

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 ветсан-экспертизы 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 приёме, 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.