

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Сухинин Александр Александрович

Должность: Проректор по учебно-воспитательной работе

Дата подписания: 09.03.2023 15:59:51

Уникальный программный идентификатор:

e0eb125161f4cee9ef898b5de88f5c7dcefd283

Аннотация рабочей программы дисциплины Б1.О.19

«Ветеринарно-санитарная экспертиза»

по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

уровень высшего образования - бакалавриат

Цель освоения дисциплины: подготовить специалиста владеющего теоретическими и практическими навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения, давать обоснованное заключение об их качестве, осуществления контроля за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продуктов и сырья животного происхождения и обеспечения выпуска доброкачественной продукции.

Место дисциплины в учебном плане: Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза» (Б1.О.19) состоит в обязательной части учебного плана, осваивается в 5 и 6 семестрах на очной форме обучения, в 6-7 семестрах на очно-заочной и на 4 курсе при заочной форме обучения.

Требования к результатам освоения дисциплины: Изучение дисциплины должно сформировать следующие компетенции (ОПК-3); (ОПК-6); (ПК-1); (ПК-3); (ПКО-1); (ПКО-2); (ПКО-3).

Краткое содержание дисциплины:

Для достижения поставленной цели необходимо решить следующие задачи:

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

б) Прикладная задача освещает вопросы, касающиеся ветеринарно-санитарной оценки продуктов животного и растительного происхождения, 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 пищевой продукции для решения проблем ветеринарно-санитарной экспертизы и 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, оценку клинического обследования животных, птиц и др.

Уметь: Проводить оценку органолептических и лабораторных показателей качества и безопасности пищевых продуктов: технохимических, физико-химических и микробиологических.

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

Общая трудоемкость дисциплины составляет: 360 академических часа (10 зачетных единиц).

Итоговый контроль по дисциплине: зачет, экзамен, курсовая работа.