

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 08.04.2021 18:21:19

Уникальный программный ключ: «**ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА**»

5258223550ea9fbeb23726a1609b644b33d8986ab6255891f288f913a1351fae

АННОТАЦИЯ К ДИСЦИПЛИНЕ

Компонент	Вариативная часть
Индекс	Б1.В.01
Семестр	3
Форма контроля	Зачет
Трудоемкость, з.е./ час	3/108
Компетенции	ПК-1

Основная цель изучения дисциплины «ветеринарно-санитарная экспертиза» - приобретение теоретических знаний, освоение методов и приёмов ветеринарно-санитарной экспертизы, производственно-ветеринарного контроля на всех этапах заготовки и переработки животноводческой продукции на предприятиях мясной промышленности, освоение ветеринарно-санитарной экспертизы колбас, копчёностей, консервов и других мясных продуктов.

Основными задачами преподавания дисциплины являются:

- изучение студентами ветеринарно-санитарных правил и требований при транспортировке и приёмке животных на мясоперерабатывающие предприятия и подготовке их к убою;

- организация и проведение ветеринарно-санитарных мероприятий на предприятиях по убою скота в случае обнаружения заболеваний животных;

- проведение ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов этих животных с целью получения научно-обоснованной ветеринарно-санитарной оценки продуктов убои;

- организация и проведение ветеринарно-санитарного контроля на всех этапах производства мяса и мясных продуктов.

Для осуществления данных задач ведущими принципами в работе должны быть:

- выпуск для потребителя только доброкачественной продукции;

- исключение возможности заражения людей болезнями, общими для человека и животных через пищевые продукты и техническое сырьё животного происхождения;

- предотвращение распространения бактериальных, вирусных и гельминтозных болезней через продукты и отходы боенского производства.

В результате освоения дисциплины студент должен уметь:

- выполнять ветеринарный осмотр убойных животных при их заготовке, транспортировке, приёме и предубойном содержании;

- проводить на рабочих местах ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов убои, давать им обоснованную ветеринарно-санитарную оценку;

- осуществлять контроль мяса и мясных продуктов на всех этапах их получения;

- методически правильно проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса домашних и диких промысловых животных и дичи, реализуемых на рынке.

По окончании курса студент должен уметь в условиях конкретного мясоперерабатывающего предприятия осуществлять ветеринарно-санитарный контроль на всех технологических этапах, проводить экспертизу и давать санитарную оценку продукции.

При изучении дисциплины особое внимание обращается на закрепление полученных знаний непосредственно на производстве и на практике, где приобретаются практические навыки.

Освоение дисциплины направлено на формирование у обучающегося следующих компетенций (ПК):

- способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе (ПК-1).