

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Сухинин Александр Владимирович

Должность: Проректор по учебно-воспитательной работе

Дата подписания: 02.03.2022 16:03:34

Уникальный программный ключ:

e0eb125161f4cee9ef898b5ceebf5c4ceca123a

## Аннотация рабочей программы дисциплины

### Б1.В.03 «Экспресс-методы диагностики ветеринарно-санитарной экспертизы»

#### для подготовки магистров по направлению подготовки

### 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

**Цель освоения дисциплины:** формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков по оценке безопасности и качества сырья и готовой продукции животного и растительного происхождения на этапах производства, реализации и хранения.

**Место дисциплины в учебном плане:** Б1.В.03, часть, формируемая участниками образовательных отношений, осваивается в 1 семестре.

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

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

Для достижения поставленной цели необходимо решить следующие задачи:

а) Общеобразовательная задача заключается в углубленном ознакомлении магистрантов с принципами постановки и проведения экспресс-методов диагностики ветеринарно-санитарной экспертизы.

б) Прикладная задача освещает вопросы, касающиеся освоения методов и методик анализа качества пищевых продуктов животного и растительного происхождения.

в) Специальная задача состоит в ознакомлении магистрантов с методами оценки качества и безопасности пищевых продуктов и продовольственного сырья животного и растительного происхождения.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

**Знать:** технические возможности современного специализированного оборудования, методы решения задач профессиональной деятельности; принципы создания надежного уровня продовольственной безопасности; основные положения федерального закона «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и принципы управления качеством и безопасностью пищевых продуктов; основные требования, предъявляемые к сырью, материалам; основные критерии оценки продовольственной безопасности; значение и задачи ветеринарно-санитарной экспертизы, ее роль и место среди других дисциплин, формирующих ветеринарно-санитарных экспертов; методику отбора проб и специфику пробоподготовки для различных видов сырья и готовой продукции, нормативно-законодательную основу продовольственной безопасности пищевых продуктов.

**Уметь:** применять современные технологии и методы исследований в профессиональной деятельности, интерпретировать полученные результаты; правильно выбрать и применить методики контроля качества и безопасности продовольственного сырья и пищевого продукта; составить схему эксперимента; проводить анализ результатов ветеринарно-санитарной экспертизы различных видов продукции; анализировать полученные результаты с целью усовершенствования научных методик и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы.

**Владеть:** навыками работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных задач при проведении исследований и разработке новых технологий; методами органолептического и физико-химического исследований мяса больных и здоровых животных; современными экспресс-методами исследования мяса убойного скота, птиц и рыб на свежесть; навыками ветеринарно-санитарной оценки качества и безопасности продукции; навыками применения современных технических средств и информационных технологий для решения аналитических и исследовательских задач; современными данными об особенностях экспресс-диагностики для усовершенствования научных методик и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы; экспресс-методами диагностики ветеринарно-санитарной экспертизы продукции животного и растительного происхождения.

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

**Итоговый контроль по дисциплине:** зачет.