

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Сухинин Александр Александрович

Должность: Проректор по учебно-воспитательной работе

Дата подписания: 02.03.2022 16:03:28

Уникальный программный ключ:

e0eb125161f4cee9ef898b5de88f5c7dcefd28a

## Аннотация рабочей программы дисциплины

### Б1.В.02. Современные проблемы, методы и методики ветеринарно-санитарной экспертизы для подготовки магистров по направлению подготовки 36.04.01. Ветеринарно-санитарная экспертиза

**Цель освоения дисциплины:** формирование у обучающихся теоретических знаний и выработки практических навыков и умений по современным методам ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и растениеводства.

**Место дисциплины в учебном плане:** относится к вариативной части блока Б1 учебного плана по направлению подготовки 36.04.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза». Осваивается в 2 семестре.

**Требования к результатам освоения дисциплины:** изучение дисциплины должно сформировать следующие компетенции: ОПК-4, ПКО-1; ПКО-2; ПКО-3; ПК-2; ПК-6 ПК-7.

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

Для достижения поставленной цели необходимо решить следующие задачи:

а) Общеобразовательная задача заключается в углубленном ознакомлении магистрантов с современными проблемами ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и принципах их разрешения.

б) Прикладная задача освещает вопросы, касающиеся современных методов ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов, и создает концептуальную базу для реализации междисциплинарных структурно-логических связей с целью выработки профессиональных навыков.

в) Специальная задача состоит в ознакомлении студентов с современной материально-технической базой, используемой при освоении современных методов ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, рыбы, молока, яиц, меда и др. продуктов, ознакомлении направлениями и методическими подходами, используемыми при производстве пищевой продукции для решения проблем пищевой промышленности и ветеринарии, а также имеющимися достижениями в этой области.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

*Знать:* состав и основные свойства пищевых продуктов; характеристику и химический состав основных видов пищевых продуктов; классификацию и номенклатуру пищевых продуктов; современные методы ветеринарно-санитарной экспертизы пищевого сырья и готовых продуктов; основы математического анализа, математической статистики, необходимые для решения аналитических и исследовательских задач, технические средства и информационные технологии для обработки данных; методы оценки качества и безопасности пищевых продуктов и их идентификации.

*Уметь:* обосновывать выбор современных методов исследования пищевых продуктов; использовать современное лабораторное оборудование при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии; осуществлять выбор современных технических средств и информационных технологий для обработки и анализа данных, а также для решения исследовательских задач; идентифицировать пищевые продукты.

*Владеть:* навыками использования сырья при производстве пищевых продуктов; навыками ветеринарно-санитарной оценки качества и безопасности продукции, основами системы ХАССП в пищевой промышленности и сельском хозяйстве; современными методами химического анализа пищевых добавок в продуктах питания; навыками применения современных технических средств и информационных технологий для решения аналитических и исследовательских задач.

**Общая трудоемкость дисциплины составляет:** 108 академических часа (3 зачетные единицы).

**Итоговый контроль по дисциплине:** зачет.