

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Автор: А.А. Торшков, доцент

Направление подготовки: 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Профиль образовательной программы: Ветеринарно-санитарная экспертиза

Наименование дисциплины: Б2.В.ДВ.4.1 Введение в специальность

1. 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.

2. Требования к результатам освоения дисциплины:

Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины:

- способностью к осознанию социальной значимости своей будущей профессии, обладание высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности (ОК-8);
- способностью использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования (ОК-10);
- владение основными методами, способами и средствами получения, хранения, переработки информации, навыками работы с компьютером как средством управления информацией (ОК-12);
- способностью обобщать данные о результатах ветеринарно-санитарной экспертизы на объектах госветнадзора (ПК-12);

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- роль ветеринарно-санитарной экспертизы в получении экологически чистых продуктов и пригодности их к использованию для пищевых целей;
- микробиологические критерии для пищевых продуктов;
- факторы, способствующие контаминации мяса;
- требования к гигиене производства пищевых продуктов и исследования готовых продуктов;
- пищевые отравления и пути их профилактики;
- ветеринарно-санитарные правила промышленной переработки импортного мяса и мясопродуктов на мясоперерабатывающих предприятиях;

Уметь:

- правильно ориентироваться в вопросах: существует ли опасность от потребления продукта для здорового человека, микробиология пищевого сырья, влияние технологической обработки на микрофлору продукта, вероятность и последствия микробной контаминации в процессе производства и хранения продукта;
- дать санитарную оценку продуктам убоя при некоторых болезнях животных и птицы, опасных для здоровья человека;
- правильно ориентироваться в оценке шести категорий пищевых продуктов, рекомендованных комиссией «Кодекс Алиментариус», которые наиболее часто инкриминированы в пищевых отравлениях при потреблении их.

Владеть:

- теоретическими и практическими знаниями по основным вопросам ветсанэкспертизы продуктов убоя животных,
- методами контроля и оценки сырья и готовой продукции,
- навыками самостоятельно решать основные вопросы, связанные с заготовкой, хранением, переработкой и реализацией мясного сырья и готовой продукции, а также проводить ветсанмероприятия в случаях обнаружения болезней животных, опасных для человека.

3. Содержание дисциплины**1. Введение****1.1 Введение в дисциплину****1.2 Понятие о ВСЭ****2. Ветеринарные документы****2.1 Ветеринарные сопроводительные документы****2.2 Виды ветеринарных документов****2.3 Правила осуществления государственного ветеринарного надзора в пунктах пропуска через государственную границу Российской Федерации****3. Правила ВСЭ в лабораториях рынка****3.1 Правила проведения исследований в лабораторных условиях****3.2 Положение о государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках****4. ВСЭ убойных животных****4.1 Работа ветеринарной службы на мясоперерабатывающих предприятиях****4.2 Ветеринарно-санитарные требования при приёмке, убое и первичной переработке животных****4.3 Клеймение мяса убойных животных****4.4 Порядок ветеринарного осмотра убойных животных****4.5 Ветеринарно-санитарные требования к готовой продукции мясоперерабатывающих предприятий****4.6 Требования к транспортировке убойных животных****5. ВСЭ при чрезвычайных ситуациях**

5.1 Ветеринарно-санитарные правила сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов

5.2 ВСЭ при чрезвычайных ситуациях

4. Общая трудоемкость дисциплины: 2 ЗЕ.