

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Б1.В.03 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Общая трудоемкость дисциплины составляет 7 зачётных единиц (252 акад. час.).

Цель и задача освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины – формирование у будущего специалиста необходимых знаний по вопросам, связанных с организацией ветеринарно-санитарного надзора в сфере оборота пищевой продукции, ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животноводства.

Задачи освоения дисциплины:

- обеспечение ветеринарно-санитарного благополучия предприятий по переработке сырья и продуктов животноводства;
- обработка результатов ветеринарно-санитарной экспертизы па объектах государственного ветеринарного надзора;
- использование новых ветеринарных препаратов для выполнения ветеринарно-санитарных мероприятий;
- осуществление контроля биологической безопасности животного сырья и продуктов его переработки;
- ветеринарно-санитарный контроль на перерабатывающих предприятиях, направленный на обеспечение безопасности человека и животных от заболеваний, передаваемых через продукты убоя, и охрану окружающей среды.

Краткое содержание дисциплины

Убойные животные, транспортировка, предубойный осмотр, основы технологии убоя, разделка туш и переработки продуктов убоя. Организация и методика послеубойного осмотра туш и продуктов убоя животных и ветеринарное клеймение мяса. Морфология и химия мяса животных. Основы товароведения и стандартизации. Экспертиза мяса больных животных и способы его обезвреживания. Виды порчи мяса и его самооценка. Ветсанэкспертиза мяса птиц, кроликов внутри диких животных и пернатой дичи. Способы консервирования мяса. Экспертиза жиров животного и растительного происхождения. Экспертиза и клеймение кожевенного сырья. Экспертиза меда и растительных продуктов. Получение, транспортировка, экспертиза и способы переработки и обезвреживание молока и молочных продуктов. Экспертиза рыбы. Экспертиза яиц.

Выпускник должен обладать следующими компетенциями:

- способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки (ПК-1).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- нормативные правовые документы, техническую документацию, регламенты, СанПин, ХАССП, GMP, ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности (ПК-1).

уметь:

- 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-1);

- 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 (ПК-1).

владеть:

- навыками по проведению ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного

изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения (ПК-1).

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

Форма промежуточной аттестации: зачет/экзамен.