

Аннотация

Рабочей программы учебной дисциплины

Б1.В.16«Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы»

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки с/х продукции
(бакалавриат)

Цель изучения дисциплины	Цель данного курса является:является подготовка специалиста в области технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции владеющего теоретическими и практическими навыками ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарии, производственного ветеринарно-санитарного контроля, лабораторного анализа продуктов животного и растительного происхождения для обеспечения выпуска доброкачественной продукции.		
Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата	Данная учебная дисциплина входит в раздел «Б1.В.15» ФГОС по направлению подготовки ТППСХП		
Компетенции, формируемые в результате освоения учебной дисциплины.			
Код компетенции	Наименование компетенции	Индикатор достижения компетенции	В результате освоения дисциплины обучающийся должен
ПК-2	Способен реализовывать технологии производства продукции животноводства	ПК-2.1. Реализует технологии производства продукции животноводства ПК-2.2 Проводит анатомический и функциональный анализ органов и тканей организма животных	Знать: реализацию технологии производства продукции животноводств. Уметь: реализовывать технологии производства продукции животноводства. Владеть: навыками реализации технологийпроизводства продукции животноводства, анатомическим и функциональным анализом органов и тканей организма животных
ПК-5	ПК-5. Способен реализовывать технологии переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	ПК-5.1. Реализует технологии переработки и хранения сельскохозяйственной продукции; ПК-5.2 Рационально эксплуатирует современное технологическое оборудование предприятий по переработке и хранению сельскохозяйственной продукции; ПК-5.3 Реализует биотехнологические процессы при переработке и хранении сельскохозяйственной продукции; ПК-5.4 Реализует технологии	Знать: - технологии хранения переработки продукции растениеводства; нормативную документацию в области хранения и переработки продукции растениеводства Уметь: - обосновывать оптимальные технологии хранения и переработки продукции растениеводства Владеть:- должен владеть микробиологическими методами лабораторного анализа образцов продукции животноводства

		<p>получения продуктов с заданными функциональными свойствами при переработке сельскохозяйственной продукции;</p> <p>ПК-5.5 Реализует технологии переработки и хранения сельскохозяйственной продукции, применяя пищевые добавки и улучшители;</p> <p>ПК-5.6 Реализует технологии переработки и хранения сельскохозяйственной продукции, участвуя в проектировании и модернизации оборудования перерабатывающих предприятий;</p> <p>ПК-5.7 Реализует технологии переработки и хранения сельскохозяйственной продукции, выбирая способы управления и средства автоматизации с учетом требований технологического процесса и безопасности труда.</p> <p>ПК-5.8 Реализует технологии переработки и хранения сельскохозяйственной продукции, зная закономерности протекания процессов и проводит расчеты основных характерных параметров и определяющих размеров аппаратного оформления процессов.</p> <p>ПК-5.9 Реализует технологии переработки и хранения при производстве полуфабрикатов из сельскохозяйственной продукции</p>	
Содержание дисциплины			
	<p><u>Раздел 1. Цели, задачи и структура курса</u></p> <p>ЛЕКЦИЯ № 1. Тема: Введение. Определение дисциплины и ее значение. Предметная связь с другими и с дисциплинами. Задачи и роль ветеринарно-санитарной экспертизы в деле охраны здоровья людей и животных. История отечественной ветеринарно-санитарной экспертизы.</p>		
	<p>ЛЕКЦИЯ № 2. Тема: Важнейшие достижения современной ветеринарии в профилактике и ликвидации заразных и незаразных болезней. Учение о болезни: этиология, патогенез, клинические проявления, посмертные изменения. Воспаление (определение, виды, причины, признаки, течение, исход)</p>		

	<p><u>Раздел 2. Основы технологии и гигиена переработки убойных животных</u></p> <p>ЛЕКЦИЯ № 3. Тема: Убойные животные. Характеристика убойных животных и современные требования, предъявляемые к ним Организация и проведение предубойного осмотра животных и послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов</p>
	<p><u>Раздел 3. Морфология, химия товароведение мяса. Видовая принадлежность мяса</u></p> <p>ЛЕКЦИЯ № 4. Тема:Определение видовой принадлежности мяса. Морфология, химия и товароведение мяса. Основы товароведения и стандартизации. Клеймение. Порядок клеймения туш и внутренних органов сельскохозяйственных животных на перерабатывающих предприятиях. Изменения в мясе после убоя. Распознавание мяса больных и здоровых животных. Особенности созревания. мяса больных и утомленных животных. Ветеринарно-санитарное значение созревания мяса.</p> <p>ЛЕКЦИЯ № 5. Тема: Современные методы консервирования мяса и мясных продуктов. Виды консервации мяса и мясопродуктов, методы консервирования, ветеринарно-санитарные нормы по приготовлению и контролю продукции</p>
	<p><u>Раздел 4. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов при заболеваниях инфекционной, инвазионной и незаразной этиологии</u></p> <p>ЛЕКЦИЯ № 6. Тема: Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инфекционных болезнях, передающихся и не передающихся человеку через мясо и мясопродукты Классификация инфекционных болезней сельскохозяйственных животных при санитарной оценке продуктов убоя. Ветеринарно-санитарная экспертиза при инфекционных болезнях, передающихся человеку через мясо и мясо-продукты. Ветеринарно-санитарная экспертиза при инфекционных болезнях, не передающихся человеку через мясо и мясопродукты. Предубойная и послеубойная диагностика инфекционных болезней животных, дифференциальная диагностика. Классификация инфекционных болезней животных по степени опасности для человека</p> <p>ЛЕКЦИЯ № 7. Тема Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инвазионных заболеваниях, передающихся и не передающихся человеку через мясо и мясопродукты Ветеринарно-санитарная экспертиза при инвазионных заболеваниях, передающихся человеку через мясо. Ветеринарно-санитарная экспертиза при инвазионных заболеваниях, не передающихся человеку через мясо. Предубойная и послеубойная диагностика инвазионных болезней животных, дифференциальная диагностика. Классификация инвазионных болезней животных по степени опасности для человека</p> <p><u>Раздел 5. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы, их профилактика</u></p> <p>ЛЕКЦИЯ № 8. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы, их профилактика. Бактериологическое исследование мяса</p> <p>ЛЕКЦИЯ № 9. Тема: Основы технологии, гигиена получения и ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов</p> <p>Молоко. Химический состав, физико-химические свойства коровьего молока,</p>

факторы их обуславливающие. Бактерицидные и бактериостатические свойства молока и их использование в производстве. Санитарно-гигиенические условия получения доброкачественного молока и его хранение на ферме. Пороки молока и их предупреждение. Изменение качества молока при хранении. Показатели, характеризующие санитарно-гигиеническое состояние молока.

Раздел 6. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках.

ЛЕКЦИЯ № 9. Тема: Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках Положение о государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках. Планирование и оборудование. Функции и задачи. Пищевые продукты, не подлежащие продаже на рынках. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых животных жиров, мяса диких промысловых животных и пернатой дичи, рыбы и пищевых яиц. Утилизация конфискатов. Документация. Правила доставки, взятия проб и порядок Ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов. Распознавание фальсификаций. Документация. Химический состав, классификация, пищевая ценность и свойства меда. Болезни и пороки корнеклубнеплодов, овощей, ягод и фруктов. Радиометрический контроль растительных пищевых продуктов. Пищевая ценность грибов. Основные цели, принципы и правила системы сертификации ГОСТов на пищевые продукты.

Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Всего часов	6 семестр
Общая трудоемкость дисциплины.	2 з.е./72часов	2 з.е./72часов
Аудиторные занятия	24	24
Лекции	12	12
Практические занятия (ПЗ)	12	12
Самостоятельная работа	48	48
Вид итоговой аттестации		зачет

Используемые ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Internet», информационные технологии, программные средства и информационно-справочные системы	http://fizrast.ru/sitemap.html http://www.don-agro.ru http://xn-80abucjiibhv9a.xn-plai/ http://www.agroxxi.ru/ (РГБ) http://elibrary.rsl.ru Научная электронная библиотека http://elibrary.ru/default.asp Российская национальная библиотека http://primo.nl.ru http://nbgmu.ru Электронная библиотека Российской государственной библиотеки		
	Название ресурса	Ссылка/доступ	
	Электронная библиотека онлайн «Единое окно к образовательным ресурсам»	http://window.edu.ru	
	«Образовательный ресурс России»	http://school-collection.edu.ru	
	Федеральный образовательный портал: учреждения, программы, стандарты, ВУЗы, тесты ЕГЭ, ГИА	http://www.edu.ru –	
	Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов (ФЦИОР)	http://fcior.edu.ru -	
	ЭБС "КОНСУЛЬТАНТ СТУДЕНТА". Электронная библиотека технического вуза	http://polpred.com/news	
	Издательство «Лань». Электронно-библиотечная система	http://www.studentlibrary.ru -	
	Русская виртуальная библиотека	http://rvb.ru –	
	Кабинет русского языка и литературы	http://ruslit.ioso.ru –	
	Национальный корпус русского языка	http://ruscorpora.ru –	
	Издательство «Лань». Электронно-библиотечная система	http://e.lanbook.com -	
	Еженедельник науки и образования Юга России «Академия»	http://old.rsue.ru/Academy/Archives/Index.htm	
	Научная электронная библиотека «e-Library»	http://elibrary.ru/defaultx.asp -	
	Электронно-библиотечная система IPRbooks	http://www.iprbookshop.ru -	
	Электронно-справочная система документов в сфере образования «Информо»	http://www.informio.ru	
	Информационно-правовая система «Консультант-плюс»	Сетевая версия, доступна со всех компьютеров в корпоративной сети ИнГГУ	
	Информационно-правовая система «Гарант»	Сетевая версия, доступна со всех компьютеров в корпоративной сети ИнГГУ	
	Электронно-библиотечная система «Юрайт»	https://www.biblio-online.ru	
	Формы текущего и рубежного	тесты, контрольные работы.	
Форма итогового контроля	4семестр – зачет		