

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Дмитриев Николай Николаевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 02.05.2024 06:05:11
Уникальный программный ключ:
f7c6227919e4cdbfb4d7b6829

АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины «ВСЭ мяса и мясопродуктов»
направление подготовки 36.03.01 - Ветеринарно-санитарная экспертиза
направленность (профиль) «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

форма обучения: очная, заочная

Цель освоения дисциплины: формирование теоретических знаний и практических навыков и умений при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясопродуктов в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках, на предприятиях мясной промышленности.

Основные задачи освоения дисциплины:

- обеспечение безопасности человека и животных от заболеваний, передаваемых через продукты убоя сельскохозяйственных и диких промысловых животных;
- охрана окружающей среды;
- предотвращение распространения бактериальных, вирусных и гельминтозных болезней через продукты и отходы боенского производства;
- проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса сельскохозяйственных животных и мясопродуктов;
- использование нормативных правовых актов в области ветеринарии.

Место дисциплины в структуре образовательной программы:

дисциплина «**ВСЭ мяса и мясопродуктов**» находится в части, формируемой участниками образовательных отношений, Блока 1 учебного плана, дисциплина по выбору. Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы (72 часа). Дисциплина изучается в 7 семестре.

Форма итогового контроля зачет.

Требования к результатам освоения дисциплины:

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

ПК-1 - способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения;

ПК-2 - готовность осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения.

Содержание дисциплины: мясоперерабатывающие предприятия, сельскохозяйственные животные для убоя, организация и методика ветеринарно-санитарного осмотра туш и внутренних органов животных, морфология и химия мяса животных, послеубойные изменения мяса, ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при обнаружении болезней, основы технологии и гигиены при консервировании мяса и мясных продуктов, ветеринарно-санитарная экспертиза колбас и ветчинно-штучных изделий

Составитель: профессор кафедры ТППСХП и ВСЭ Демина Т.В.