

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Сухинин Александр Александрович

Должность: Проректор по учебно-воспитательной работе

Дата подписания: 09.03.2022 22:55:05

Уникальный программный ключ:

e0eb125161f4cee9ef898b5de88f5c7dcefdc28a

Аннотация рабочей программы дисциплины Б1.В.09 «Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и морепродуктов»

по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Уровень высшего образования - бакалавриат

Цель освоения дисциплины: подготовить бакалавра, будущего ветеринарно-санитарного эксперта, владеющего теоретическими основами товароведения и технологии производства рыбных продуктов и практическими навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы и морепродуктов, способного дать обоснованное заключение об их качестве и безопасности, осуществлять контроль на всех этапах производства рыбной продукции и обеспечивать выпуск в реализацию доброкачественных продуктов рыбоводства.

Место дисциплины в учебном плане: Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и морепродуктов» Б1.В.09 входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений первого блока учебного плана, осваивается на очной форме в 7 семестре, на очно-заочной форме обучения в 9 семестре, на заочной форме дисциплина осваивается на 5 курсе.

Требования к результатам освоения дисциплины: Изучение дисциплины должно сформировать следующие компетенции: (ПК-7); (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 рыбы и морепродуктов по показателям качества и безопасности.

б) Прикладная задача освещает вопросы, касающиеся ветеринарно-санитарной оценки рыбы и морепродуктов и 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 и обращении рыбы и морепродуктов 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 рыбы и морепродуктов.

Уметь: проводить оценку органолептических и лабораторных показателей качества и безопасности рыбы и морепродуктов: физико-химических и микробиологических.

Владеть: навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы и морепродуктов по показателям качества и безопасности.

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

Итоговый контроль по дисциплине: зачет.