

форма обучения: очная, заочная

Цель освоения дисциплины: формирование знаний, умений и навыков в области заболеваний животных, производства и реализации безопасной животноводческой продукции на основе действующих нормативных документов.

Основные задачи освоения дисциплины:

- изучение основных понятий и правовых аспектов обеспечения контроля и надзора за качеством и безопасностью мясной продукции;
- усвоение правил использования условно годного сырья, и сырья подлежащего утилизации;
- приобретение навыков контроля за качеством и безопасностью продукции животного происхождения;
- формирование базовых знаний, умений и навыков послеубойной диагностики инфекционных заболеваний, пищевых отравлений микробной и немикробной природы, инвазионных заболеваний общих для человека и животных.

Место дисциплины в структуре образовательной программы:

дисциплина «ВСЭ при убое животных» находится в обязательной части Блока 1 учебного плана. Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц (180 часов). Дисциплина изучается в 8 семестре.

Форма итогового контроля экзамен.

Требования к результатам освоения дисциплины:

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

ОПК-3 - Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса;

ОПК-4- Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач.

Содержание дисциплины: история боенского дела; нормативные правовые документы, применяемые при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продукции животноводства; требования к убойным животным, подготовка животных к убою, убой; ВСЭ мяса и побочных продуктов убоя; особенности проведения ВСЭ продуктов убоя разных видов животных; ВСЭ туш и продуктов убоя при инфекционных, инвазионных и незаразных болезнях; ВСЭ туш и продуктов убоя при вынужденном убое.

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