

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Сухинин Александр Александрович

Должность: Проректор по учебно-воспитательной работе

Дата подписания: 09.05.2022 22:58:55

Уникальный программный ключ:

e0eb125161f4c5e0e10985de08737dcefa25a

Аннотация рабочей программы дисциплины Б1.О.22 «Токсикология» по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Цель освоения дисциплины: дать студентам основополагающие знания о влиянии токсических веществ антропогенного и естественного происхождения на организм сельскохозяйственных, диких и промысловых животных, рыб и пчел, на их продуктивность, воспроизводительную функцию и санитарное качество продуктов животноводства.

Место дисциплины в учебном плане: Б1.О.22, относится к дисциплинам обязательной части учебного плана 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, дисциплина осваивается в 4 семестре (очная форма обучения), в 4 семестре (очно-заочная (вечерняя) форма обучения), на 2 курсе (заочная форма обучения).

Требования к результатам освоения дисциплины: Изучение дисциплины должно сформировать следующие компетенции: ОПК-4, ПКО-1, ПКО-2, ПКО-3.

Краткое содержание дисциплины:

Для достижения поставленной цели необходимо решить следующие задачи: изучить классификацию ядовитых веществ по происхождению, степени опасности, действию на организм; изучить действия ядовитых веществ на организм животных с целью разработки методов диагностики, профилактики и лечения при отравлениях; изучить методы оценки токсичности средств, применяемых в сельском хозяйстве и ветеринарии; изыскание новых, более эффективных и экологически чистых антидотных средств при отравлении животных различными ядами; защита окружающей среды от загрязнения ксенобиотиками; изучить взаимосвязь токсикологии с ветеринарно-санитарной экспертизой продуктов животноводства и птицеводства; изучить правила и нормы отбора проб кормов, воды, патологического материала, продуктов животного и растительного происхождения для проведения химико-токсикологического анализа.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать: признаки патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефектов, возникших при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции; порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции

Уметь: определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, мясного пищевого сырья, мясной продукции на основе характера патологоанатомических изменений, предполагаемого диагноза и факторов, выявленных в ходе ветеринарно-санитарного осмотра; определять допустимость (недопустимость) реализации меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности

Владеть: проводить лабораторные исследования мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности; осуществлением отбора проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для проведения лабораторных исследований; проведение лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для определения показателей качества и безопасности продукции.

Общая трудоемкость дисциплины составляет: 5 зачетных единиц (180 часов).

Итоговый контроль по дисциплине: зачет, экзамен.