

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 10.01.2020 12:57:40

Уникальный программный идентификатор: 5258223550ea9fbeb23726a1609b644b33d8986ab6255891f2860511fae3605011

Аннотация программы дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

Квалификации (степень) выпускника – «специалист»

1. Цель дисциплины – приобретение будущим ветеринарным специалистом теоретических знаний, освоение методов и приёмов ветеринарно-санитарной экспертизы, производственно-ветеринарного контроля на всех этапах заготовки и переработки животноводческой продукции на предприятиях мясной и молочной промышленности, проведение ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы, яиц, пищевых растительных и других продуктов.

Задачи:

- приобрести навыки самостоятельно решать основные вопросы, связанные с заготовкой, транспортировкой, хранением, переработкой и реализацией мясного сырья и продуктов;
- уметь в производственных условиях применять методы контроля и оценки сырья и готовой продукции животного и растительного происхождения;
- освоить проведение ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла;
- приобрести навыки по охране населения от болезней, общих для человека и животных, охране территорий Российской Федерации от заноса заразных болезней из других государств и проводить ветсанмероприятия в случаях обнаружения болезней животных, опасных для человека

2. Место дисциплины в структуре ОПОП:

Ветеринарно-санитарная экспертиза относится к дисциплинам обязательной части (Б1.О.38)

3. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ, СООТВЕТСТВУЮЩИЕ ФОРМИРУЕМЫМ КОМПЕТЕНЦИЯМ:

Коды компетенций	Формулировка компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ОК - 1	Способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу	Знать: способы анализа и синтеза, а также принципы абстрактного мышления Уметь: использовать принципы абстрактного мышления, анализа, синтеза Владеть: навыками абстрактного мышления, синтеза и анализа.

<p>ПК-8</p>	<p>Способность и готовность проводить ветеринарно – санитарную оценку и контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства и водного промысла, знанием правил перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе.</p>	<p>Знать: эпидемиологическую роль различных пищевых продуктов в возникновении инфекционных, инвазионных и других заболеваний; перечень заболеваний и состояний животных (птиц), при которых их не допускают к убою, обоснование; ветеринарно-санитарную оценку туш и органов животных (птиц) при инфекционных, инвазионных и других заболеваниях; основы товароведения, клеймение и консервирование мяса и мясопродуктов; надежные в санитарном отношении и экономически выгодные способы обезвреживания мяса и мясопродуктов, молока и молочных продуктов; рыбы и рыбопродуктов; профилактические мероприятия по предотвращению заболевания людей зооантропонозами; современные средства и способы дезинфекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий при обнаружении болезней инфекционной этиологии</p> <p>Уметь: отбирать пробы, консервировать материал и отправлять в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследований; готовить мазки-отпечатки из проб, присланных для исследования и окрашивать их различными методами; проводить ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животноводства и давать обоснованное заключение об их качестве и безопасности; проводить ветеринарно-санитарный контроль продуктов растительного происхождения и мёда; осуществлять контроль за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продукции и сырья животного происхождения и обеспечивать выпуск доброкачественной продукции; проводить комплекс общих ветеринарно-санитарных и организационно-хозяйственных мероприятий при обнаружении заболеваний инфекционной и инвазионной этиологии; проводить комплекс общих и специальных ветеринарно-санитарных и организационно-хозяйственных мероприятий при обнаружении особо опасных инфекционных заболеваний; проводить радиометрический контроль продуктов животного и растительного происхождения при радиационном поражении; проводить дезинфекцию убойно-разделочных цехов мясокомбинатов, боен и других боенских и мясоперерабатывающих предприятий при обнаружении инфекционных болезней; проводить дератизацию на мясоперерабатывающих предприятиях и хозяйствах.</p>
--------------------	--	---

		<p>Владеть: методикой компрессорной трихинеллоскопии консервированного и неконсервированного мяса; методами органолептического и физико-химического исследований мяса больных и здоровых животных; методами исследования мяса животных, птиц и рыб на свежесть; методами исследования пищевых животных жиров и растительных масел, яиц и меда; методами исследования молока и молочных продуктов; методами распознавания мяса различных видов животных; методами бактериологического анализа мяса и мясных продуктов; методами теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения.</p>
ПК-9	Способность и готовность проводить экспертную оценку и контроль технологических операций по переработке сырья животного и растительного происхождения, зданий и сооружений для содержания животных	<p>Знать: основы технологии и гигиену первичной переработки животных и птиц; особенности боенской диагностики инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц;</p> <p>Уметь: проводить предубойный ветеринарный осмотр животных и птиц; проводить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр туш и внутренних органов животных и птиц;</p> <p>Владеть: методикой предубойного ветеринарно-санитарного осмотра животных и птиц; методикой послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов сельскохозяйственных, диких животных и птицы</p>
ПК-22	Способность и готовность проводить ветеринарно-просветительскую работу среди населения, осуществлять социокультурное и гигиеническое образование владельцев животных	<p>Знать: заболевания животных (птиц), при которых их не допускают к убою, правила ветеринарно-санитарной оценки продуктов животноводства, профилактические мероприятия по предотвращению заболевания людей зооантропонозами, современные методы диагностики и профилактики заболеваний</p> <p>Уметь: грамотно и профессионально разъяснить населению важность ветеринарно-санитарных мероприятий в животноводстве</p> <p>Владеть: профессиональными навыками ветеринарно-санитарного эксперта,</p>

4. Объем дисциплины.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 7 зачетных единиц - 252 часа.

Форма итогового контроля – зачёт, экзамен.

5. Составители:

Доктор ветеринарных наук, профессор кафедры инфекционной и инвазионной патологии Резниченко Л. В.

Ст. преподаватель Денисова Н.А.