

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Сухинин Александр Александрович  
Должность: Проректор по учебно-воспитательной работе  
Дата подписания: 20.10.2023 09:58:50  
Уникальный программный ключ:  
e0eb125161f4cee9ef898b5de88f5c7dcefdc28a

**Аннотация рабочей программы дисциплины Б1.В.17**  
**«Ветеринарно-санитарная экспертиза»**  
**специальность 36.05.01 Ветеринария**

**Цель освоения дисциплины:** подготовить специалиста, будущего ветеринарного врача, владеющего теоретическими основами товароведения и технологии производства пищевых продуктов и практическими навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы животноводческого сырья и готовой пищевой продукции, способного дать обоснованное заключение об их качестве и безопасности, осуществлять контроль на всех этапах их производства и обеспечивать выпуск в реализацию доброкачественных пищевых продуктов.

**Место дисциплины в учебном плане:** Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза» Б1.В.17 по учебному плану относится к части, формируемой участниками образовательных отношений первого блока, осваивается на очной форме обучения в 8 и 9 семестрах, на очно-заочной форме обучения в 9 и 10 семестрах, на заочной форме обучения – на 5 и 6 курсах.

**Требования к результатам освоения дисциплины:** Изучение дисциплины должно сформировать следующие компетенции:

***ОПК-6 - Способен анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска возникновения и распространения болезней***

ОПК-6 ид-1 - Знать существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, применение систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб.

ОПК-6 ид-2 - Уметь проводить в том числе, с помощью цифровых технологий, оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах.

ОПК-6 ид-3 - Владеть навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска.

***ОПК-7 - Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности***

ОПК-7 ид-1 - Знать современные технические средства и информационные технологии.

ОПК-7 ид-2 - Уметь использовать для решения аналитических и исследовательских задач современные технические средства и информационные технологии, включающие в себя элементы машинного обучения и искусственного интеллекта.

ОПК-7 ид-3 - Владеть навыками использования для решения аналитических и исследовательских задач современных технических средств и информационных технологий.

***ПК-18 - Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу, осуществлять контроль производства и сертификацию продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также транспортировку животных и грузов при экспортно-импортных операциях для обеспечения продовольственной безопасности, проводить санитарную оценку животноводческих помещений и сооружений***

ПК-18 ид-1 - Уметь проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы, послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований с применением цифровых технологий, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организовывать и

контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения.

ПК-18 ид-2 - Знать государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; биологию и жизненные циклы животных – возбудителей зоонозов, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество.

**Краткое содержание дисциплины:**

Для достижения поставленной цели необходимо решить следующие задачи:

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

б) Прикладная задача освещает вопросы, касающиеся ветеринарно-санитарной оценки продовольственного сырья и готовой продукции, 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 пищевой продукции для решения проблем ветеринарно-санитарной экспертизы ветеринарии, а также имеющимися достижениями в этой области.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

*Знать:* основные методики ветеринарно-санитарной экспертизы и оценки соответствия пищевых продуктов.

*Уметь:* проводить оценку органолептических и лабораторных показателей качества и безопасности продуктов животного и растительного происхождения: физико-химических и микробиологических.

*Владеть:* навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пищевых продуктов по показателям качества и безопасности.

**Общая трудоемкость дисциплины составляет:** 288 академических часов (8 зачетных единиц).

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