

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**Б1.В.ДВ.01.01 Ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках**

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачётные единицы (108 акад. часов).

**Цели и задачи освоения дисциплины**

Цель освоения дисциплины - изучение мероприятий, направленных на профилактику и ликвидацию болезней животных, на охрану людей от возбудителей инфекций и инвазий, общих человеку и животным, а также обеспечивающих получение продуктов животноводства и кормов высокого санитарного качества.

Задачи освоения дисциплины:

- ветеринарно-санитарный контроль на перерабатывающих предприятиях, направленный на обеспечение безопасности человека и животных от заболеваний, передаваемых через продукты убоя, и охрану окружающей среды
- контроль выполнения ветеринарно-санитарных мероприятий;
- ветеринарно-санитарный контроль качества сырья животного и растительного происхождения, технологии производства кормов для сельскохозяйственных, домашних животных и птицы.

**Краткое содержание дисциплины**

Ветеринарно-санитарный контроль колбас, ветчинно-штучных изделий, молока и молочных продуктов, яиц и яйцепродуктов. Ветеринарно-санитарный контроль рыбы и мяса морских млекопитающих, растительных пищевых продуктов и пчелиного меда. Правила приема патологического и других материалов на исследование. Сопроводительные ветеринарные документы. Условия размещения и содержания лабораторных животных. Порядок работы со здоровыми (незараженными) животными. Правила работы в виварии для зараженных животных. Работа с культурами и патологическим материалом.

**Выпускник должен обладать следующими компетенциями**

- способен осуществлять лабораторный ветеринарно-санитарный контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки (ПК-3).

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен:**

**знать:**

- методы ветсанэкспертизы, основные нормативные документы по ветсанэкспертизе (ПК-3);
- положение о госветнадзоре на перерабатывающих предприятиях; основы технологии и гигиены переработки животных (ПК-3);
- методы современного исследования качества мяса и ветеринарно-санитарная оценку продуктов убоя при инфекционных, инвазионных, незаразных болезнях (ПК-3);
- ветеринарно-санитарную оценку сырья и продуктов животного происхождения (ПК-3);

**уметь:**

- решать вопросы по проблемам санитарно-гигиенического исследования и эпидемиологического благополучия пищевых продуктов при их производстве на всех этапах технологической переработки (ПК-3);
- разрабатывать и внедрять новые, более эффективные методы и средства ветеринарно-санитарной экспертизы для определения биологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения (ПК-3);

**владеть:**

- методами управления технологическими процессами при производстве продукции животноводства, отвечающей требованиям стандартов и рынка (ПК-3).

**Виды учебной работы:** аудиторные занятия (лекции, лабораторные занятия), самостоятельная работа студентов.

**Форма промежуточной аттестации:** зачёт.