

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе учебной дисциплины
«Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясной продукции»

1. Общая характеристика.

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной Образовательной программы ФГБОУВО Донской ГАУ по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, направленность Ветеринарно-санитарная экспертиза. Разработана на основе требований ФГОСВО по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (приказ Министерства образования и науки РФ от 19 сентября 2017 г. № 939).

2. Место дисциплины в структуре ОПОП: Блок 1 Дисциплины (модули), часть, формируемая участниками образовательных отношений.

3. Требования к результатам освоения.

Профессиональные компетенции (ПК): способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья и мясной продукции (ПК-1).

Индикаторы достижения компетенции:

- проводить предубойный осмотр животных и послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов убоя (ПК-1.1),
- осуществляет отбор проб и проводит органолептические и лабораторные исследования для определения качества и безопасности мяса, мясного сырья и мясных продуктов (ПК-1.2),
- осуществляет санитарную оценку продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции (ПК-1.3),
- организует обезвреживание, утилизацию и уничтожение продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными или опасными (ПК-1.4).

4. Содержание программы учебной дисциплины: Раздел 1. История развития и законодательная база ветеринарно-санитарной экспертизы. Раздел 2. Ветеринарно-санитарный контроль при заготовке, транспортировке и переработке животных на мясо. Раздел 3. Предубойный осмотр животных, послеубойная ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов и ветеринарное клеймение мяса и мясных продуктов. Раздел 4. Учение о мясе, ветеринарно-санитарная экспертиза при пороках и порче мяса и порядок обезвреживания мяса и субпродуктов. Раздел 5. Основы технологии, гигиена консервирования мяса и мясных продуктов и экспертиза консервированных мясных изделий. Раздел 6. Ветеринарно-санитарная экспертиза при болезнях животных различной этиологии. Раздел 7. Ветеринарно-санитарная экспертиза при отравлениях животных и обработке ветеринарными препаратами. Раздел 8. Сертификация пищевых продуктов.

5. Форма промежуточной аттестации: зачет, экзамен, курсовая работа.

6. Разработчик: канд. биол. наук, доцент кафедры паразитологии, ветсанэкспертизы и эпизоотологии Животова Т.Ю.