

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Сухинин Александр Александрович

Должность: Проректор по учебно-воспитательной работе

Дата подписания: 09.03.2022 22:44:57

Уникальный программный ключ:

e0eb125161f4cee9ef898b5de88f5c7dcefdc28a

**Аннотация рабочей программы дисциплины Б1.В.08
«Ветеринарно-санитарная экспертиза птицы и продуктов птицеводства»
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 мяса птицы и продуктов птицеводства, давать обоснованное заключение об их качестве, осуществления контроля за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке сырья и продуктов мяса птицы, пищевых яиц и обеспечения выпуска доброкачественной продукции.

Место дисциплины в учебном плане: Дисциплина Б1.В.08 «Ветеринарно-санитарная экспертиза птицы и продуктов птицеводства» является частью, формируемой участниками образовательных отношений, федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза».

Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза птицы и продуктов птицеводства» осваивается:

1. Очная форма обучения – в 8 семестре;
2. Очно-заочная (вечерняя) форма обучения – в А семестре;
3. Заочная форма обучения – на 5 курсе.

Требования к результатам освоения дисциплины: Изучение дисциплины должно сформировать следующие компетенции: ПК-7, ПКО-1, ПКО-2

Краткое содержание дисциплины:

Для достижения поставленной цели необходимо решить следующие задачи:

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

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

в) Профессиональная 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 продуктов птицеводства, оценку клинического обследования 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 мяса птицы и продуктов птицеводства по показателям качества и безопасности.

Общая трудоемкость дисциплины составляет: 72 академических часа (2 зачетные единицы).

Итоговый контроль по дисциплине: зачет.