**АННОТАЦИЯ**

**к рабочей программе учебной дисциплины**

**«Ветеринарно-санитарная экспертиза»**

**1.Общая характеристика**.

Рабочая программа дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению подготовки 19.03.03Продукты питания животного происхождения, направленность Технология мяса и мясных продуктов, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 11 августа 2020 г. № 936.

**2. Требования к результатам освоения.**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций:

Общепрофессиональных компетенций (ОПК): Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности (ОПК-2); Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения (ОПК-5).

Индикаторы достижения компетенции: применяет основные законы естественных наук для решения задач профессиональной деятельности (ОПК-2.1); применяет методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности (ОПК-2.2); контролирует производство продукции из сырья животного происхождения в соответствии с регламентом, технологическими инструкциями, проектной документацией (ОПК-5.2).

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

*Знания:* основных законов естественных наук для решения задач профессиональной деятельности; методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности; способов контроля производства продукции из сырья животного происхождения в соответствии с регламентом, технологическими инструкциями, проектной документацией.

*Умения:* применять основные законы естественных наук для решения задач профессиональной деятельности; применять методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности; *к*онтролировать производство продукции из сырья животного происхождения в соответствии с регламентом, технологическими инструкциями, проектной документацией.

*Навык и (или) опыт деятельности:* применения основных законов естественных наук для решения задач профессиональной деятельности; применения методов исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности; *деятельности* контроля производство продукции из сырья животного происхождения в соответствии с регламентом, технологическими инструкциями, проектной документацией.

**3. 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 ветсанэкспертиза мяса и мясных продуктов и ветеринарное клеймение. 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. Ветеринарно- санитарный контроль при транспортировке скоропортящихся продуктов. Раздел 9. Сертификация пищевых продуктов.

**4. Форма промежуточной аттестации:** зачет.

**5. Разработчик:** доцент кафедры паразитологии, ветсанэкспертизы и эпизоотологии, кандидат сельскохозяйственных наук Гак Ю.М.