль производства биопрепаратов;
- подготовить обучающихся к практической деятельности в области биотехнологии.

### **Содержание дисциплины**

Изучаются следующие темы:

#### **Раздел I. Общие сведения об иммунной системе.**

Тема 1. Врождённый и приобретённый иммунитет.

Тема 2. Органы иммунной системы. Т- и В-лимфоциты

Тема 3. Структура и биологические функции иммуноглобулинов.

#### **Раздел II. Механизмы развития иммунных реакций.**

Тема 1. Механизмы формирования воспалительных реакций врождённого и приобретённого иммунитета

Тема 2. Взаимодействие иммунокомпетентных клеток и молекул в развитии иммунологических реакций

Тема 3. Механизмы противовирусного иммунитета

**Раздел III. Иммунологические аспекты профилактики и диагностики инфекционных заболеваний**

Тема 1. Принципы иммунодиагностики бактериальных и вирусных инфекций. Характеристика иммунодиагностикумов

Тема 2. Реакция преципитации

Тема 3. Реакция агглютинации

**Раздел IV. Введение в промышленную биотехнологию**

Тема 1. Развитие современного биотехнологического производства, требования охраны труда и ветеринарно-санитарного режима при производстве биопрепаратов

Тема 2. Асептика и антисептика биотехнологических процессов.

Тема 3. Промышленные методы культивирования бактерий и вирусов культивирования

**Раздел V. Основы производства вакцин, диагностикумов, гипериммунных сывороток**

Тема 1. Основы производства вакцин и гипериммунных сывороток

Тема 2. Внедрение системы GMP в практику производства фармацевтических и иммунологических препаратов

Тема 3. Методы биологического контроля биопрепаратов на стерильность, специфичность, безвредность, биологическую активность.

## **Аннотация рабочей программы дисциплины «Микробиология пищевых продуктов»**

### **Цель и задачи дисциплины**

**Цель дисциплины:** формирование у обучающихся теоретических знаний и практических владений методами проведения микробиологических исследований сырья, продуктов животного, растительного происхождения, в целях обеспечения их качества и безопасности, для успешного использования в профессиональной деятельности.

#### **Задачи дисциплины:**

-дать обучающимся знания правил и современных методов микробиологических исследований сырья, продуктов животного и растительного происхождения;

- научить обучающихся, применять микробиологические принципы исследований с целью оценки качества и безопасности мясной, молочной, рыбной продукции, а также сырья и продуктов растительного происхождения;

- подготовить обучающихся к профессиональной деятельности по осуществлению микробиологического контроля сырья и продуктов животного, растительного происхождения и процессов их производства.

### **Содержание дисциплины**

Изучаются следующие темы:

Тема 1. Микрофлора свежего мяса. Микроскопическое исследование свежего мяса

Тема 2. Микрофлора мяса и мясопродуктов при охлаждении и замораживании. Микробиологическое исследование замороженного мяса.

Тема 3. Микрофлора мяса и мясопродуктов при посоле. Бактериологическое исследование посолочных ингредиентов. Микробиологическое исследование соленого мяса

Тема 4. Контаминация колбасного фарша микроорганизмами. Микробиологическое исследование колбасных изделий.

Тема 5. Микрофлора мясных консервов. Микробиологическое исследование консервов после стерилизации

Тема 6. Микрофлора питьевого молока и источники его контаминации. Микробиологическое исследование молока.

Тема 7. Микрофлора кисломолочных продуктов. Микробиологическое исследование простокваши, кефира, сметаны, творога.

Тема 8. Микрофлора сливочного масла. Микробиологическое исследование сливочного масла.

Тема 9. Микрофлора сыра. Микробиологическое исследование сыра.

Тема 10. Микрофлора яиц. Микробиологическое исследование яиц.

## **Аннотация рабочей программы дисциплины «Радиобиология»**

### **Цель и задачи дисциплины**

**Цель дисциплины:** формирование знаний и умений, необходимых для проведения радиологического контроля объектов ветеринарного надзора и продуктов животноводства и растениеводства, проведения комплекса организационных мероприятий для ведения животноводства в условиях радиоактивного загрязнения.

#### **Задачи дисциплины:**

- дать обучающимся знания физических основ радиационной гигиены, лежащих в основе понимания сущности радиоактивности и биологического действия радиации;
- обучить методам обнаружения и регистрации ядерных излучений, радиационной защиты, а также методам использования изотопов и ионизирующих излучений при решении прикладных задач;
- сформировать умение проводить радиоэкологический мониторинг радиометрический и дозиметрический контроль продукции растениеводства и животноводства при ухудшении радиационной обстановки;

### **Содержание дисциплины**

Изучаются следующие темы:

**Раздел 1.** Физические основы явления радиоактивности и биологические эффекты радиационного воздействия

Тема 1. Физические основы радиоактивности

Тема 2. Типы ионизирующих излучений

Тема 3. Закон радиоактивного распада

Тема 4. Основные дозиметрические величины и понятия

## **Раздел 2. Основы радиационной безопасности**

Тема 1. Нормы радиационной безопасности

Тема 2. Радиационная безопасность персонала при работе с радиоактивными изотопами

Тема 3. Дозиметрия и радиометрия

## **Раздел 3. Основы радиоэкологии**

Тема 1. Естественные и искусственные источники ионизирующего излучения

Тема 2. Миграция радионуклидов в биосфере

## **Раздел 4. Гигиеническая экспертиза радиологических объектов**

Тема 1. Система государственного радиационного контроля объектов ветеринарного надзора.

Тема 2. Отбор проб воды, почвы и воздуха для радиационной экспертизы

Тема 3. Отбор проб продукции растениеводства и животноводства

Тема 4. Гигиена труда с закрытыми и открытыми источниками ионизирующих излучений.

**Раздел 5. Биологическое действие и влияние ионизирующих излучений на здоровье человека и животных.**

Тема 1. Действие ионизирующих излучений на сельскохозяйственных животных

Тема 2. Токсикология радиоактивных веществ и ведение сельского хозяйства в условиях радиоактивного загрязнения

## **Аннотация рабочей программы дисциплины «Ветеринарная экология»**

### **Цель и задачи дисциплины**

**Цель дисциплины:** формирование экологической грамотности бакалавров ветеринарно-санитарной экспертизы, для применения в практической деятельности при получении экологически чистой продукции животноводства.

#### **Задачи дисциплины:**

- изучить экологические аспекты профессиональной деятельности бакалавров ветеринарно-санитарной экспертизы;
- научить обучающихся разрабатывать мероприятия, предотвращающие загрязнения окружающей среды, в том числе объектами сельскохозяйственного производства;
- подготовить обучающихся к практической деятельности в сфере производства экологически чистой продукции.

### **Содержание практики**

Изучаются следующие темы:

#### **Раздел I. Введение. Основы общей экологии**

Тема 1. Теоретические проблемы современной экологии

**Раздел II. Экологическая безопасность в сельскохозяйственном производстве**

Тема 1. Определение пестицидов в продуктах убоя скота

**Раздел III. Экологические аспекты в производстве и применении лекарственных средств в ветеринарии**

Тема 1. Исследование продуктов убоя животных на наличие антибиотиков

**Раздел IV.** Экология микроорганизмов. Экологические особенности некоторых возбудителей паразитозов

Тема 1. Определение содержания микробных контаминантов в пищевых продуктах

**Раздел V.** Экологическое качество продукции животноводства

Тема 1. Оценка качества молока



## **Аннотация рабочей программы дисциплины «Животноводство с основами зоогигиены»**

### **Цель и задачи дисциплины**

**Цель дисциплины:** формирование у обучающихся теоретические знания и практические владения взаимосвязи организма животных с окружающей средой, влияние ее на здоровье животных, на количество и качество продукции, гигиенических требований и ветеринарно-санитарных мероприятия по профилактике заболеваний животных для успешного использования в профессиональной деятельности.

#### **Задачи дисциплины:**

- способствовать широкой теоретической, научной общекультурной, подготовке обучающихся;
- научить обучающихся осуществлять разработку гигиенических требований и ветеринарно-санитарных мероприятий по профилактике заболеваний животных;
- дать обучающимся основные рекомендации по использованию современных достижений генетики и биотехнологии.

### **Содержание дисциплины**

Изучаются следующие темы:

- Раздел 1.** Введение. Предмет, задачи и структура курса.
- Раздел 2.** Конституция, экстерьер и интерьер животных.
- Раздел 3.** Закономерности индивидуального развития с.-х. животных (онтогенез).
- Раздел 4.** Селекция в животноводстве и ветеринарной медицине.
- Раздел 5.** Основы скотоводства.
- Раздел 6.** Основы свиноводства.

**Раздел 7.** Основы овцеводства и козоводства.

**Раздел 8.** Основы птицеводства.

**Раздел 9.** Основы коневодства.

**Раздел 10.** Общая зоогигиена.

## **Аннотация рабочей программы дисциплины «Кормление сельскохозяйственных животных»**

### **Цель и задачи дисциплины**

**Цель дисциплины:** изучение основ кормления сельскохозяйственных животных для решения соответствующих профессиональных задач.

#### **Задачи дисциплины:**

- дать обучающимся знания об основах кормления сельскохозяйственных животных, о воздействии кормовых факторов на организм животных и на качество получаемой от них продукции;

- сформировать у обучающихся понимание необходимости оценки доброкачественности кормов с целью установления их пригодности для кормления животных, зоотехнического анализа разных видов кормов, освоить технику и технологии кормления животных, овладеть методикой составления и анализа рационов для животных;

- подготовить обучающихся к самостоятельному контролю полноценности, уровня и качества кормления животных, разработке мероприятий по устранению влияния негативных факторов питания на здоровье и качество получаемой сельскохозяйственной продукции в процессе решения профессиональных задач.

### **Содержание дисциплины**

Изучаются следующие темы:

Тема 1. Значение полноценного кормления с/х животных. Оценка химического состава и питательности кормов Оценка питательности кормов по переваримым питательным веществам

Тема 2. Методы изучения обмена веществ и энергии в организме животного Оценка энергетической (общей) питательности кормов

Тема 3. Комплексная оценка питательности кормов. Научные основы полноценного протеинового питания животных Протеиновая питательность кормов и проблема полноценного протеинового питания

Тема 4. Научные основы полноценного углеводного и липидного питания животных Минеральная питательность кормов и проблема полноценного минерального питания. Научные основы полноценного минерального питания животных

Тема 5. Корма. Кормовой план и кормовой баланс. Классификация кормов.

Тема 6. Силосованные корма. Сенаж. Корнеплоды. Отходы технических производств. Концентрированные корма. Комбикорма. Животные корма. Балансирующие добавки. Зооанализ

Тема 7. Основы нормированного кормления животных.

Тема 8. Кормление коров в период лактации. Нормы и техника кормления коров по сезонам года. Кормление стельных сухостойных коров и нетелей. Кормление быков-производителей.

Тема 9. Кормление молодняка крупного рогатого скота. Откорм крупного рогатого скота

Тема 10. Кормление овцематок и баранов производителей. Кормление молодняка овец

Тема 11. Кормление хряков-производителей, свиноматок и молодняка свиней.

Тема 12. Направленный откорм свиней

Тема 13. Кормление лошадей.

Тема 14. Кормление с/х птицы

## **Аннотация рабочей программы дисциплины**

### **«Химия пищи»**

#### **Цель и задачи дисциплины**

**Цель дисциплины:** изучить химический состав пищевых веществ, их роль в питании человека, превращения в ходе пищевых технологий.

#### **Задачи дисциплины:**

- дать знания химического состава пищевых систем (сырьё, полуфабрикаты, готовые изделия), их полноценности и экологической безопасности;
- изучить теоретические основы о превращениях макро – и микронутриентов, пищевых и биологически активных веществ, а также посторонних веществ в технологиях пищевых продуктов;
- подготовить обучающихся к решению конкретных профессиональных задач, путем получения навыков определения пищевой и энергетической ценности продуктов питания.

#### **Содержание дисциплины**

Изучаются следующие темы:

Тема 1. Основные компоненты продуктов, их превращения в процессе хранения и переработки

Тема 2. Белки

Тема 3. Углеводы

Тема 4. Липиды (жиры и масла)

Тема 5. Витамины

Тема 6. Вода

Тема 7. Минеральные вещества

Тема 8. Пищевые кислоты

Тема 9. Ферменты

Тема 10. Основы рационального питания

## **Аннотация рабочей программы дисциплины**

### **«Экологическая химия»**

#### **Цель и задачи дисциплины**

**Цель дисциплины:** формирование естественнонаучных представлений о загрязняющих веществах и химических процессах в природе у обучающихся сельскохозяйственных вузов, получение теоретических, методологических и практических знаний, формирующих современную химическую основу для освоения профилирующих учебных дисциплин и выполнения основных профессиональных задач и развитие химического и экологического мышления у выпускников ветеринарного факультета.

#### **Задачи дисциплины:**

- дать обучающимся знания основ современной экологической химии – как базы для последующего профессионального применения и знаний по экономическим и правовым аспектам экологии;
- научить обучающихся проводить химические исследования в биологических системах;
- подготовить обучающихся к деятельности по осуществлению контроля экологического состояния окружающей среды и качества выпускаемой продукции животноводства.

#### **Содержание дисциплины**

Изучаются следующие темы:

**Раздел I.** Основные понятия и концепции экологической химии

**Раздел II.** Основные экологические факторы

**Раздел III.** Мониторинг поллютантов и очистка от них

**Раздел IV.** Экохимические процессы. Экохимические процессы в атмосфере.

Тема 1. Экохимические процессы в гидросфере.

Тема 2. Экохимические процессы в литосфере и педосфере.

Тема 3. Экохимические процессы в биосфере.

Тема 4 Примеры исследования химических веществ.

**Раздел V. Экономические и правовые аспекты экологии**