

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Дмитриев Николай Николаевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 02.05.2024 05:56:01
Уникальный программный ключ:
f7c6227919e4cd

АННОТАЦИЯ

**рабочей программы дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза»
направление подготовки 36.05.01, Ветеринария
направленность (профиль) «Болезни мелких домашних животных и зоокультуры»
форма обучения: очная, заочная**

Цель освоения дисциплины:

- формирование теоретических знаний, практических навыков и умения проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и растениеводства в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках, на предприятиях мясной, рыбной и молочной промышленности.

Основные задачи освоения дисциплины:

- формирование представления о роли и месте ветеринарно-санитарной экспертизы в обеспечении безопасности человека и животных от заболеваний, передаваемых через продукты убоя сельскохозяйственных и диких промысловых животных;
- формирование навыков исключения возможности заражения людей болезнями, общими для человека и животных, через пищевые продукты или же через техническое сырье животного происхождения
- формирование системы основных понятий охраны окружающей среды;
- формирование навыков предотвращения распространения бактериальных, вирусных и гельминтозных болезней через продукты и отходы боенского производства;
- формирование навыков проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса сельскохозяйственных и диких промысловых животных, мяса птицы и птицепродуктов, мяса пернатой дичи, молока и молочных продуктов, рыбы и рыбных продуктов, меда, растительных продуктов;
- формирование навыков использования нормативных правовых актов в области ветеринарии.

Место дисциплины в структуре образовательной программы:

дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза» находится в обязательной части Блока 1 учебного плана. Общая трудоемкость дисциплины составляет 7 зачетных единиц (252 часа). Дисциплина изучается в 7/8 семестрах.

Форма итогового контроля экзамен / зачет.

Требования к результатам освоения дисциплины:

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

ОПК-3 - способен осуществлять и совершенствовать профессиональную деятельность в соответствии с нормативно-правовыми актами в сфере АПК;

ОПК-5 - способен оформлять специальную документацию, анализировать результаты профессиональной деятельности и представлять отчетные документы с использованием специализированных баз данных;

ОПК-6 - способен анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска возникновения и распространения болезней.

Содержание дисциплины: животные для убоя, их транспортировка, предубойное содержание и убой; методика осмотра туш и продуктов убоя; морфология, химия и товароведение мяса; ВСЭ при инфекционных, инвазионных и незаразных болезнях; способы обезвреживания условно-годного мяса; изменения мяса при хранении; ВСЭ колбас и ветчинно-штучных изделий, субпродуктов и кожевенно-мехового сырья; ВСЭ молока и молочных продуктов, рыбы и рыбных продуктов; ВСЭ пищевых продуктов животного и растительного происхождения.

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