

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Автор: Горшков А.А.

Наименование дисциплины: Б1.О.11 Производственный ветеринарно-санитарный контроль

Цель освоения дисциплины:

-научиться правильно использовать нормативно-правовую документацию в области повышения качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения;

-изучить принципы и методы санитарно-гигиенического исследования и ветеринарно-санитарной оценки продуктов животноводства, 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)
ОПК-5 Способен оформлять специальную документацию, анализировать результаты профессиональной деятельности и представлять отчетные документы с использованием специализированных баз данных	ОПК-5.1 Знать современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ; технические средства реализации информационных процессов	<i>Знать:</i> Современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ; технические средства реализации информационных процессов <i>Уметь:</i> Пользоваться программным обеспечением, базовыми системными программными продуктами и пакетами прикладных программ <i>Владеть:</i> Современным программным обеспечением, базовыми системными программными продуктами и пакетами прикладных программ; техническим средством реализации информационных процессов
	ОПК-5.2 Уметь применять новые информационные технологии для решения поставленных задач в своей профессиональной деятельности, работать со специализированными информационными базами данных	<i>Знать:</i> Новые информационные технологии для решения поставленных задач в своей профессиональной деятельности, работу со специализированными информационными базами данных <i>Уметь:</i> Применять новые информационные технологии для решения поставленных задач в своей профессиональной деятельности, работать со специализированными информационными базами данных <i>Владеть:</i>

		новыми информационными технологиями для решения поставленных задач своей профессиональной деятельности, работой со специализированными информационными базами данных
	ОПК-5.3 Владеть навыками работы с операционной системой, с текстовыми и табличными процессорами, с системами управления базами данных, с информационно-поисковыми системами в Интернете	<p><i>Знать:</i> Навыки работы с операционной системой, стекловыми и табличными процессорами, системы управления базами данных, информационно-поисковые системы в Интернете</p> <p><i>Уметь:</i> Работать с операционной системой, с текстовыми и табличными процессорами</p> <p><i>Владеть:</i> Навыками работы с операционной системой, стекловыми и табличными процессорами, с системами управления базами данных, с информационно-поисковыми системами в Интернете</p>
ПК-4 Способен использовать информационные технологии и нормативно-правовую документацию в области повышения качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	ПК-4.1 Знать современные методики ветеринарно- санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения, методы самообразования, самореализации, направленные на повышение работоспособности в процессе подготовки и переподготовки специалистов ветеринарного и биологического профилей; правовые и социальные вопросы природопользования, профессиональных программ экологической и продовольственной безопасности; правила содержания и кормления животных, перечень зоонозных болезней, их профилактику и меры борьбы, требования ТР	<p><i>Знать:</i> Современные методики ветеринарно- санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения, методы самообразования, самореализации, направленные на повышение работоспособности в процессе подготовки и переподготовки специалистов ветеринарного и биологического профилей; правовые и социальные вопросы природопользования, профессиональных программ экологической и продовольственной безопасности; правил содержания и кормления животных, перечень зоонозных болезней, их профилактику и меры борьбы, требования ТРТС, СНИП, ВТ по безопасности и качеству сырья и продуктов животного и растительного происхождения, кормовых средств для животных и их экспертизе, государственные стандарты в области ветеринарно- санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; пра</p>

	<p>ТС, СНИП, ВТ по безопасности и качеству сырья и продуктов животного и растительного происхождения, кормовых средств для животных и их экспертизе, государственные стандарты в области ветеринарно- санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно- санитарной экспертизы безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения сельскохозяйственные, дикие и промысловые животные, птицы, пчелы, рыба, гидробионты и другие объекты морского и речного промысла и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактические 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, сырья, продукции животного</p>	<p>вила проведения ветеринарно- санитарной экспертизы безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения сельскохозяйственные, дикие и промысловые животные, птицы, пчелы, рыба, гидробионты и другие объекты морского и речного промысла и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских мясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; биология 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><i>Уметь:</i> Пользоваться современными методами в ветеринарно- санитарной экспертизе сырья и продуктов животного и растительного происхождения, методами самообразования, самореализации; решать правовые и социальные вопросы при использовании, профессиональных программ экологической и продовольственной безопасности; применять правила содержания и кормления животных, перечень зоонозных болезней, их профилактику и меры борьбы, требования ТРТС, СНИП, ВТ по безопасности и качеству сырья и продуктов животного и растительного происхождения, кормовых средств для животных и их экспертизе, государственные стандарты в области ветеринарно- санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного</p>
--	--	---

	<p>происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; 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>ромыслаикормов, атакжепродуктов растительногопроисхождения <i>Владеть:</i> Современнымиметодикамиветеринарно-санитарнойэкспертизысырьяипродуктовживотногоирастительногопроисхождения, методамисамообразования, самореализации, направленные наповышениеработоспособности впроцессеподготовкиипереподготовкиспециалистовветеринарногоибиологическогопрофилей; правовымиисоциальнымивопросамиприродопользования, профессиональныхпрограммэкологическойипродовольственнойбезопасности; правиламисодержанияикормленияживотных, переченьзоонозныхболезней, ихпрофилактикуимерыборьбы, требованияТРТС, СНиП, ВТпобезопасностиикачествусырьяипродуктовживотногоирастительногопроисхождения, кормовыхсредствдляживотныхиихэкспертизе, государственнымистандартывобластиветеринарно-санитарнойоценкииконтроляпроизводствабезопаснойпродукцииживотноводства, пчеловодства, водногопромыслаикормов, атакжепродуктов растительногопроисхождения; правилапроведенияветеринарно-санитарнойэкспертизыбезопасностисырьяипродуктовживотногоирастительногопроисхождениясельскохозяйственных, дикиеипромысловыеживотные, птицы, пчелы, рыба, гидробионтыидругиеобъектыморскогоиречногопромыслаиконтролякачествапродуктовпитанияживотногопроисхождения; профилактическиемеasuresпопредотвращениюзоонозов; современнымисредствамииспособамидезинфекции, дезинсекцииидератизациибоенскихимясоперерабатывающихпредприятий; нормыиправилапоорганизациииконтролютранспортировкиживотных, сырьепроизводстваживотногопроисхождения, продукцияпчеловодстваиводногопромысла; биологиейижизненнымицикламивозбудителейинфекции</p>
--	---	--

		<p>ионных и инвазионных болезней животнох и птиц, в том числе опасных для человека, а также факторами, благоприятствующими их распространению; основными понятиями и терминами в области оценки качества продуктов убоя животных, их химического состава, пищевой ценности, факторами, формирующими качество</p>
<p>ПК-4 Способен использовать информационные технологии и нормативно-правовую документацию в области повышения качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения</p>	<p>ПК-4.2 Уметь работать на современном лабораторном оборудовании, использовать потенциал, технологии самообразования в процессе подготовки и переподготовки специалистов ветеринарного и биологического профилей; излагать информацию относительно профилактики инфекционных и инвазионных болезней животных, анализировать соответствие проектов нормативно-технических документов по безопасности и качеству сырья и продуктов животного и растительного происхождения, кормовых средств для животных требованиям действующих нормативно-технических документов, проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы, послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска</p>	<p><i>Знать:</i> Современное лабораторное оборудование; информацию относительно профилактики инфекционных и инвазионных болезней животных, соответствие проектов нормативно-технических документов по безопасности и качеству сырья и продуктов животного и растительного происхождения, ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы, послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; качество и контроль выпуска сельско-хозяйственной продукции; оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья;</p> <p><i>Уметь:</i> Работать на современном лабораторном оборудовании, использовать потенциал, технологии и самообразования в процессе подготовки и переподготовки специалистов ветеринарного и биологического профилей; излагать информацию относительно профилактики инфекционных и инвазионных болезней животных, анализировать соответствие проектов нормативно-технических документов по безопасности и качеству сырья и продуктов животного и растительного происхождения, кормовых средств для животных требованиям действующих нормативно-технических документов, проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы, послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска</p>

	<p>сельскохозяйственной продукции; 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; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения</p>	<p>ивотных и птицы, после убойной убойно-эринарно-санитарную экспертизу туши и органов; 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; 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><i>Владеть:</i> Работой на современном лабораторном оборудовании, технологией и самообразованием в процессе подготовки и переподготовки специалистов ветеринарного и биологического профиля; информацией относительно профилактики и инфекционных и инвазионных болезней животных; оценкой пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, режимам рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организацией и контролем погрузкой и транспортировкой убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; бактериологический анализ мяса и мясных продуктов;</p>
<p>ПК-4 Способен использовать информационные технологии и нормативно-правовую документацию в области повышения качества сырья и продуктов животного и</p>	<p>ПК-4.3 Владеть методами составления отчетной документации, способностью к самоорганизации и самообразованию в процессе подготовки и переподготовки</p>	<p><i>Знать:</i> Составление отчетной документации, методы самоорганизации и самообразования в процессе подготовки и переподготовки специалистов; навык организации и проведения просветительской работы среди населения по предупреждению или ликвидации стр</p>

<p>растительного происхождения</p>	<p>специалистов; навыками организации проведения просветительской работы среди населения по предупреждению и ликвидации острых и хронических инфекционных болезней животных, передающихся человеку, навыками экспертизы документарного контроля на соответствие требованиям нормативно-технических документов, 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 радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов</p>	<p>ых хронических инфекционных болезней животных, передающихся человеку, навыками экспертизы документарного контроля на соответствие требованиям нормативно-технических документов, 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 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 проведение ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения</p> <p><i>Уметь:</i> Составлять отчетную документацию; организовывать проведение просветительской работы среди населения по предупреждению или ликвидации острых и хронических инфекционных болезней животных, передающихся человеку; отбирать пробы, консервировать материал и транспортировать в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; проводить ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животноводства</p> <p><i>Владеть:</i> Методами составления отчетной док</p>
------------------------------------	--	--

	<p>животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения</p>	<p>ументации, способностью к самоорганизации и самообразованию в процессе подготовки и переподготовки специалистов; навыками организации проведения просветительской работы среди населения по предупреждению и ликвидации острых и хронических и инфекционных болезней животных, передающихся человеку, навыками экспертизы документарного контроля на соответствие требованиям нормативно-технических документов, 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 радиометрического исследования; способами и методами 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 животных и современные требования предъявляемые им.

Тема 2. Приёмка и предубойный осмотр животных на боенском предприятии; Режим предубойного содержания животных на боенских предприятиях; Убой и переработка сельскохозяйственных животных, дикой и пернатой дичи.

Тема 3. Ветеринарно- санитарные правила перевозки животных различным видом транспорта.

Тема 4. Особенности строения мяса сельскохозяйственных животных, дикой и пернатой дичи, птицы.

Тема 5. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя сельскохозяйственных животных при инвазионных болезнях.

Тема 6. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя сельскохозяйственных животных при незаразных болезнях и отклонениях от норм.

Тема 7. Водоснабжение и канализация на перерабатывающих предприятиях. Освещение, вентиляция на перерабатывающих предприятиях. Технологическое оборудование на перерабатывающих предприятиях.

Тема 8. Технологические условия хранения продуктов убоя птицы на перерабатывающих предприятиях.

Тема 9. Пищевая ценность мяса сельскохозяйственных животных и птицы. Классификация мяса сельскохозяйственных животных и птицы. Прием, предубойное содержание и предубойная подготовка.

Тема 10. Общие сведения об проводимых мероприятиях.

Тема 11. Назначение дезинвазии и методы проведения. Дератизация на перерабатывающих предприятиях. Комплекс мероприятий, включаемых в дератизацию. Виды дератизации.

Тема 12. Дезинвазия на перерабатывающих предприятиях. Правила проведения дезинвазии на перерабатывающих предприятиях.

Тема 13. Дезинфекция инвентаря, тары и оборудования на перерабатывающих предприятиях.

Тема 14. Дератизация на перерабатывающих предприятиях.

Тема 15. Профилактика заболеваний людей.

Тема 16. Основные мероприятия по борьбе с болезнями животных и птиц.

Тема 17. Ветеринарно- санитарные правила перевозки животных ж/д.

Тема 18. Ветеринарно- санитарные правила перевозки животных воздушным транспортом.

Тема 19. Ветеринарно- санитарные правила перевозки животных автотранспортом.

Тема 20. Основные условия хранения продуктов убоя с/х животных , птицы на перерабатывающих предприятиях.

3. Общая трудоемкость дисциплины: 7 ЗЕ.