

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Разработчик: Степанова Л.Г.

Специальность: 36.02.01 Ветеринария

Наименование дисциплины: ОП 11 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов и сырья животного происхождения

Цели и задачи дисциплины:

С целью овладения соответствующими общими и профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения учебной дисциплины должен:

иметь практический опыт в:

- предубойном осмотре животных и послеубойном ветеринарно-санитарном осмотре туш и органов животных.

уметь:

- проводить исследования биологического материала, продуктов и сырья животного и растительного происхождения с целью предупреждения возникновения болезней различными методами;

- проводить предубойный осмотр животных и послеубойный ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов животных различными методами;

- оформлять нормативные акты в области ветеринарии;

знать:

- интерпретацию результатов предубойного осмотра животных и послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов животных.

Результаты освоения учебной дисциплины

Код и наименование компетенции	Наименование результата обучения	Номер темы
ПК 1.2	Проведение ветеринарно-санитарных мероприятий для предупреждения возникновения болезней животных.	Тема 1-23
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Тема 1-7,10
00	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Тема 8,9,10-12, 15
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Тема 13,14, 16-19
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Тема 20-23

Содержание учебной дисциплины

Тема 1 Убойные животные и факторы, определяющие категории их упитанности.

Тема 2. Транспортировка убойных животных Скоропортящиеся продукты и ветеринарный контроль на транспорте.

Тема 3. Подготовка скота и птицы к убою.

Тема 4. Предприятия по переработке убойных животных.

Тема 5 Убой животных. Основы технологии и гигиены первичной переработки животных.

Тема 6 Организация и методика послеубойного осмотра туш и органов.

Тема 7 Морфология, химия и товароведение мяса. Изменения в мясе после убоя и при хранении.

Тема 8 Клеймение и маркировка мяса и мясопродуктов.

Тема 9 Переработка и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов, пищевых жиров, кишечного сырья, крови. Утилизация ветеринарных конфискатов.

Тема 10 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при болезнях инфекционной этиологии

Тема 11 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при болезнях незаразной этиологии.

Тема 12 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при отравлениях и радиационном загрязнении.

Тема 13 Пищевые токсикоинфекции и токсикозов и их профилактика по линии ветеринарной службы.

Тема 14 Обезвреживание туш и внутренних органов больных животных. Пути реализации мяса.

Тема 15 Консервирование мяса и мясных продуктов низкой и высокой температурой.

Тема 16 Консервирование мяса и мясных продуктов поваренной солью. Копчение и другие методы консервирования.

Тема 17 Производство и ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий.

Тема 18 Основы технолог и гигиена получения молока на фермах.

Тема 19 Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов.

Тема 20 Пищевые яйца их ветеринарно-санитарная экспертиза и товароведческая оценка.

Тема 21 Ветеринарно-санитарная экспертиза меда.

Тема 22 Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбных продуктов.

Тема 23 Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках.