

ЭЛЕКТИВТІ ПӘНДЕР КАТАЛОҒЫ

Дайындық бағыты бойынша білім алушыларға арналған 8D091 Ветеринария
Білім беру бағдарламасының элективті пәндерінің қысқаша сипаттамасы

БББТ	ББ	Оқыту түрі	Пәннің аты	Пәннің коды	Пәннің шықшы	Компонент	Кредит саны	Дайындық деңгейі	Кафедра	Курс	Академиялық кезең	Пререквизиттер	Постреквизиттер	Пәннің қысқаша мазмұны	Оқу нәтижесі	Балама пәннің атауы
D138 - «Ветеринария»	8D09102 - «Мал өнімдерінің ветеринариялық экологиялық қауіпсіздігі»	Күндізгі (докторантура) р-п. 3 жыл) триместр	Ұлттық тағамдардың ветеринариялық сараптамасы (қымыз, шұбат, қазы т.б.)	VSENPKS HKMP 7300	КП	Таңдау компоненті	5.0	Докторантура бағыттары бойынша (ғылыми-педагогикалық)	Ветеринария санитария	I	I	анатомия, элизоотология, паразитология, микробиология, вирусология, гистология, ветеринариялық санитарлық сараптау	Зерттеу тәжірибесі	Ұлттық ет-сүт өнімдерінің дайындау технологиясы ерекшеліктері, ұлттық стандарттар, сертифицикаттар талаптары, санитарлық-гигиеналық зерттеулер, химиялық құрамы мен тағамдық құндылығы мәселелері қарастырылады. Ұлттық ет-сүт өнімдерінің өндірісі кезінде шикізатқа, сату, тасымалдау мен сақтау қауіпсіздігіне қойылатын талаптар оқытылады. Ұлттық өнімдердің тағамдық құндылығы мен биологиялық қауіпсіздігі қарастырылады. Білім алушы курстың тәмамдағанда ұлттық өнімдердің ветеринариялық-санитариялық бағалауын ғылыми негізде бере алады.	Жануарлардан алынатын өнімдерді ветеринариялық-санитариялық бағалау және технологиялық-химиялық кезертеу әдістерін және ұлттық өнімдердің асортиментін, ұлттық өнімдерді өндіру технологиясының негіздерін, ұлттық өнімдердің сапасын бағалау және бақылау әдістерін, сүт және сүт өнімдерін өткізу және өндіру, сақтау және тасымалдау кезінде оны өндіру үшін пайдаланылатын шикізаттың қауіпсіздігіне қойылатын талаптарды білу, ұлттық өнімдерді өндіру технологиясының дағдыларын, ұлттық ет және сүт өнімдерінің тағамдық құндылығын анықтау.	Еуропа елдерінің тағамдарын өлдерінің ветеринариялық-санитариялық сараптау және технологиялық-химиялық өнімдерін кезертеу әдістерін және ұлттық өнімдерді өндіру технологиясының негіздерін, ұлттық өнімдердің сапасын бағалау және бақылау әдістерін, сүт және сүт өнімдерін өткізу және өндіру, сақтау және тасымалдау кезінде оны өндіру үшін пайдаланылатын шикізаттың қауіпсіздігіне қойылатын талаптарды білу, ұлттық өнімдерді өндіру технологиясының дағдыларын, ұлттық ет және сүт өнімдерінің тағамдық құндылығын анықтау.
D138 - «Ветеринария»	8D09102 - «Мал өнімдерінің ветеринариялық экологиялық қауіпсіздігі»	Күндізгі (докторантура) р-п. 3 жыл) триместр	Еуропа елдерінің тағам өнімдерінің ветеринариялық санитариялық сараптау	VSEPPES 7301	КП	Таңдау компоненті	5.0	Докторантура бағыттары бойынша (ғылыми-педагогикалық)	Ветеринария санитария	I	I	анатомия, элизоотология, паразитология, микробиология, вирусология, гистология, ветеринариялық санитарлық сараптау	Зерттеу тәжірибесі	Еуропа елдерінің тағам өнімдерінің ветеринариялық санитариялық сараптау курсының оқу технологиясының негіздері мен өлдеудің гигиенасы туралы білім алу, еуропа мал шаруашылығы өнімдерінің стандарттау және ветеринариялық-санитариялық сараптаудың ережелері мен әдістері.	Жануарлардан алынатын өнімдерді ветеринариялық-санитариялық бағалау және технологиялық-химиялық кезертеу әдістерін және ұлттық өнімдерді өндіру технологиясының негіздерін, ұлттық өнімдердің сапасын бағалау және бақылау әдістерін, сүт және сүт өнімдерін өткізу және өндіру, сақтау және тасымалдау кезінде оны өндіру үшін пайдаланылатын шикізаттың қауіпсіздігіне қойылатын талаптарды білу, ұлттық өнімдерді өндіру технологиясының дағдыларын, ұлттық ет және сүт өнімдерінің тағамдық құндылығын анықтау.	Ұлттық тағамдардың ветеринариялық-санитариялық сараптамасы (қымыз, шұбат, қазы т.б.)

Элективті пәндер каталогы ВжМШПТ факультетінің кеңесінде №1 а 27.08.2022 ж. хаттамасымен бекітілген
Ветеринариялық санитария кафедрасының меңгерушісі в.ғ.к., доцент

Ж.Ш. Әділбеков

