

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ

Автор: Тайгузин Р.И.

Наименование программы: Ветсанэкспертиза и сертификация пищевых продуктов

1. Цель освоения программы : повышение профессиональной компетентности специалистов в сфере ветсанэкспертизы и сертификации пищевых продуктов.

2. Перечень компетенций, формируемых и (или) развивающихся в результате освоения программы

В результате освоения программы у слушателей формируются и (или) развиваются следующие компетенции:

- умением использовать нормативные правовые документы в своей деятельности (ОК-5);
- способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, СанПиН, ХАССП, GMP, ветеринарные нормы и правила и др. в своей профессиональной деятельности (ПК-1);
- способностью обрабатывать текущую производственную информацию и использовать данные в управлении качеством продукции (ПК-4);
- способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения (ПК-5);
- готовностью осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения (ПК-6);
- готовностью осуществлять контроль за соблюдением биологической и экологической безопасности сырья и продуктов животного происхождения (ПК-8);
- 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).

3. Содержание программы:

1. Организация подготовки студентов, ПП и ПК специалистов АПК в ФГБОУ ВО Оренбургский ГАУ
2. Государственная программа «Развитие сельского хозяйства и регулирование рынков сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия» Оренбургской области на 2013-2020 годы.
3. Эпизоотическая обстановка в Оренбургской области, Российской Федерации и за рубежом
4. Основные направления и нормативно-правовые акты Госветнадзора в обеспечении качества, безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения
5. Организация работы лаборатории ВСЭ на продовольственных рынках. Осмотр животных и порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя
6. ВСЭ и методы обезвреживания продуктов убоя больных и вынужденно убитых животных
7. ВСЭ и оценка туш и органов животных при инфекционных болезнях (сибирская язва, туберкулез, бруцеллез, лептоспироз, листериоз, сальмонеллез, рожа, ящур, классическая чума свиней, грипп птиц, губчатая энцефалопатия, злокачественный отек и др.)
8. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы и их профилактика
9. ВСЭ мяса кроликов, нутрий, диких промысловых животных
10. ВСЭ мяса при радиоактивном поражении и отравлениях животных

4. Общая продолжительность программы :

72 часа.