

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:
f7c6227919e4cdbfb4d7b68e

АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины «ВСЭ рыбы и рыбной 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 рыбы и рыбной продукции.

Основные задачи освоения дисциплины:

- обеспечение безопасности человека и животных от заболеваний, передаваемых через рыбу и рыбную продукцию;
- охрана окружающей среды;
- проведение ветеринарно-санитарной экспертизы кожевенного и пушно-мехового сырья;
- использование нормативных и технических документов по ветеринарно-санитарным мероприятиям;
- использование нормативных правовых актов в области ветеринарии.

Место дисциплины в структуре образовательной программы:

дисциплина «ВСЭ рыбы и рыбной продукции» находится в части Блока 1 учебного плана. Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетных единиц (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 - способностью 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 - готовностью 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:

Общие сведения о рыбе и других объектах водного промысла.

Особенности ВСЭ гидробионтов.

Мясо рыб.

Консервирование рыбы.

Ветеринарно-санитарная экспертиза свежей рыбы.

Оценка качества консервированной рыбы при ВСЭ.

Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при инфекционных болезнях.

ВСЭ экспертиза рыбы и рыбной продукции по микробиологическим показателям.

Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при паразитарных болезнях.

Морфология, жизненные циклы возбудителей гельминтозов.

Санитарное исследование икры.

Методы оценки пищевой пригодности промысловых гидробионтов.

Составитель: доцент кафедры морфологии животных и ветеринарной санитарии
Долганова С.Г.