

## Каталог элективных дисциплин

**8D09 - Ветеринария**

(Код и классификация области образования)

**8D091 - Ветеринария**

(Код и классификация направления подготовки)

**0841**

(Код в международной стандартной классификации образования)

**D138 - Ветеринария**

(Код и классификация группы образовательной программы)

**8D09102 - Ветеринарная санитария**

(Код и наименование образовательной программы)

**Доктор философии (PhD)**

(уровень подготовки)

**Набор 2023 года**

**Разработано**

Академический комитет ОП

Руководитель АК            Есенгулова Н.Ж.

Менеджер ОП                Серикова А.Т.

**Рассмотрено**

Рекомендовано к утверждению на Ученом совете университета

Протокол №4.1 от «06» апреля 2023 г.

Председатель Комиссии Джаманова Г.И.

**Утверждено**

на заседании Академического совета университета

Протокол № 5 «21» апреля 2023 г.

Председатель Академического совета Оралканова И.А.

## **Ветеринарно-санитарный контроль нитратов в продуктах растительного происхождения**

Цикл дисциплины	Профилирующие дисциплины
Курс	1
Количество академических кредитов	5
Форма контроля знаний	Экзамен

### **Краткое описание содержания дисциплины**

Дисциплина изучает допустимые уровни содержания нитратов и нитритов в продуктах растительного происхождения. Опасности превышения норм нитратов и нитритов в продукции растительного происхождения для человека, в кормах – для КРС, МРС, птицу. Методы и оборудование для определения содержания нитратов и нитритов в продуктах растительного происхождения. Причины превышения показателей содержания нитратов и нитритов в продуктах растительного происхождения, меры предотвращения и снижения показателей.

### **Цель изучения дисциплины**

Изучить методы ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения на наличие нитратов, нитритов и нитрозосоединений.

### **Результаты обучения**

ON4 Применять методы оценки качества и безопасности продуктов животного и растительного происхождения.

ON6 Применять современные методы определения основных посторонних веществ, генно-модифицированных и др. загрязнители содержащихся в пищевых продуктах.

ON7 Осуществлять контроль безопасности и качества сырья, материалов и готовой продукции животного и растительного происхождения на этапах производства и хранения.

ON8 Организовывать и проводить научные исследования по ветеринарии.

### **Результаты обучения по дисциплине**

- уметь вести контроль за содержанием нитратов и нитритов, нитрозосоединений в пищевом сырье и пищевых продуктах;
- знать основные источники нитратов и нитритов в сырье и продуктах питания;
- причины их повышенного содержания в овощах;
- механизм токсического действия на организм; клиническое проявление интоксикации; нормирование нитратов, нитритов как пищевых добавок;
- допустимые уровни нитратов, нитритов, нитрозосоединений в пищевых продуктах.

### **Пререквизиты**

Курс магистратуры

### **Постреквизиты**

Научно-исследовательская работа докторанта, включая прохождение стажировки и выполнение докторской диссертации VI

Научно-исследовательская работа докторанта, включая прохождение стажировки и выполнение докторской диссертации III

## **Ветеринарно-экологическая оценка безопасности производства продукции животноводства**

Цикл дисциплины	Профилирующие дисциплины
Курс	1
Количество академических кредитов	5
Форма контроля знаний	Экзамен

### **Краткое описание содержания дисциплины**

Дисциплина изучает цели и принципы проведения ветеринарно-экологической оценки безопасности производства продукции животноводства. Нормы загрязняющих веществ в кормах, окружающей среде (почва, вода, воздух), и продуктах животноводства. Законодательные и нормативно-правовые акты в области экологии и ветеринарии для производства продукции животноводства. Методы оценки, прогнозирования и предотвращения влияния экологических опасностей на продукцию животноводства, в том числе измерения воздействия на безопасность продукции животноводства.

### **Цель изучения дисциплины**

Подготовка докторов (PhD) способных давать оценку безопасности производства продукции животноводства. Освоить методы, организацию и проведение санитарно-экологического мониторинга объектов животноводства.

### **Результаты обучения**

ON3 Проводить санитарно-экологический мониторинг объектов животноводства и птицеводства.

ON6 Применять современные методы определения основных посторонних веществ, генно-модифицированных и др. загрязнители содержащихся в пищевых продуктах.

ON7 Осуществлять контроль безопасности и качества сырья, материалов и готовой продукции животного и растительного происхождения на этапах производства и хранения.

### **Результаты обучения по дисциплине**

- знать загрязнители сырья и пищевых продуктов, токсичные элементы; патогенные агенты в сырье и продуктах, токсикоинфекции; вопросы государственного ветеринарного контроля за безопасностью продукции;
- уметь проводить ветеринарно-санитарную экспертизу строго в соответствии с действующим законодательством или научно признанными международными методами обработки и гигиеническими стандартами;
- проводить санитарно-экологическую оценку безопасности производства продукции животноводства;
- реализовать государственную политику в области безопасности пищевой продукции, подлежащей санитарно-эпидемиологическому контролю.

### **Пререквизиты**

Курс магистратуры

### **Постреквизиты**

Научно-исследовательская работа докторанта, включая прохождение стажировки и выполнение докторской диссертации IV

Научно-исследовательская работа докторанта, включая прохождение стажировки и выполнение докторской диссертации III

## **Санитарно-экологический мониторинг на объектах животноводства и птицеводства**

Цикл дисциплины	Профилирующие дисциплины
Курс	1
Количество академических кредитов	5
Форма контроля знаний	Экзамен

### Краткое описание содержания дисциплины

Дисциплина изучает экологические и санитарные проблемы в животноводстве и птицеводстве. Экологический паспорт животноводческого комплекса. Проведение систематического контроля за соблюдением экологической безопасности на территории ферм и комплексов. Влияние загрязнения окружающей среды стоками и способы утилизации отходов. Проведение мониторинга экологической ситуации. Анализирует информационные материалы о концентрации загрязняющих веществ и разрабатывает мероприятия по устранению нарушений экологического законодательства.

### Цель изучения дисциплины

Подготовка PhD способных сформулировать и решать современные научные и практические проблемы в науке и производстве;

- способных квалифицированно решить вопросы государственного ветеринарного контроля за безопасностью продукции и владеть информацией по состоянию ветеринарии в Казахстане и за рубежом;
- успешно осуществлять исследовательскую и управленческую деятельность в различных структурах ветеринарии.

### Результаты обучения

ON3 Проводить санитарно-экологический мониторинг объектов животноводства и птицеводства.

ON5 Внедрять инновационные приемы педагогических технологий в образовательный процесс.

ON7 Осуществлять контроль безопасности и качества сырья, материалов и готовой продукции животного и растительного происхождения на этапах производства и хранения.

ON8 Организовывать и проводить научные исследования по ветеринарии.

ON9 Использовать современные методики в научно-педагогической и производственной деятельности.

### Результаты обучения по дисциплине

- знать основные пути загрязнения продуктов питания и продовольственного сырья;
- методику определения содержания токсических элементов, патогенных агентов, содержания ГМО в сырье и продуктах;
- обрабатывать полученные результаты, анализировать и осмысливать их с учетом имеющихся литературных данных;
- вести научно-исследовательскую деятельность по избранной научной специальности;
- использовать результаты в профессиональной деятельности.

### Пререквизиты

Курс магистратуры

### Постреквизиты

Научно-исследовательская работа докторанта, включая прохождение стажировки и выполнение докторской диссертации VI

Научно-исследовательская работа докторанта, включая прохождение стажировки и выполнение докторской диссертации III

## Безопасность пищевых продуктов и биологически активных добавок

Цикл дисциплины	Профилирующие дисциплины
Курс	1
Количество академических кредитов	5
Форма контроля знаний	Экзамен

### Краткое описание содержания дисциплины

Дисциплина изучает классификацию биологических добавок по группам. Факторы опасности (риска) превышение содержания токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, дозировка, механическое и биологическое загрязнение продукции. Проводить оценку лабораторных исследований безопасности и качества сырья и готовой продукции. Методы и результаты проведения идентификации биологически активных добавок по кодам. Правила и формы оформления результатов протокола. Требования при производстве, упаковке и маркировке согласно Закона Республики Казахстан "О безопасности пищевой продукции".

### Цель изучения дисциплины

Изучить органолептические, физико-химические, микробиологические, технологические свойства, другие показатели качества и безопасности в зависимости от вида пищевых ингредиентов и их назначения.

### Результаты обучения

ON4 Применять методы оценки качества и безопасности продуктов животного и растительного происхождения.

ON6 Применять современные методы определения основных посторонних веществ, генно-модифицированных и др. загрязнители содержащихся в пищевых продуктах.

ON7 Осуществлять контроль безопасности и качества сырья, материалов и готовой продукции животного и растительного происхождения на этапах производства и хранения.

ON8 Организовывать и проводить научные исследования по ветеринарии.

### Результаты обучения по дисциплине

- проводить оценку лабораторных исследований безопасности и качества сырья и готовой продукции;
- владеть методами и результатами проведения идентификации биологически активных добавок по кодам;
- контролировать качество пищевых продуктов, в состав которых внесены пищевые добавки;
- уметь применять теоретические знания на практике.

### Пререквизиты

Курс магистратуры

### Постреквизиты

Научно-исследовательская работа докторанта, включая прохождение стажировки и выполнение докторской диссертации VI

Научно-исследовательская работа докторанта, включая прохождение стажировки и выполнение докторской диссертации III

## Ветеринарно-санитарная экспертиза и безопасность кормов животного происхождения

Цикл дисциплины	Профилирующие дисциплины
-----------------	--------------------------

Курс	1
Количество академических кредитов	5
Форма контроля знаний	Экзамен

### **Краткое описание содержания дисциплины**

При изучении дисциплины изучается современная классификация кормов и кормовых добавок. Проводится контроль питательной ценности, химического состава и показателей безопасности кормов, комбикормов и сырья для их производства на современных предприятиях АПК. Докторанты приобретают навыки для осуществления экспертизы качества и безопасности кормов в соответствии с требованиями международных стандартов и ветеринарно-санитарных правил в отечественных условиях. Технология производства, способы и требования к хранению и подготовке к скармливанию.

### **Цель изучения дисциплины**

Подготовить докторантов в области ветеринарно-санитарной экспертизы и безопасности кормов животного происхождения, обеспечивая им необходимые знания, навыки и компетенции для проведения высококачественных научных исследований в данной области.

### **Результаты обучения**

ON4 Применять методы оценки качества и безопасности продуктов животного и растительного происхождения.

ON6 Применять современные методы определения основных посторонних веществ, генно-модифицированных и др. загрязнители содержащихся в пищевых продуктах.

ON7 Осуществлять контроль безопасности и качества сырья, материалов и готовой продукции животного и растительного происхождения на этапах производства и хранения.

ON8 Организовывать и проводить научные исследования по ветеринарии.

### **Результаты обучения по дисциплине**

- овладеть практическими навыками проведения контроля качества и обеспечения безопасности кормов животного происхождения;

- разработка новых методов исследования и контроля качества кормов, включая анализ питательных веществ и микробиологической безопасности.

### **Пререквизиты**

Курс магистратуры

### **Постреквизиты**

Научно-исследовательская работа докторанта, включая прохождение стажировки и выполнение докторской диссертации VI

Научно-исследовательская работа докторанта, включая прохождение стажировки и выполнение докторской диссертации III

### **Современные проблемы пищевой безопасности**

Цикл дисциплины	Профилирующие дисциплины
-----------------	--------------------------

Курс	1
------	---

Количество академических кредитов	5
-----------------------------------	---

Форма контроля знаний	Экзамен
-----------------------	---------

### **Краткое описание содержания дисциплины**

При освоении дисциплины рассматриваются вопросы качества и безопасности продуктов питания. Изучают наиболее распространенные контаминаты и виды фальсификации как в Республике Казахстан, так и за рубежом. Осваивают современные методы исследования и средства идентификации, экспертизы, оценки качества и безопасности сырья. Докторант должен руководствоваться основными законами Таможенного союза, ЕАЭС, ВТО, стандарты ИСО регламентирующих выпуск качественной продукции. Проводить мониторинг качества и безопасности продуктов питания.

### **Цель изучения дисциплины**

Целью изучения дисциплины является формирования необходимых теоретических знаний и практических навыков в области управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе систематической идентификации, оценки и управления опасными факторами, оказывающими влияние на безопасность продукции.

### **Результаты обучения**

ON4 Применять методы оценки качества и безопасности продуктов животного и растительного происхождения.

ON6 Применять современные методы определения основных посторонних веществ, генно-модифицированных и др. загрязнители содержащихся в пищевых продуктах.

ON7 Осуществлять контроль безопасности и качества сырья, материалов и готовой продукции животного и растительного происхождения на этапах производства и хранения.

ON8 Организовывать и проводить научные исследования по ветеринарии.

### **Результаты обучения по дисциплине**

-освоить современные методы исследования и средства идентификации, экспертизы, оценки качества и безопасности сырья;

- проводить мониторинг качества и безопасности продуктов питания.

### **Пререквизиты**

Курс магистратуры

### **Постреквизиты**

Научно-исследовательская работа докторанта, включая прохождение стажировки и выполнение докторской диссертации VI

Научно-исследовательская работа докторанта, включая прохождение стажировки и выполнение докторской диссертации III