

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:

ФИО: Волхонов Михаил Станиславович

Должность: Врио ректора

Дата подписания: 24.09.2023 01:08:09

Уникальный программный ключ:

b2dc75470204b44fe5f17a108ea73ea0 СУДАЛСТВЕННАЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ»

1

Согласовано:
Председатель методической комиссии
факультета ветеринарной
медицины и зоотехнии

/Якубовская М.Ю./

«10» мая 2023 года

Утверждаю:
Декан факультета ветеринарной
медицины и зоотехнии

/Горбунова Н.П./

«11» мая 2023 года

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Технология мяса и мясных продуктов

Специальность	<u>36.05.01. Ветеринария</u>
Направленность (профиль)	<u>«Качество и безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов»</u>
Квалификация выпускника	<u>ветеринарный врач</u>
Форма обучения	<u>очная</u>
Срок освоения ОПОП ВО	<u>5 лет</u>

Караваево 2023

1. Цель и задачи дисциплины

Целью изучения дисциплины является подготовка ветеринарного специалиста, владеющего теоретическими знаниями и практическими навыками в области управления технологическими процессами в мясной промышленности, их оптимизации на основе системного подхода и использования современных технических решений, направленных на рациональное использование сырья и получения продуктов с заданными качественными характеристиками.

Задачи дисциплины:

- дать обучающимся знания современных технологий, процессов и режимов производства мяса и мясных продуктов, для решения профессиональных задач;
- научить обучающихся применять новейшие средства и методики оценки качества поступающего мяса и мясных продуктов;
- подготовить обучающихся к деятельности по совершенствованию действующих технологических процессов на базе правильного подхода, направленного на повышения объемов производства и качества выпускаемой продукции;
- научить оценивать качество поступающего сырья и готовых продуктов в соответствии с действующей нормативно-технической документацией.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

2.1. Дисциплина Б1.В.1.ДВ.06.03.06 Технология мяса и мясных продуктов относится к части Блока 1 «Дисциплины (модули) ОПОП ВО, формируемой участниками образовательных отношений».

2.2. Для изучения данной дисциплины (модуля) необходимы знания, умения и навыки, формируемые предшествующими дисциплинами:

- Анатомия животных;
- Ветеринарная микробиология и микология;
- Ветеринарно-санитарная экспертиза;
- Физиология и этиология животных;
- Патологическая анатомия и судебно-ветеринарная экспертиза.

2.3. Перечень последующих дисциплин, для которых необходимы знания, умения и навыки, формируемые данной дисциплиной:

- Организация ветеринарного дела;
- Производственный ветеринарно-санитарный контроль;
- Эпизоотология и инфекционные болезни;
- Стандартизация, сертификация, управления качеством продуктов животного происхождения.

3. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование и развитие компетенций:
ПКос-3

Категория компетенции	Код и наименование компетенции	Наименование индикатора формирования компетенции
Профессиональные компетенции		
Оказание ветеринарной помощи животным всех видов	ПКос-3 Управление системой мероприятий по предотвращению возникновения незаразных, инфекционных и паразитарных болезней животных для обеспечения устойчивого здоровья животных	ПКос-3.1 ИД-1 ПКос-3 Знать: -методы сбора и анализа информации при ветеринарном планировании; -порядок проведения внутреннего контроля ветеринарно-санитарного состояния объекта и микроклимата животноводческих помещений;

	<p>-нормативные показатели параметров микроклимата в животноводческих помещениях;</p> <p>-виды противоэпизоотических мероприятий и требования к их проведению в соответствии с методическими указаниями, инструкциями, наставлениями, правилами диагностики, профилактики и лечения животных;</p> <p>-виды мероприятий по профилактике незаразных болезней и нарушения обмена веществ у животных и требования к их проведению в соответствии с методическими указаниями, инструкциями, наставлениями, правилами диагностики, профилактики и лечения животных;</p> <p>-виды мероприятий по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности и требования к их проведению в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии;</p> <p>-требования охраны труда в объеме, необходимом для выполнения должностных обязанностей.</p> <p>ПКос-3.2 ИД-2 ПКос-3</p> <p>Уметь:</p> <p>-осуществлять сбор и анализ информации, в том числе данных ветеринарной статистики, необходимой для планирования профилактических противоэпизоотических мероприятий, профилактики незаразных болезней животных, ветеринарно-санитарных мероприятий;</p> <p>-оценивать влияние условий содержания и кормления животных на состояние их здоровья в рамках реализации планов мероприятий по профилактике заболеваний животных;</p> <p>-осуществлять ветеринарный контроль качества и заготовки кормов для животных с целью обеспечения их ветеринарно-санитарной безопасности в рамках реализации планов мероприятий по</p>
--	---

	<p>профилактике заболеваний животных;</p> <p>-проводить беседы, лекции, семинары для работников организации с целью разъяснения принципов работы по профилактике заболеваний животных;</p> <p>-оценивать эффективность проведенных профилактических мероприятий и способов их осуществления.</p> <p>ПКос-3.3 ИД-3 пКос-3</p> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> -проведением проверки ветеринарно-санитарного состояния и микроклимата животноводческих помещений в соответствии с планом противоэпизоотических мероприятий, планом профилактики незаразных болезней животных, планом ветеринарно-санитарных мероприятий; -навыками общего контроля реализации мероприятий по защите организации от заноса инфекционных и инвазионных болезней в соответствии с планом противоэпизоотических мероприятий; -организацией контроля организационно-технических, зоотехнических и ветеринарных мероприятий, направленных на профилактику незаразных болезней в соответствии с планом профилактики незаразных болезней животных; -составлением плана диспансеризации животных с учетом их видов и назначения; -разработкой рекомендаций по проведению лечебно-профилактических и лечебных мероприятий на основе результатов обследования животных, проведенных в рамках диспансеризации; -пропагандой ветеринарных знаний, в том числе в области профилактики заболеваний животных, среди работников организации.
--	--

В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ СТУДЕНТ ДОЛЖЕН:

Знать

- методы сбора и анализа информации при ветеринарном планировании;
 - порядок проведения внутреннего контроля ветеринарно-санитарного состояния объекта и микроклимата животноводческих помещений;
 - порядок предубойного ветеринарного осмотра животных;
 - требования к состоянию предубойных животных;
 - формы описи убойных животных, журнала учета, результата предубойного осмотра;
 - признаки патоморфологических изменений, а также дефектов, возникших при хранении мяса и продуктов убоя;
 - требования к проведению лабораторных исследований, методику отбора проб мяса и продуктов убоя, стандартные методики проведения лабораторных исследований;
 - правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории, формы и правила оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы;
 - порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса;
 - требования охраны труда в сельском хозяйстве.

Уметь

- осуществлять сбор и анализ информации, в том числе данных ветеринарной статистики, необходимой для планирования профилактических противоэпизоотических мероприятий, профилактики незаразных болезней животных, ветеринарно-санитарных мероприятий;
- определять допустимость убоя животных на мясо;
- оформлять учетно-отчетную документацию по результатам предубойного осмотра животных;
- производить ветеринарно-санитарный осмотр продукции;
- осуществлять идентификацию видовой принадлежности мяса;
- определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований;
- пользоваться специальным лабораторным оборудованием.

Владеть

- навыками проведения предубойного ветеринарного осмотра животных;
- навыками проведения ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя;
- техникой отбора проб мяса и продуктов убоя;
- навыками проведения лабораторных исследований;
- организацией клеймения мяса и мясопродуктов;
- организацией обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя;
- проведением проверки ветеринарно-санитарного состояния и микроклимата животноводческих помещений в соответствии с планом противоэпизоотических мероприятий, планом профилактики незаразных болезней животных, планом ветеринарно-санитарных мероприятий;
- навыками общего контроля реализации мероприятий по защите организации от заноса инфекционных и инвазионных болезней в соответствии с планом противоэпизоотических мероприятий.

4. Структура дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы, 72 часа.

Форма промежуточной аттестации - экзамен.