Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ермаков Алексей Михайлович
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 07.11.2026 10:07:38
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 управлять технологическими процессами производства, первичной переработки, хранения продукции животноводства (ПК-1)

Индикаторы достижения компетенции:

Способен определять периодичность, количество проб, метода отбора проб и перечень контролируемых показателей при разработке программы контроля качества и безопасности сельскохозяйственной продукции. (ПК-1.3)

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.

Умение: осуществлять отбор проб продуктов и сырья животного происхождения;

проведения ветеринарно-санитарного контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения.

Навык: в осуществлении отбора проб продуктов и сырья животного происхождения;

проведении ветеринарно-санитарного контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения.

контроль качества сырья и безопасности продуктов растительного происхождения

Опыт деятельности: в организации и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного 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.