

Аннотация рабочей программы дисциплины «ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА НА ПРОДОВОЛЬ- СТВЕННЫХ РЫНКАХ»

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Целью изучения дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственных рынках» является подготовить эксперта, владеющего теоретическими и практическими навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения, способного дать обоснованное заключение об их качестве, осуществлять контроль за пищевыми продуктами, реализуемых на продовольственных рынках.

Задачи

- проводить ветеринарно-санитарный контроль сырья и продуктов для реализации;
- проводить контроль качества продукции в соответствии с ветеринарным законодательством, требованиями ветеринарных и санитарных норм;
- выполнять государственный ветеринарно-санитарный контроль по предотвращению распространения бактериальных, вирусных и гельминтозных болезней через продукты питания, реализуемые на продовольственных рынках.

2. Перечень планируемых результатов по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ПКС-1 - Способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения, мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции.

ПКС-2 - Способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы, продуктов растительного происхождения.

ПКС-3 - Способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.

ПКС-4 - Готовностью осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения.

3. Содержание дисциплины

1. Общие положения о ветеринарно-санитарной экспертизе и госветнадзоре на продовольственных рынках. Организация работы и структура лабораторий ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственном рынке, их функции и задачи.
2. Организация работы и структура лабораторий ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственном рынке.
3. Функции лабораторий ветеринарно-санитарной экспертизы.
4. Задачи лабораторий ветеринарно-санитарной экспертизы
5. Требования к доставке на рынки пищевых продуктов животного и растительного происхождения и правила их ветеринарно-санитарной экспертизы.
6. Пищевые продукты не подлежащие продаже на рынках.
7. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов в условиях лабораторий ветсанэкспертизы продовольственных рынков. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя кроликов, нутрий, диких промысловых животных и пернатой дичи.
8. Порядок послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов животных.
9. Виды ветеринарных клейм и штампов.
10. Порядок клеймения мяса и мясопродуктов. Маркировка мяса.
11. Способы и режимы обезвреживания условно годной продукции.
12. Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы кроликов, нутрий и пернатой дичи.
13. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных пищевых продуктов и продукции пчеловодства.
14. Классификация растительных продуктов.
15. Санитарная экспертиза растительных продуктов.
16. Санитарная экспертиза различных групп растительных продуктов.
17. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда и продуктов пчеловодства.

4. Трудоемкость дисциплины и формы промежуточной аттестации

Объем дисциплины – 72 часа, 2 зачетные единицы. Дисциплина изучается на 4 курсе, в 7 семестре. По итогам изучаемого курса студенты сдают зачет.