

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Сухинин Александр Александрович

Должность: Проректор по учебно-воспитательной работе

Дата подписания: 01.05.2022 14:51:23

Уникальный программный ключ:

e0eb125161f4cee9ef898b5de88f5c7dcefdc28a

**Аннотация рабочей программы дисциплины Б1.В.17  
«Ветеринарно-санитарная экспертиза»  
специальность 36.05.01 Ветеринария**

**Цель освоения дисциплины:** подготовить специалиста, будущего ветеринарного врача, владеющего теоретическими основами товароведения и технологии производства пищевых продуктов и практическими навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы животноводческого сырья и готовой пищевой продукции, способного дать обоснованное заключение об их качестве и безопасности, осуществлять контроль на всех этапах их производства и обеспечивать выпуск в реализацию доброкачественных пищевых продуктов.

**Место дисциплины в учебном плане:** Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза» Б1.В.17 по учебному плану относится к части, формируемой участниками образовательных отношений первого блока, осваивается на очной форме обучения в 8 и 9 семестрах, на очно-заочной форме обучения в 9 и А семестрах, на заочной форме обучения – на 4 и 5 курсах.

**Требования к результатам освоения дисциплины:** Изучение дисциплины должно сформировать следующие компетенции: (ОПК-6); (ПК-5); (ПК-7).

**Краткое содержание дисциплины:**

Для достижения поставленной цели необходимо решить следующие задачи:

а) Общеобразовательная задача заключается в ознакомлении обучающихся с методами ветеринарно-санитарной экспертизы пищевых продуктов по показателям качества и безопасности.

б) Прикладная задача освещает вопросы, касающиеся ветеринарно-санитарной оценки продовольственного сырья и готовой продукции, и создает концептуальную базу для реализации междисциплинарных структурно-логических связей с целью выработки профессиональных навыков.

в) Специальная задача состоит в ознакомлении обучающихся с современными направлениями и методическими подходами, используемыми при производстве и обращении пищевой продукции для решения проблем ветеринарно-санитарной экспертизы ветеринарии, а также имеющимися достижениями в этой области.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

**Знать:** основные методики ветеринарно-санитарной экспертизы и оценки соответствия пищевых продуктов.

**Уметь:** проводить оценку органолептических и лабораторных показателей качества и безопасности продуктов животного и растительного происхождения: физико-химических и микробиологических.

**Владеть:** навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пищевых продуктов по показателям качества и безопасности.

**Общая трудоемкость дисциплины составляет:** 288 академических часов (8 зачетных единиц).

**Итоговый контроль по дисциплине:** зачет, экзамен.