Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ермаков Алексей Михайлович
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 19.11.2026 10:44:03
Уникальный программный ключ:
820dd736c6564d02e9f00c4043156a3692d52b7e

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе учебной дисциплины
«Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясной продукции»

1.Общаяхарактеристика.
Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной Образовательной программы ФГБОУВО ДонскойГАУ по направлению подготовки 36.03.01Ветеринарно-санитарная экспертиза, направленность Ветеринарно-санитарная экспертиза. Разработана на основе требований ФГОСВО по направлению подготовки 36.03.01Ветеринарно-санитарная экспертиза(приказ Министерства образования и науки РФ от 19 сентября 2017г.№939).
2.МестодисциплинывструктуреОПОП:Блок1 Дисциплины(модули),часть, формируемая участниками образовательных отношений.
3.Требования к результатам освоения.
Профессиональные компетенции (ПК): способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса, продуктов убоя ,пищевого мясного сырья и мясной продукции(ПК-1).
Индикаторы достижения компетенции:
- проводить предубойный осмотр животных и послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов убоя(ПК-1.1),
- осуществляет отбор проб и проводит органолептические и лабораторные исследования для определения качества и безопасности мяса, мясного сырья и мясных продуктов(ПК-1.2),
- осуществляет санитарную оценку продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции(ПК-1.3),
- организовывает обезвреживание, утилизацию и уничтожение продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными или опасными(ПК-1.4).
4.Содержане программы учебной дисциплины: Раздел1.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 ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов и ветеринарное клеймение мяса и мясных продуктов. 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. Сертификация пищевых продуктов.
5.Форма промежуточной аттестации: зачет, экзамен, курсовая работа.
6.Разработчик: канд. биол. наук, доцент кафедры паразитологии, ветсанэкспертизы и эпизоотологии Животова Т.Ю.