

ПРОЕКТ

Квалификация
Ветеринарно-санитарный врач

Степень бакалавр

Срок обучения 4 года

II. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Обозначения: □ – теоретическое обучение □O – учебная практика / – дипломное проектирование = – каникулы
 □: – экзаменационная сессия □X – производственная практика // – итоговая аттестация

III. План образовательного процесса

№ п/п	Название модуля, учебной дисциплины, курсовой работы	Экзамены	Зачеты	Количество академических часов						Распределение по курсам и семестрам																				Всего зачетных единиц	Код компетенции				
				Всего	Аудиторных	Из них				I курс						II курс						III курс						IV курс							
						Лекции	Лабораторные	Практические	Семинарские	1 семестр, 17 недель			2 семестр, 17 недель			3 семестр, 17 недель			4 семестр, 17 недель			5 семестр, 17 недель			6 семестр, 17 недель			7 семестр, 10 недель				8 семестр, 15 недель			
										Всего часов Ауд. часов Зач. единиц	Всего часов Ауд. часов Зач. единиц	Всего часов Ауд. часов Зач. единиц	Всего часов Ауд. часов Зач. единиц	Всего часов Ауд. часов Зач. единиц	Всего часов Ауд. часов Зач. единиц	Всего часов Ауд. часов Зач. единиц	Всего часов Ауд. часов Зач. единиц	Всего часов Ауд. часов Зач. единиц	Всего часов Ауд. часов Зач. единиц	Всего часов Ауд. часов Зач. единиц	Всего часов Ауд. часов Зач. единиц	Всего часов Ауд. часов Зач. единиц	Всего часов Ауд. часов Зач. единиц	Всего часов Ауд. часов Зач. единиц	Всего часов Ауд. часов Зач. единиц	Всего часов Ауд. часов Зач. единиц									
1.	Государственный компонент																																		
1.1	Социально-гуманитарный модуль-1																																	УК-1,2,3,4,5,6	
1.1.1	Философия	3		144	76	40		36							144	76	4																4	УК-1,2,3,4,5,6	
1.1.2	Экономика	2		144	60	34		26				144	60	4																			4	УК-1	
1.1.3	Политология		4	72	34	16		18										72	34	2													2	УК-1	
1.1.4	История		1	72	34	18		16	72	34	2																						2	УК-1	
1.2	Лингвистический модуль-1																																		
1.2.1	Латинский язык		2	108	68	4		64				108	68	3																			2	УК-2	
1.3	Биоорганическая и биологическая химия	3	2	188	102	38	34	30				80	52	2	108	50	3																5	УК-1	
1.4	Общая и аналитическая химия	1		180	86	38	22	26	180	86	5																						5	УК-7, БПК-1,6,СК-1	
1.5	Физика и биофизика		1	108	64	34	14	16	108	64	3																						3	УК-1	
1.6	Зоология	1		144	84	36		48	144	84	4																						5	УК-7,БПК-1,3,6,7,СК-3	
1.7	Генетика		2	108	66	36	4	28				108	66	3																			2	УК-7,БПК-7	
1.8	Общая и ветеринарная экология	1		108	50	18		32	108	50	3																						3	УК-1	
1.9	Анатомия животных	2	1	288	170	42		128	144	86	4	144	84	4																			8	БПК-8,10,16	
1.10	Физиология и этология животных	4	3	224	132	68	10	54							144	68	4	80	64	2													6	УК-1	
1.11	Модуль "Микробиология и вирусология"																																		УК-17
1.11.1	Санитарная микробиология	4	3	224	134	70	20	44							144	68	4	80	66	2													6	УК-13,18	
1.11.2	Вирусология		4	160	96	42	10	44										160	96	4													4	УК-13,18	
1.12	Патологическая физиология животных	5	4	152	94	32	20	42										80	62	2	72	32	2										4	УК-1	
1.13	Патологическая анатомия	6	5	152	120	56	10	54													72	52	2	80	68	2							4	УК-7,БПК-7,12,14,СК-3	
1.14	Ветеринарная хирургия		6	120	72	24	10	38																120	72	3							3	УК-2	
1.15	Ветеринарное акушерство и гинекология		8	180	86	38	10	38																						180	86	5	5	УК-12	
1.16	Внутренние болезни животных	8	7	288	134	54	12	68																	108	68	3	180	66	5			8	УК-5,7,СК-2	
1.17	Модуль "Инфекционные болезни"																																		
1.17.1	Эпизоотология и инфекционные болезни	8	7	324	120	56	10	54																		144	60	4	180	60	5		9	УК-7,12, БПК-3	
1.17.2	Паразитология и инвазионные болезни	8	7	216	106	42	20	44																	108	64	3	108	42	3			6	УК-7,13, БПК-3	
1.18	Ветеринарно-санитарная экспертиза	6	5	300	172	80	32	60													180	88	5	120	84	3							8	УК-4,6,8,10,11,12,20,БПК-4,5,6,7,8,9,10,11,12,20,БПК-4,5	

2.14	Стандартизация и безопасность использования кормовых средств для животных		3	108	52	20	10	22								108	52	3															3	УК-22,23, БПК-19,21
3.	Факультативные дисциплины																																	
3.1	Введение в специальность		/1		/18					/18																								УК-6
3.2	Основы информатики и библиотекведения				/2					/2																								УК-6
3.3.	Коррупция и ее общественная опасность		/2									/10																					УК-6	
3.4	Основы управления интеллектуальной собственностью		/4		/34													/34															УК-6	
3.5	Подготовка водителей механических транспортных средств категории "В"		/5,6,7		/220																													
4.	Дополнительные виды обучения																																	
4.1	Физическая культура		/1-6	/420	/420			/420		/72	/72	/72	/72		/72	/72	/68	/68	/68	/68	/68	/68												
4.2	белорусский язык (профессиональная лексика)		/2	/54	/34						/54	/34																					УК-2	
Количество часов учебных занятий				7448	4054	1570	544	1814	128	972	544	27	932	548	24	1086	544	30	832	554	21	1080	544	30	830	544	21	642	310	18	1074	466	30	201
Количество часов учебных занятий в неделю										32			30			32			29			32			32			31			31			
Количество курсовых проектов																																		
Количество курсовых работ					/3																													
Количество экзаменов					/27					3		3		3		3		3		4		5		5		5		2		4				
Количество зачетов					/38					5		6		7		5		5		5		3		3		4		3						

IV. Учебные практики				V. Производственные практики				VI. Дипломное проектирование			VII. Итоговая аттестация	
Название практики	Семестр	Неделя	Зачетных единиц	Название практики	Семестр	Неделя	Зачетных единиц	Семестр	Неделя	Зачетных единиц	Государственный экзамен	
Ознакомительная	1	2	3	Технологическая	6	6	9					
Общебиологическая	2	4	6	Технологическая (преддипломная)	7	8	12					
Биологическая	4	6	9									

Код компетенции	Наименование компетенции	Код модуля
УК-1	Владеть базовыми социально-гуманитарными знаниями, культурой мышления, навыками использования основных положений и методов социальных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач.	1.1,1.3,1.5,1.8,1.10,1.12
УК-2	Быть способным работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические и культурные различия, обладать базовыми навыками коммуникации на государственных языках.	1.2.1,2.2.1,4.2
УК-3	Осознавать социальную значимость своей будущей профессии, обладать высокой мотивацией к выполне-нию профессиональной деятельности.	1.18
УК-4	Быть способным к самоорганизации и самообразованию.	1.18
УК-5	Владеть учебно-исследовательскими навыками, уметь работать самостоятельно.	1.19
УК-6	Быть способным самостоятельно использовать печатные и электронные источники для поиска информации по темам, связанным с будущей профессиональной деятельностью, вести библиографическую работу с применением современных технологий поиска, обработки и анализа информации, самостоятельно устанавливать, накапливать, анализировать и распространять информацию	3.2
УК-7	Уметь повышать свою квалификацию в течение профессиональной деятельности	1.18,1.19,1.23
УК-8	Знать ветеринарно-санитарные требования к предприятиям по переработке животных на мясо	1.18, 1.19
УК-9	Знать основы технологии и гигиену первичной переработки животных.	1.20.1
УК-10	Знать ветеринарные требования к убойным животным и птице	1.18,2.10
УК-11	Знать ветеринарные требования при приеме, размещении и подготовке к убою здоровых животных на мясокомбинате	1.18,2.9
УК-12	Знать особенности ветеринарно-санитарной экспертизы при различных болезнях и состояниях животных и птиц.	1.14,1.15,1.16,1.17.
УК-13	Знать устойчивость возбудителей инфекционных и инвазионных заболеваний к воздействию физических, химических и природных факторов.	1.11.1,1.11.2,1.17.2
УК-14	Знать надежные в санитарном отношении и экономически обоснованные способы обезвреживания мяса и мясных продуктов, молока и молочных продуктов, рыбы рыбных продуктов.	1.20.2,1.25
УК-15	Знать ветеринарно-санитарные требования, предъявляемые к предприятиям, осуществляющих деятельность по переработке птицы и рыбы.	2.10
УК-16	Знать основы технологии и гигиену первичной переработки птицы и рыбы, а также производство продукции птицеводства и рыбоводства	2.10
УК-17	Знать особенности диагностики инфекционных, инвазионных и других болезней птицы и рыбы	1.11
УК-18	Знать патогенность возбудителей инфекционных и инвазионных заболеваний и их устойчивость к природным условиям, воздействию химических и физических факторов.	1.11.1,1.11.2
УК-19	Знать правила ветеринарно-санитарной оценки продукции птицеводства и рыбоводства	2.10
УК-20	Знать надежные в санитарном отношении и экономически обоснованные способы обезвреживания продукции птицеводства и рыбоводства	1.18
УК-21	Знать профилактические мероприятия по предотвращению заболевания людей зооантропонозами.	2.7
УК-22	Знать основные термины, регламентируемые стандартами.	1.24,2.14
УК-23	Знать законы, нормативные документы в области безопасности пищевой продукции.	2.9,2.14
УК-24	Знать основные категории товароведения	1.24
УК-25	Владеть научными знаниями в области систематизации и кодирование товаров.	1.24
УК-26	Знать номенклатуру потребительских свойств товаров	1.24
УК-27	Основные факторы опасности продовольственного сырья.	1.24
УК-28	Нормативы предельно-допустимых уровней токсичности продовольственного сырья, пищевых продуктов и непродовольственных товаров	1.18,2.3
УК-29	Знать условия сохранения потребительских свойств товаров и в процессе хранения, транспортирования, подготовки к реализации и использования.	1.24
УК-30	Знать методы исследования и контроля качества сырья, мясных, молочных и рыбных продуктов.	1.18,2.3
УК-31	Знать методы идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь	1.24
БПК-1	Использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, санитарно-эпидемические нормы и правила, HACCP, GMP, ISO, ветеринарно-санитарные правила в своей профессиональной деятельности.	1.19,1.20.1,1.20.2
БПК-2	Реализовывать требования по безопасности и проведению ветеринарно-санитарных мероприятий.	1.19,1.20.1,1.20.2
БПК-3	Проводить осмотр, ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения, принимать меры по предупреждению болезней, передающихся через продукцию животноводства.	1.20.1,1.20.2
БПК-4	Уметь обрабатывать текущую производственную информацию и использовать данные в управлении качеством продукции	1.19,1.20.1,1.20.2
БПК-5	Владеть технологией производства, осуществлять производственный и лабораторный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения.	1.19,1.20.1,1.20.2
БПК-6	Владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда.	2.7,1.20.1,1.20.2
БПК-7	Владеть приемами поиска и использования научно-технической информации, применять на практике дос-тижения науки в области ветеринарно-санитарной экспертизы, использовать инновационные подходы в решении производственных задач.Знать коллоидно-химические закономерности образования и устойчивости дисперсных систем, механизмы и роль поверхностных явлений, возникающие на границе раздела фаз.	1.19,1.20.1,1.20.2
БПК-8	Уметь проводить подготовку и осмотр продуктов убоя различных видов животных	1.9
БПК-9	Уметь проводить клеймение и маркировку мяса и шкур разных убойных животных при проведении ветсанэкспертизы	1.18
БПК-10	Определять особенности мяса разных видов животных	1.9
БПК-11	Уметь дать обоснование ветеринарно-санитарной экспертизы при различных болезнях и состояниях	1.18
БПК-12	Проводить ветеринарно-санитарный контроль при переработке субпродуктов, жирового и кишечного сырья, шкур и ветеринарных конфискатов, эндокринно –ферментного сырья	1.18,1.13
БПК-13	Уметь проводить необходимые ветеринарно-санитарные мероприятия.	1.22
БПК-14	Уметь проводить предварительный ветеринарный осмотр убойной птицы и полную ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов убоя птицы	1.13
БПК-15	Уметь проводить ветеринарно-санитарную экспертизу рыбы и рыбной продукции.	2.10
БПК-16	Уметь решать вопросы необходимых ветеринарно-санитарных исследований и давать обоснованное заключение о качестве и безопасности продукции птицеводства и рыбоводства на всех этапах технологической переработки, хранении и транспортировке.	1.18,1.9
БПК-17	Уметь проводить необходимые ветеринарно-санитарные мероприятия направленные на недопущение распространения опасных болезней птиц и рыб.	1.22
БПК-18	Уметь осуществлять контроль ветеринарно-санитарного состояния предприятий, осуществляющих деятельность по переработке птицы и рыбы, и обеспечения выпуска доброкачественной продукции.	1.19
БПК-19	Уметь работать с нормативной и технической документацией в области безопасности и гигиены питания (техническими регламентами, СанПиНами, стандартами, классификаторами, сертификатами соответствия и др.).	1.24,2.9,2.14
БПК-20	Уметь систематизировать и кодировать товары.	1.24
БПК-21	Уметь строить и анализировать номенклатуру потребительских свойств товаров	1.24,2.14
БПК-22	Уметь анализировать факторы, влияющие на формирование и сохранение потребительских свойств и качества товаров	1.24
БПК-23	Определять и рассчитывать пищевую и энергетическую ценность пищевых продуктов, используя справочные материалы.	2.3
БПК-24	Уметь проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам	1.24,1.19

СК-1	Обладать знаниями в области технического нормирования и стандартизации, эффективно использовать ТНПА, межгосударственные регламенты, стандарты и иные документы, принятые международными организациями.Владеть навыками редактирования и форматирования документов, содержащих текст, таблицы, рисунки, схемы, химические формулы, диаграммы, спектры; применятьэлектронные таблицы для обработки данных химического эксперимента и математического моделирования.	1.19
СК-2	Знать основные правила Национальной системы подтверждения соответствия Республики Беларусь, в том числе установленные в ТР ТС (ТР ЕАЭС), а также порядок оформления сертификата соответствия и декла-рации о соответствии.	1.19
СК-3	Обладать знаниями по получению доброкачественного молока-сырья, факторам, влияющим на состав и свойства молока, технологиям производства молока и	1.20.2
СК-4	Владеть методами отбора и подготовки проб молока и мяса к исследованию, контроля качества по органо-лептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям.	1.20.1,1.20.2
СК-5	Знать и уметь применять системы менеджмента качества (управления) при производстве продуктов живот-ного происхождения в условиях мясо- и	1.19,1.20.1,1.20.2
СК-6	Собирать, обрабатывать, обобщать научно-техническую информацию, передовой отечественный и зарубеж-ный опыт в области технологии производства мясной и	1.20.1,1.20.2
СК-7	Проводить ветеринарный предварительный осмотр убойных животных, продуктов их убоя и полную ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и мясопродуктов	2.8
СК-8	Владеть методами трихинеллоскопии мяса и других продуктов, исследования мяса животных, птиц и рыб на свежесть.органолептического и физико-химического	1.11
СК-9	Владеть методами исследования молока и молочных продуктов, а также консервированных продуктов животного и растительного происхождения.	2.3
СК-10	Способным проводить консультативную деятельности просветительскую работусреди населения в области ветеринарии.	1.11,1.17,2.7
СК-11	Владеть методами исследования (органолептические, физико-химические, бактериологические, паразитологические и др.) и контроля качества сырья и продукции птицеводства и рыбоводства.	1.18,2.3
СК-12	Владеть навыками по порядку проведения и оформления результатов ветеринарно-санитарной экспертизы продукции птицеводства и рыбоводства.	2.9
СК-13	Владеть практическими навыками в области систематизации и кодирование товаров.	1.24
СК-14	Владеть методами исследования и контроля качества сырья, мясных, молочных и рыбных продуктов	1.18,1.25,2.12,2.3
СК-15	Владеть навыками по порядку проведения и оформления результатов экспертизы товаров.	1.24
УПК-1	Владеть профессиональной терминологией, практическими и научными знаниями в области ветеринарной санитарии и экспертизы при производстве молочных и мясных продуктов.	1.22,1.23,1.25
УПК-2	Быть способным к поиску, критическому анализу, обобщению и систематизации научной информации по проведению неспецифических ветеринарно-санитарных мероприятий на предприятиях мясной и молочной промышленности.	1.18,1.20.1,1.20.2,1.22
УПК-3	Использовать инновационные подходы при решении производственных задач.	3.1

Разработан в качестве примера реализации образовательного стандарта по специальности 6-05-0841-01 Ветеринарная санитария и экспертиза.

СОГЛАСОВАНО

Начальник Главного управления образования,
науки и кадров Министерства сельского хозяйства
и продовольствия Республики Беларусь
_____ В.А. Самсонович
_____ 20__ г.

Председатель УМО по образованию
в области сельского хозяйства
_____ П.А. Саскевич
_____ 20__ г.

Председатель НМС по ветеринарным специальностям
УМО по образованию в области сельского хозяйства
_____ В.А. Журба
_____ 20__ г.

Учебно-методическое управление
_____ 20__ г.

Рекомендован к утверждению Президиумом Совета УМО
по образованию в области сельского хозяйства

Протокол № ____ от _____ 20__ г.

СОГЛАСОВАНО

Начальник управления высшего образования
Министерства образования Республики Беларусь
Министерства образования Республики Беларусь

_____ 20__ г.

Проректор по научно-методической работе
государственного учреждения образования
«Республиканский институт высшей школы»
государственного учреждения образования
Республиканский институт высшей школы

М.П. _____
_____ 20__ г.

Эксперт-нормоконтролер

_____ 20__ г.

