

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДВ.02.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

по направлению подготовки: 19.03.03 «Продукты питания и животного происхождения»

по профилю «Технология молока и молочных продуктов»

Квалификация выпускника: БАКАЛАВР

Выпускающая кафедра: ХТОМ

Кафедра-разработчик рабочей программы: ХТОМ

1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза» являются:

- а) изучение основных понятий и правовых аспектов обеспечения контроля и надзора за качеством и безопасностью животной продукции;
- б) изучение правил использования условно годного сырья, и сырья подлежащего утилизации;
- в) приобретение навыков разработки системы контроля за качеством и безопасностью продукции животного происхождения;
- г) формирование базовых знаний, умений и навыков для успешного (в т.ч. самостоятельного) изучения природы заболеваний сельскохозяйственных животных, пищевых отравлений микробной и немикробной природы, инвазионных и инфекционных заболеваний и их влияния на качество сырья и готовой продукции.

2. Содержание дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза»:

Животные как сырье для мясной промышленности.

Транспортировка животных на предприятия мясной промышленности.

Порядок приема-сдачи животных на мясокомбинаты.

Предприятия по переработке убойных животных на мясо. Санитарно-гигиенические требования к ним.

Современные технологические схемы убоя животных и переработки туш и органов

Особенности переработки на мясо разных видов животных и птицы

Организация и методика предубойного осмотра животных и послеубойной экспертизы туш и органов

Токсикоинфекции, вызываемые условно-патогенной микрофлорой. Пищевые токсикозы, вызываемые стафилококками, стрептококками и анаэробными микробами

Ветсанэкспертиза и санитарная оценка мяса при радиоактивном поражении животных

3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

- 1) Знать:

а) фундаментальные (базовые) понятия, связанные с экспертизой продуктов животного происхождения;

б) нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила.

2) Уметь:

а) использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе;

б) осуществлять технологический контроль качества и безопасности готовой продукции.

3) Владеть:

а) навыками развития способности к самоорганизации и самообразованию при освоении дисциплины;

б) определять по особенностям строения видовую и возрастную принадлежность органов;

в) проводить сравнительный анализ видовых или возрастных особенностей туш и органов, формулировать и обосновывать выводы.

И. о. зав. кафедрой ХТОМ

92 

Ахмедзянова Ф. К.