

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Сухинин Александр Александрович

Должность: Проректор по учебно-воспитательной работе

Дата подписания: 09.03.2022г.

Уникальный программный ключ:

e0eb125161f4cee9ef898b5de88f5c7dcefdc28a

## Аннотация рабочей программы дисциплины

### Б1.В.02 «Производственный ветеринарно-санитарный контроль»

### по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

### Уровень высшего образования - бакалавриат

**Цель освоения дисциплины:** подготовить академического бакалавра (ветсанэксперта), владеющего производственными, научно-исследовательскими и организационно-управленческими видами профессиональной деятельности, теоретическими и практическими навыками основ ветеринарно-санитарного контроля на всех производственных участках предприятий мясной, молочной и рыбной промышленности, методами и приемами лабораторного анализа животного и растительного сырья, рыбы и гидробионтов, готовой пищевой продукции, проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продукции животноводства, обосновывать заключение об их качестве, осуществлять контроль за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продуктов и сырья животного происхождения и обеспечивать выпуск доброкачественной продукции.

**Место дисциплины в учебном плане:** Дисциплина Б1.В.02 «Производственный ветеринарно-санитарный контроль» входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений, рабочего учебного плана ФГОУ ВО СПбГУВМ в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза», учитывает требования современного рынка труда и осваивается: в 7 и 8 семестре 4 курса очной формы обучения; в 8 семестре 4 курса и 9 семестре 5 курса очно-заочной формы обучения; на 4 курсе заочной формы обучения.

**Требования к результатам освоения дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОПК-5, ПК-2, ПК-7, ПКО -1, ПКО-2, ПКО-3.

#### **Краткое содержание дисциплины:**

Для достижения поставленной цели необходимо решить следующие задачи:

а) Общеобразовательная – освоение обучающими основ производственного контроля при производстве, переработке продуктов животного и растительного происхождения для обеспечения выпуска доброкачественной продукции.

б) Прикладная - изучает требования нормативно-технической документации в области производственного ветсанконтроля и создает концептуальную базу для реализации междисциплинарных структурно-логических связей с целью выработки профессиональных производственных, научно-исследовательских и организационно-управленческих навыков.

в) Специальная – ознакомление обучающихся с современными направлениями и методическими подходами, используемыми при производстве и переработке пищевой продукции для решения проблем ветсанэкспертизы и ветеринарии, и имеющимися достижениями в этой области.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

**Знать:** Основные ветеринарно-санитарные требования и технологические приемы и схемы при производстве и переработке пищевой продукции.

**Уметь:** Проводить оценку соответствия ветеринарно-санитарных показателей пищевой продукции требованиям нормативно-технической документации.

**Владеть:** Техникой работы на современном лабораторном оборудовании.

**Общая трудоемкость дисциплины составляет:** 4 зачетных единицы (144 часа).

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