Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ермаков Алексей Михайлович
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 06.11.2026 23:18:08
Уникальный программный ключ:
820dd736c6564d02e9f00c4043156a3692d52b7e

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 19.03.03 Продукты 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 Гак Ю.М.