

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Автор: Трушина Л.Н.

Наименование дисциплины: Б1.В.ДВ.07.01 Ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках

Цель освоения дисциплины:

- углубленно ознакомить студентов с ветеринарно-санитарной экспертизой продовольственных продуктов и дать фундаментальное биологическое образование в соответствии с требованиями, предъявляемыми к высшим учебным заведениям биологического профиля;

- осветить вопросы, касающиеся ветеринарно-санитарного контроля на продовольственных рынках и создать концептуальную базу для реализации междисциплинарных структурно-логических связей с целью выработки навыков творческой ветеринарно-санитарной работы;

- ознакомить студентов с современными направлениями и методическими подходами, используемыми в ветеринарно-санитарной экспертизе, для решения проблем ветеринарно-санитарной экспертизы и животноводства в целом, а также имеющимися достижениями в этой области.

1. Требования к результатам освоения дисциплины:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)
УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2.1 Знать методы представления и описания результатов проектной деятельности; методы, критерии и параметры оценки результатов выполнения проекта; принципы, методы и требования, предъявляемые к проектной работе	<i>Знать:</i> методы, критерии и параметры оценки результатов выполнения проекта <i>Уметь:</i> представлять и описывать результаты проектной деятельности <i>Владеть:</i> принципами, методами и требованиями, предъявляемые к проектной работе
	УК-2.2 Уметь обосновывать теоретическую и практическую значимость полученных результатов; проверять и анализировать проектную документацию; прогнозировать развитие процессов в проектной профессиональной	<i>Знать:</i> инновационные идеи и нестандартные подходы к их решению в целях реализации проекта <i>Уметь:</i> проверять и анализировать проектную документацию; прогнозировать развитие процессов в проектной профессиональной области рассчитывать качественные и

	<p>области; выдвигать инновационные идеи и нестандартные подходы к их решению в целях реализации проекта; рассчитывать качественные и количественные результаты, сроки выполнения проектной работы</p>	<p>количественные результаты, сроки выполнения проектной работы <i>Владеть:</i> теоретической и практической значимостью полученных результатов</p>
	<p>УК-2.3 Владеть управлением проектами в области соответствующей профессиональной деятельности; распределением заданий и мотивацией к достижению целей; управлением разработкой технического задания проекта, управлением реализацией профильной проектной работы и процессом обсуждения и доработки проекта; участием в разработке технического задания проекта, разработкой программы реализации проекта в профессиональной области; организацией проведения профессионального обсуждения проекта, участием в ведении проектной документации; проектированием плана-графика реализации проекта; определением требований к результатам реализации проекта</p>	<p><i>Знать:</i> как проводить профессиональное обсуждение проекта, участие в ведении проектной документации <i>Уметь:</i> управлять проектами в области соответствующей профессиональной деятельности распределять задания и мотивацию к достижению целей <i>Владеть:</i> управлением разработкой технического задания проекта, управлением реализацией профильной проектной работы и процессом обсуждения и доработки проекта -участием в разработке технического задания проекта, разработкой программы реализации проекта в профессиональной области - проектированием плана-графика реализации проекта; определением требований к результатам реализации проекта</p>
<p>ПК-4 Способен применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием</p>	<p>ПК-4.1 Знать современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации на боенских</p>	<p><i>Знать:</i> - профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов - современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и</p>

<p>современных технологий при решении профессиональных задач</p>	<p>и перерабатывающих предприятиях, нормативно-технические документы в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; подконтрольной продукции санитарной экспертизе для определения их пригодности к использованию на пищевые, кормовые и другие цели гидробионты, подлежащие ветеринарно- санитарной экспертизе для определения их пригодности к использованию на пищевые, кормовые и другие цели проведения ветеринарно - санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество</p>	<p>дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий - нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, мясного сырья и продукции - биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению <i>Уметь:</i> - применять основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество <i>Владеть:</i> - государственными стандартами в области ветеринарно- санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов - правилами проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения</p>
	<p>ПК-4.2 Уметь осуществлять контроль и оценку эффективности ветеринарно-санитарных мероприятий,</p>	<p><i>Знать:</i> - послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов - правила оценивания качества и контроль выпуска</p>

	<p>проводимых на подведомственных объектах; вести учетно-отчетную документацию, правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения</p>	<p>сельскохозяйственной продукции <i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований - 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 <p><i>Владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - ветеринарно-санитарным предубойным осмотром животных и птицы - проведением бактериологического анализ мяса и мясных продуктов - методами теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения
	<p>ПК-4.3 Владеть навыками планирования и организации ветеринарно-санитарных мероприятий на предприятиях перерабатывающей промышленности, методами оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов на соответствие требованиям нормативно-технической документации; проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой</p>	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - методы ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы - оценку качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведение биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животноводства и выдачу обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проводить ветеринарно-санитарный контроль продуктов растительного происхождения <p><i>Владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - техникой отбора проб,

	<p>продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения</p>	<p>консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования - способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения</p>
--	---	--

2. Содержание дисциплины:

Тема 1. Общие положения о ветеринарно - санитарной экспертизе пищевых продуктов на рынках.

Тема 2. Организация и методика ветеринарно- санитарной экспертизы туш и органов убойных животных на рынках.

Тема 3. Ветеринарное клеймение мяса.

Тема 4. Контроль и ответственность за выполнением клеймения.

Тема 5. Органолептическое исследование.

Тема 6. Бактериологическое исследование.

Тема 7. Метод определения продуктов первичного распада белков в бульоне.

Тема 8. Послеубойные изменения в мясе.

Тема 9. Методы исследования мяса и мясopодуKтов на доброкачественность.

Тема 10. Определение степени свежести мяса.

Тема 11. Обезвреживание условно годного мяса.

Тема 12. Товароведение мяса.

Тема 13. Определение видовой принадлежности мяса.

Тема 14. Ветеринарно- санитарная экспертиза мяса, и других продуктов убоя при обнаружении, инфекционных болезней животных.

Тема 15. Инфекционные заболевания крупного рогатого скота.

Тема 16. Инфекционные заболевания свиней.

Тема 17. Вирусная диарея крупного рогатого скота.

Тема 18. Ветеринарно- санитарная экспертиза мяса и других продуктов убоя при обнаружении инвазионных болезней животных.

Тема 19. Ветеринарно- санитарная экспертиза туш и органов животных, убитых с признаками отравления и поражения радиоактивными веществами.

Тема 20. Ветеринарно- санитарная экспертиза мяса и других продуктов убоя животных при поражении радиоактивными веществами.

Тема 21. Ветеринарно- санитарная экспертиза тушек и органов домашних птиц.

Тема 22. Ветеринарно- санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при инфекционных болезнях.

Тема 23. Ветеринарно- санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при инвазионных болезнях.

Тема 24. Ветеринарно- санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при незаразных болезнях.

Тема 25. Определение степени свежести мяса (тушек) домашних птиц.

Тема 26. Организация и методика предубойного и послеубойного осмотра тушек и органов кроликов и нутрий.

Тема 27. Ветеринарно- санитарная экспертиза при инфекционных болезнях кроликов.

Тема 28. Ветеринарно- санитарная экспертиза продуктов убоя нутрий при инфекционных болезнях.

Тема 29. Методика и особенности предубойного и послеубойного осмотра туш (тушек) и органов диких животных и пернатой дичи.

Тема 30. Видовые особенности мяса диких животных.

Тема 31. Оценка мяса диких животных при обнаружении болезней.

Тема 32. Инфекционные болезни диких животных.

Тема 33. Инвазионные болезни диких животных.

Тема 34. Определение видовой принадлежности мяса домашних и диких животных.

Тема 35. Методы обеззараживания мяса и мясопродуктов.

Тема 36. Исследование консервированного, мяса и. готовых, мясных изделий.

Тема 37. Ветеринарно- санитарная экспертиза консервов.

Тема 38. Ветеринарно- санитарная экспертиза пищевых животных жиров и растительных масел.

Тема 39. Проведение ветеринарно- санитарной экспертизы пресноводных рыб и раков, морских рыб и беспозвоночных, других гидробионтов и продуктов их переработки.

Тема 40. Ветеринарно- санитарная экспертиза рыбы при заразных болезнях.

Тема 41. Инфекционные болезни рыб.

Тема 42. Инвазионные болезни рыб.

Тема 43. Экспертиза свежих корнеклубнеплодов, овощей, фруктов и ягод.

Тема 44. Ветеринарно- санитарная экспертиза сушеных корнеклубнеплодов, овощей фруктов и ягод.

Тема 45. Контроль за содержанием нитратов и остаточных количеств пестицидов в растениеводческой продукции.

3. Общая трудоемкость дисциплины: 4 ЗЕ.