

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 молока и молочной продукции»
направление подготовки 36.03.01 - Ветеринарно-санитарная экспертиза
направленность (профиль) «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

форма обучения: очная, заочная

Цель освоения дисциплины: дать студентам теоретические знания, привить практические навыки и умения проведения ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочной продукции в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках, на предприятиях молочной промышленности.

Основные задачи освоения дисциплины:

- обеспечение безопасности человека и животных от заболеваний, передаваемых через молоко и молочную продукцию;
- охрана окружающей среды;
- проведение ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов;
- использование нормативных и технических документов, касающихся области ветеринарии.

Место дисциплины в структуре образовательной программы:

дисциплина «**ВСЭ молока и молочной продукции**» находится в части, формируемой участниками образовательных отношений, Блока 1 учебного плана, дисциплина по выбору. Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы (144 часа). Дисциплина изучается в 8 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: основные понятия, состав, физико-химические и бактерицидные свойства молока; требования к заготавливаемому молоку, согласно действующим нормативным правовым документам; ветеринарно-санитарная экспертиза молока, полученного от больных животных; способы и режимы обезвреживания молока; лабораторные методы исследования молока.

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