

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Автор: Хабибуллин Э.Г., доцент

Наименование дисциплины: Б1.В.ДВ.06.01 «Введение в специальность»

Цель освоения дисциплины:

-обучить и вооружить знаниями современной науки и практики для достижения высокой эффективности использования биологических особенностей и потенциальных возможностей организма при производстве экологически чистой животноводческой и растениеводческой продукции;

- изучить принципы и методы санитарно-гигиенического исследования и ветеринарно-санитарной оценки продуктов животноводства, их свойства, способы обработки, хранения и транспортирование.

Требования к результатам освоения дисциплины:

Индекс и содержание компетенции	Знания	Умения	Навыки и (или) опыт деятельности
ПК-4 способностью применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач	Этап1: роль ветеринарно-санитарной экспертизы в получении экологически чистых продуктов и пригодности их к использованию для пищевых целей; Этап2: микробиологические критерии для пищевых продуктов;	Этап1: правильно ориентироваться в вопросах: существует ли опасность от потребления продукта для здорового человека, микробиология пищевого сырья. Этап2: правильно ориентироваться во влияние технологической обработки на микрофлору продукта, вероятность и последствия микробной контаминации в процессе производства и хранения продукта;	Этап1: теоретическими и практическими знаниями по основным вопросам ветеринарно-санитарной экспертизы убой животных, Этап2: методами контроля и оценки сырья и готовой продукции,
ПК-5 готовностью выполнить работы по рабочим профессиям в области	Этап1: пищевые отравления и пути их профилактики; Этап2: ветеринарно-санитарные правила	Этап1: дать санитарную оценку продуктам убой при некоторых болезнях животных и	Этап1: навыками самостоятельно решать основные вопросы, связанные с заготовкой, хранением,

ветеринарно-санитарной экспертизы	промышленной переработки импортного мяса и мясопродуктов на мясоперерабатывающих предприятиях;	птицы, опасных для здоровья человека; Этап2: правильно ориентироваться в оценке шести категорий пищевых продуктов, рекомендованных комиссией «Кодекс Алиментариус», которые наиболее часто инкриминированы в пищевых отравлениях при потреблении их.	переработкой и реализацией мясного сырья и готовой продукции. Этап2: проведения ветеринарно-санитарных мероприятий в случаях обнаружения болезней животных, опасных для человека.
-----------------------------------	--	---	--

2.Содержание дисциплины:

Раздел 1 Введение.

Тема 1 Введение в дисциплину.

Тема 2 Понятие о ВСЭ.

Раздел 2 Ветеринарные документы.

Тема 3 Ветеринарные сопроводительные документы.

Тема 4 Виды ветеринарных документов.

Тема 5 Правила осуществления государственного ветеринарного надзора в пунктах пропуска через государственную границу Российской Федерации.

Раздел 3 Правила ВСЭ в лабораториях рынка.

Тема 6 Правила проведения исследований в лабораторных условиях.

Тема 7 Положение о государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках.

Раздел 4 ВСЭ убойных животных.

Тема 8 Работа ветеринарной службы на мясоперерабатывающих предприятиях.

Тема 9 Ветеринарно-санитарные требования при приёме, убое и первичной переработке животных.

Тема 10 Клеймение мяса убойных животных.

Тема 11 Порядок ветеринарного осмотра убойных животных.

Тема 12 Ветеринарно-санитарные требования к готовой продукции мясоперерабатывающих предприятий.

Тема 13 Требования к транспортировке убойных животных.

Раздел 5 ВСЭ при чрезвычайных ситуациях.

Тема 14 Ветеринарно-санитарные правила сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов.

Тема 15 ВСЭ при чрезвычайных ситуациях.

1. **Общая трудоёмкость дисциплины:** 2 ЗЕ.