

Аннотация к программе итоговой государственной аттестации

Автор: Р.Ш. Тайгузин, профессор

Направление подготовки: 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Профиль образовательной программы: Ветеринарно-санитарная экспертиза

Наименование дисциплины: Б6 Итоговая государственная аттестация

1. Цель освоения дисциплины:

Целью итоговой государственной аттестации является установление уровня практической и теоретической подготовленности выпускника к выполнению профессиональных задач, соответствия его подготовки требованиям государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования.

2. Требования к результатам освоения дисциплины:

Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины:

- способностью обобщать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования (ПК-16);
- готовностью организовывать и проводить эксперименты по заданной методике и анализировать полученные результаты (ПК-17);
- способностью обрабатывать результаты проводимых исследований, составлять отчеты по выполненному заданию, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии (ПК-18) ;
- способностью принимать участие в проведении экспериментальных исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии (ПК-19).

Требования к знаниям и умениям выпускников.

Выпускники, успешно закончившие теоретическое обучение и прошедшие итоговую государственную аттестацию по направлению подготовки, должны знать:

- значение и задачи ветеринарно-санитарной экспертизы, ее роль и место среди других дисциплин, формирующих ветеринарного врача;
- основы технологии и гигиену первичной переработки животных и птиц; особенности боенской диагностики инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц;
- перечень заболеваний животных и птиц, наносящих значительный экономический ущерб;
- распространенность этих заболеваний в стране и в сопредельных государствах;
- эпидемиологическую роль различных пищевых продуктов в возникновении

инфекционных, инвазионных и других заболеваний;

- перечень заболеваний и состояний животных (птиц), при которых их не допускают . к убою, обоснование;
- устойчивость возбудителей инфекционных и инвазионных заболеваний к природным условиям, воздействию физических и химических факторов;
- ветеринарно-санитарную оценку туш и органов животных (птиц)' при инфекционных, инвазионных и других заболеваниях;
- основы товароведения, клеймение и консервирование мяса и мясопродуктов; надежные в санитарном отношении и экономически выгодные способы обезвреживания мяса и мясопродуктов, молока и молочных продуктов;
- профилактические мероприятия по предотвращению заболевания людей антропозо-онозами;
- современные средства и способы дезинфекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий при обнаружении болезней инфекционной этиологии.

Уметь:

- проводить ветеринарный предварительный осмотр убойных животных, продуктов их убоя и полную ветеринарно-санитарную экспертизу мяса, других мясопродуктов, решать вопросы необходимых ветеринарно-санитарных исследований и давать обоснованное заключение о качестве и безопасности пищевых продуктов и технического сырья животного происхождения на всех этапах технологической переработки, при хранении и транспортировке;
- проводить необходимые ветеринарно-санитарные мероприятия; осуществлять контроль за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продукции и сырья животного происхождения и обеспечения выпуска доброкачественной продукции.

Владеть:

методикой ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птиц;

методикой послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов сельскохозяйственных и диких животных;

методикой компрессорной трихинеллоскопии консервированного и неконсервированного мяса;

методами органолептического и физико-химического исследований мяса больных и здоровых животных;

методами исследования мяса животных, птиц и рыб на свежесть;

методами исследования пищевых животных жиров и растительных масел, яиц и . меда;

методами исследования молока и молочных продуктов;

методами распознавания мяса различных видов животных ;

методами бактериологического анализа мяса и мясных продуктов;

методами технохимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения.

3. Содержание

Государственным образовательным стандартом по направлению подготовки 111900.62 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» предусмотрена государственная аттестация выпускников в виде сдачи государственного экзамена и защиты выпускной квалификационной работы.

Общая трудоемкость: 12 ЗЕ.