

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Сухинин Александр Александрович

Должность: Проректор по учебно-методическим вопросам

Дата подписания: 11.05.2022 00:25:10

Уникальный программный ключ:

e0eb125161f4cee9ef898b5de88f5c7dcefdc28a

Аннотация рабочей программы дисциплины

Б1.О.07 «Биологическая безопасность сырья и продуктов животного и растительного

происхождения» для подготовки магистров по направлению подготовки

36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Цель освоения дисциплины заключается в формировании у обучающихся теоретических основ и практических навыков проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного происхождения по показателям биологической безопасности в отношении инфекционных и инвазионных болезней, передающихся человеку через продукты убоя, молоко, рыбу и др., способности давать обоснованную санитарную оценку, выбирать наиболее эффективные экономически целесообразные методы обезвреживания условно-годных сырья и готовых продуктов, осуществления контроля за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продуктов и сырья животного происхождения и обеспечения выпуска ими доброкачественной продукции.

Место дисциплины в учебном плане: Б1.О.07, относится к обязательной части блока Б1 учебного плана. Осваивается во 2 семестре.

Требования к результатам освоения дисциплины: изучение дисциплины должно сформировать следующие компетенции: УК-6; ОПК-1; ОПК-6; ПК-2; ПК-6; ПК-7; ПКО-1; ПКО-2.

Краткое содержание дисциплины:

Для достижения поставленной цели необходимо решить следующие задачи:

а) Общеобразовательная задача заключается в углубленном ознакомлении магистрантов с особенностями проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного происхождения по показателям биологической безопасности в отношении инфекционных и инвазионных болезней, передающихся человеку через продукты убоя, молоко, рыбу и др.

б) Прикладная задача освещает вопросы, касающиеся осуществления контроля за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продуктов и сырья животного происхождения и обеспечения выпуска ими доброкачественной продукции.

в) Специальная задача состоит в выработке магистрантами способностей давать обоснованную санитарную оценку, выбирать наиболее эффективные экономически целесообразные методы обезвреживания условно-годных сырья и готовых продуктов.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать: Номенклатуру дел в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы, где проходит экспертиза продукции животного и растительного происхождения. Методы ветеринарно-санитарной экспертизы пищевого сырья и готовых продуктов, требования нормативно-технических документов к пищевым продуктам, условиям их производства и обращения, предприятиям перерабатывающей промышленности, ветеринарным лабораториям, холодильным и другим объектам государственного ветеринарного надзора. Возбудителей инфекционных и инвазионных болезней; характер течения, пути передачи и меры профилактики инфекционных и инвазионных болезней, опасных для людей; основные способы и режимы обеззараживания условно-годного сырья и готовых изделий.

Уметь: принимать решения в области использования нормативно-правовой документации в зависимости от результатов экспертизы продукции животного и растительного происхождения. Использовать современное лабораторное оборудование при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы и микробиологических исследований, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии; идентифицировать микроорганизмы. Осуществлять выбор современных технических средств и информационных технологий для обработки и анализа данных, а также для решения исследовательских задач. Использовать современное лабораторное оборудование при проведении микробиологических исследований.

Владеть: методикой оформления акта отбора проб, направления проб в лабораторию, заключения-предписания. Навыками ветеринарно-санитарной оценки качества и безопасности продукции, основами системы ХАССП в пищевой промышленности, методами микробиологических исследований продуктов питания. Навыками применения современных технических средств и информационных технологий для решения аналитических и исследовательских задач.

Общая трудоемкость дисциплины составляет: 180 академических часа (5 зачетных единиц).

Итоговый контроль по дисциплине: экзамен.