

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

ИНСТИТУТ ВЕТЕРИНАРНОЙ МЕДИЦИНЫ

Кафедра Инфекционных болезней и ветеринарно-санитарной экспертизы

Аннотация рабочей программы дисциплины

Б1.0.27 ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫЙ КОНТРОЛЬ

Направление подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Направленность: Производственный ветеринарно-санитарный контроль

Уровень высшего образования – бакалавриат
Квалификация – бакалавр

Форма обучения – очная, заочная

Троицк
2024

1 Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения ОПОП

1.1. Цель и задачи дисциплины

Бакалавр по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза должен быть подготовлен к производственной, технологической и организационно-управленческой деятельности.

Цель освоения дисциплины – формирование у обучающихся теоретических знаний и практических умений, необходимых для организации и проведения ветеринарно-санитарного контроля производства и переработки сырья и продуктов животного происхождения, продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления и обеспечения выпуска в реализацию доброкачественной и безопасной продукции, в соответствии с формируемыми компетенциями.

Задачи дисциплины включают изучение нормативной документации, регламентирующей качество и безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения, продуктов животного и растительного происхождения непромышленного изготовления для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия населения.

1.2 Компетенции и индикаторы их достижений

УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений

| Код и наименование индикатора достижения компетенции | Формируемые ЗУН | |
|---|-----------------|--|
| ИД-1 _{УК-2} Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирает оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений | знания | Обучающийся должен знать действующие правовые нормы для определения задач проведения судебной экспертизы - (Б1.О.27, УК-2 - 3.1) |
| | умения | Обучающийся должен уметь определять задачи и оптимальные способы проведения судебной экспертизы материалов в рамках действующего законодательства - (Б1.О.27, УК-2 –У.1) |
| | навыки | Обучающийся должен владеть методами составления плана проведения судебной экспертизы в рамках действующего процессуального законодательства - (Б1.О.27, УК-2 – Н.1) |

УК-10. Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности.

| Код и наименование индикатора достижения компетенции | Планируемые результаты обучения при прохождении практики (формируемые знания, умения, навыки) | |
|--|---|---|
| ИД-1 _{УК-10} . Проявляет нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности | знания | Обучающийся должен знать, как он должен относиться к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и как противодействовать им в профессиональной деятельности (Б1.О.27, УК-10 – 3.1) |
| | умения | Обучающийся должен проявлять нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности (Б1.О.27, УК-10 – У.1) |
| | навыки | Обучающийся должен владеть навыками борьбы с проявлениями экстремизма, терроризма, коррупционного поведения (Б1.О.27, УК-10 – Н.1) |

ОПК-5 Способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности

| Код и наименование индикатора достижения компетенции | Формируемые ЗУН | |
|--|-----------------|---|
| ИД-1 _{ОПК-5} Оформляет документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности | знания | Обучающийся должен знать нормативную базу для оформления документации по результатам производственного ветеринарно-санитарного контроля с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности (Б1.0.27, ОПК-5 – 3.1) |
| | умения | Обучающийся должен уметь оформлять документацию по результатам производственного ветеринарно-санитарного с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности (Б1.0.27, ОПК-5 – У.1) |
| | навыки | Обучающийся должен владеть методами оформления документации по результатам производственного ветеринарно-санитарного с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности (Б1.0.27, ОПК-5 – Н.1) |

ОПК-6 Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии

| | | |
|--|-----------------|---|
| Код и наименование индикатора достижения компетенции | Формируемые ЗУН | |
| ИД-1 _{ОПК-6} Идентифицирует опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии | знания | Обучающийся должен знать нормативную документацию и методы по идентификации опасности риска возникновения и распространения заболеваемости различной этиологии - (Б1.О.27, ОПК-6 - 3.1) |
| | умения | Обучающийся должен уметь использовать методы идентификации опасности риска возникновения и распространения заболеваемости различной этиологии — (Б1.О.27, ОПК-6 –У.1) |
| | навыки | Обучающийся должен владеть методами идентификации риска возникновения, профилактики распространение инфекций в условиях лаборатории и в чрезвычайной ситуации — (Б1.О.27, ОПК-6 –Н.1) |

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплина «Производственный ветеринарно-санитарный контроль» относится к обязательной части основной профессиональной образовательной программы бакалавриата.

3 Объем дисциплины и виды учебной работы

Объем дисциплины составляет 7 зачетных единиц (ЗЕТ), 252 академических часа (далее часов).

Дисциплина изучается:

- очная форма обучения в 6 семестре
- заочная форма обучения на 4 курсе, сессия 2.

3.1 Распределение объема дисциплины по видам учебной работы

| Вид учебной работы | Количество часов | |
|--|-------------------------|---------------------------|
| | по очной форме обучения | по заочной форме обучения |
| Контактная работа (всего), в том числе практическая подготовка | 108 | 30 |
| В том числе: | | |
| Лекции (Л) | 54 | 14 |
| Лабораторные занятия (ЛЗ) | 54 | 16 |
| КСР | 0 | 0 |
| Самостоятельная работа обучающихся (СР) | 117 | 213 |
| Контроль | 27 | 9 |
| Итого | 252 | 252 |

4. Содержание дисциплины

Раздел 1 Ветеринарно-санитарный контроль при производстве сырья животного происхождения

Определение дисциплины и ее цель, задачи и значение в подготовке ветсанэксперта. ХАССП – система производственного контроля по критическим контрольным точкам. Нормативная документация, регламентирующая ветеринарно-санитарные условия транспортирования, предубойного содержания, убоя и переработки скота и птицы. Ветеринарно-санитарный контроль при транспортировании и предубойном содержании животных и птицы, убое и первичной переработке скота. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке кроликов и нутрий. Производственный ветеринарно-санитарный контроль на птицеперерабатывающих предприятиях. Ветеринарно-санитарный контроль при убое и переработке больных животных. Ветеринарно-санитарный контроль при промысле диких животных и пернатой дичи. Ветеринарно-санитарный контроль при обработке субпродуктов, крови, жирового сырья, кишечного, кожевенного, эндокринно-ферментного и технического сырья. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при промысле гидробионтов. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при получении и первичной обработке молока на ферме.

Раздел 2 Ветеринарно-санитарный контроль при переработке сырья животного происхождения

Нормативная документация, регламентирующая ветеринарно-санитарные условия переработки сырья животного происхождения. Производственный ветеринарно-санитарный контроль на молокоперерабатывающих предприятиях. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при консервировании мяса и мясных продуктов холодом. Ветеринарно-санитарный контроль мяса и мясных продуктов на холодильниках. Ветеринарно-санитарный контроль в консервном и колбасном производстве, производстве мясных копченостей. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке гидробионтов.