Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ермаков Алексей Михайлович
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 07.11.2026 00:16:30
Уникальный программный ключ:
820dd736c65[illegible]

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе учебной дисциплины
Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарная экспертиза

1. Общая характеристика:

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (уровень бакалавриата), направленность Технология производства и переработки продукции животноводства предназначена для обучающихся по очной и заочной форме обучения.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП:

Дисциплина «Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарная экспертиза» входит в перечень дисциплин вариативной части основной профессиональной образовательной программы высшего образования.

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

Профессиональная компетенции (ПК):

- Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы (ПК-2).

Индикаторы достижения компетенции:

- Отбирает пробы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы для проведения лабораторных исследований (ПК-2.1);.
- Проводит лабораторные исследования мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья мясной продукции, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы для определения показателей их качества и безопасности (ПК-2.2);
- Осуществляет ветеринарно-санитарный анализ безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований (ПК-2.3).

Профессиональная компетенции (ПК):

- Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, растительных пищевых продуктов (ПК-3)

Индикаторы достижения компетенции:

- Отбирает пробы меда, растительных пищевых продуктов для проведения лабораторных исследований (ПК-3.1);
- Проводит лабораторные исследования меда, растительных пищевых продуктов для определения показателей их качества и безопасности (ПК-3.2);
- Осуществляет ветеринарно-санитарный анализ безопасности меда, растительных пищевых продуктов и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей (ПК-3.3)

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

Знание: методов для проведения лабораторных исследований;

методики лабораторного и ветеринарно-санитарного контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения:

организации и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения.

методики лабораторного и ветеринарно-санитарного контроль качества сырья и безопасности продуктов растительного происхождения;

организации и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов растительного происхождения.

Умение: осуществлять отбор проб продуктов и сырья животного происхождения;

проведения ветеринарно-санитарного контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения.
осуществлять отбор проб продуктов и сырья растительного происхождения;
проведения ветеринарно-санитарного контроль качества сырья и безопасности продуктов растительного происхождения.
Навык: в осуществлении отбора проб продуктов и сырья животного происхождения;
проведении ветеринарно-санитарного контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения.
в осуществлении отбора проб продуктов и сырья растительного происхождения;
проведении ветеринарно-санитарного контроль качества сырья и безопасности продуктов растительного происхождения
Опыт деятельности: в организации и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения.
в организации и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов растительного происхождения.

4. Содержание программы учебной дисциплины

Теоретические основы и практические навыки проведения ветеринарно–санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения, контроль за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продуктов и сырья животного происхождения и обеспечения выпуска доброкачественной продукции.

5. Образовательные технологии:

Учебная работа проводится с использованием, как традиционных технологий, так и инновационных форм учебных занятий. Лекционные занятия проводятся в форме интерактивных лекций, групповых дискуссий, традиционных информационных лекций. Практические занятия проводятся в традиционной и инновационной формах. Виды используемых инновационных форм: научная дискуссия; метод кейс-стади, деловая игра, круглый стол.

6. Разработчик: канд. вет. наук, доцент, кафедры паразитологии, ветсанэкспертизы и эпизоотологии Федоров Н.М.