

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 2024 года

Разработано

Академическим комитетом ОП
Руководитель АК Есенгулова Н.Ж.
Менеджер ОП Серикова А.Т.

Рассмотрено

на заседании Комиссии по академическому качеству факультета ветеринарии и агроменеджмента
протоколом № 3 от 09 января 2024 г.

на заседании Комиссии по академическому качеству
Исследовательской школы ветеринарии и сельского хозяйства.

Рекомендовано к утверждению на Академическом совете университета
Протокол № 6 от «06» июня 2024 г.

Утверждено

на заседании Академического совета университета протокол № 3 от «16» января 2024 г.

на заседании Академического совета университета протокол № 6 от «18» июня 2024 г.

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 IV

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.

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 IV

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

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.

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

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 IV

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 VI

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.

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 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 IV

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 IV

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