

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Сухинин Александр Александрович

Должность: Проректор по учебно-воспитательной работе

Дата подписания: 02.03.2022 16:04:34

Уникальный программный ключ:

e0eb125161f4cee9ef898b5de88f5c7dcefd28a

Аннотация рабочей программы дисциплины

Б1.В.ДВ.02.01 «Ветеринарно-санитарные требования

на перерабатывающих предприятиях»

для подготовки магистров по направлению подготовки

36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Цель освоения дисциплины: изучении деятельности перерабатывающих предприятий, правовых основ ветеринарного контроля продукции животного и растительного происхождения на перерабатывающих предприятиях, а также формировании у обучающихся теоретических основ и практических навыков, связанных с предприятиями переработки.

Место дисциплины в учебном плане: относится к дисциплинам - часть, формируемая участниками образовательных отношений, вариативной части блока Б1 по выбору, учебного плана по направлению подготовки 36.04.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза». Осваивается в 3 семестре.

Требования к результатам освоения дисциплины: Изучение дисциплины должно сформировать следующие компетенции: общепрофессиональные компетенции (ОПК-2, ОПК-3, ОПК-5), профессиональные компетенции (ПК – 2, ПК-7).

Краткое содержание дисциплины: Ветеринарно-санитарные требования:

- к безопасности продовольственного сырья при производстве пищевых продуктов.

Прием и контроль входящего сырья, требования к отдельным видам пищевого сырья животного и растительного происхождения.

- к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) на перерабатывающих предприятиях. Требования к производственным помещениям, конструктивные и эксплуатационные характеристики, обеспечивающие производство, поточность и соответствие ТР ТС на отдельные виды пищевой продукции.

- к условиям хранения, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции, а также процессам утилизации и уничтожению продуктов и сырья животного и растительного происхождения, ветконфискатов. Правила утилизации и уничтожения.

- система безопасности продуктов животного происхождения на основе принципов ХАССП на мясо-, птице-, рыбо-, молоко и др. перерабатывающих предприятиях. Определение области применения ХАССП. Анализ возможных рисков. Определение критических контрольных точек процесса производства, хранения, транспортирования.

Для достижения поставленной цели необходимо решить следующие **задачи**:

а) Общеобразовательная задача заключается в углубленном ознакомлении магистрантов с основами системы контроля качества при переработке животноводческого сырья с учётом факторов внешней среды, правовых основ профессиональной деятельности, представления результатов профессиональной деятельности и способности.

б) Прикладная задача освещает вопросы, касающиеся планирования и организации мероприятий по усовершенствованию, разработке и внедрению новых, более эффективных методов и средств ветеринарно-санитарной экспертизы для определения биологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения, и создает концептуальную базу для реализации междисциплинарных структурно-логических связей с целью выработки профессиональных навыков.

в) Специальная задача состоит в ознакомлении магистрантов с современными направлениями и методическими подходами, используемыми при производстве пищевой продукции для решения проблем пищевой промышленности и ветеринарии, а также имеющимися достижениями в этой области; разработка методики и организация проведения экспериментов и испытаний, анализ их результатов, подготовка научно-технических отчетов, обзоров, публикаций по результатам выполненных исследований, а также участие в учебно-методическом обеспечении программ бакалавриата и (или) дополнительных профессиональных программ.

Общая трудоемкость дисциплины составляет: 144 академических часа (4 зачетные единицы).

Итоговый контроль по дисциплине: зачет с оценкой.