

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Автор: Хабибуллин Э.Г.

Наименование дисциплины: Б1.В.ДВ.08.02 Ветеринарно-санитарный контроль на птицеперерабатывающих предприятиях

Цель освоения дисциплины: - изучить принципы и методы санитарно-гигиенического исследования и ветеринарно-санитарной оценки продуктов птицеводства, их свойства, способы обработки, хранения и транспортирование.

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 представления и описания результатов проектной деятельности. <i>Уметь:</i> применять принципы, методы и требования, предъявляемые к проектной работе. <i>Владеть:</i> методами, критериями и параметрами оценки результатов выполнения проекта.
	УК-2.2 Уметь обосновывать теоретическую и практическую значимость полученных результатов; проверять и анализировать проектную документацию; прогнозировать развитие процессов в проектной профессиональной области; выдвигать инновационные идеи и нестандартные подходы к их решению в целях реализации проекта; рассчитывать качественные и количественные результаты, сроки выполнения проектной работы	<i>Знать:</i> теоретическую и практическую значимость полученных результатов. <i>Уметь:</i> выдвигать инновационные идеи и нестандартные подходы к их решению в целях реализации проекта. <i>Владеть:</i> теоретической и практической значимостью полученных результатов.

	<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> проектирование плана-графика реализации проекта. <i>Уметь:</i> управлять проектами в области соответствующей профессиональной деятельности. <i>Владеть:</i> 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.</p>
<p>ПК-1 Способен проводить ветеринарно- санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного и продуктов растительного происхождения и процессов их производства</p>	<p>ПК-1.1 Знать государственные стандарты в области ветеринарно- санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактические</p>	<p><i>Знать:</i> государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения. <i>Уметь:</i> применять профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов. <i>Владеть:</i> нормами и правилами по организации</p>

	<p>мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и 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; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество</p>	<p>и контролю транспортировки животных, мясного сырья и продукции.</p>
	<p>ПК-1.2 Уметь проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы; послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам</p>	<p><i>Знать:</i> послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов. <i>Уметь:</i> проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы. <i>Владеть:</i> правилами оценивая качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции.</p>

	<p>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; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения</p>	
	<p>ПК-1.3 Владеть методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и</p>	<p><i>Знать:</i> методы ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы. <i>Уметь:</i> проводить оценку качества сельской озяйственной продукции и кормов, проводить биохимические и бактериологические исследования животнов одческой продукции. <i>Владеть:</i> методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы.</p>

	<p>радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; 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>	
--	--	--

2. Содержание дисциплины:

Тема 1. Характеристика убойных птиц и современные требования, предъявляемые им.

Тема 2. Приёмка и предубойный осмотр птицы на боенском предприятии.

Тема 3. Режим предубойного содержания птицы на птицеперерабатывающих предприятиях.

Тема 4. Убой и переработка сельскохозяйственной птицы.

Тема 5. Ветеринарно- санитарные правила перевозки птицы различным видом транспорта.

Тема 6. Ветеринарно- санитарное и экономическое значение предприятий по убою и переработке птицы.

Тема 7. Особенности строения мяса сельскохозяйственной птицы.

Тема 8. Ветеринарно- санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при инфекционных болезнях.

Тема 9. Ветеринарно- санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при инвазионных болезнях.

Тема 10. Ветеринарно- санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при незаразных болезнях и отклонениях от норм.

Тема 11. Ветеринарно- санитарный контроль и правила использования мяса экстренно убитой птицы.

Тема 12. Ветеринарно- санитарные требования к птицеперерабатывающим предприятиям.

Тема 13. Технологические условия хранения продуктов убоя птицы на птицеперерабатывающих предприятиях.

Тема 14. Общие сведения о мероприятиях, проводимых на птицеперерабатывающих предприятиях.

Тема 15. Дезинфекция инвентаря, тары и оборудования на птицеперерабатывающих предприятиях.

Тема 16. Дезинвазия на птицеперерабатывающих предприятиях.

Тема 17. Дератизация на птицеперерабатывающих предприятиях.

Тема 18. Дезинсекция на птицеперерабатывающих предприятиях.

Тема 19. Ветеринарно- санитарные мероприятия при транспортировке птицы.

Тема 20. Радиометрический контроль продуктов убоя птицы.

3. Общая трудоемкость дисциплины: 4 ЗЕ.