

**Аннотация рабочей программы дисциплины
«Ветеринарно- санитарная экспертиза»**

Дисциплина (модуль)	Ветеринарно- санитарная экспертиза
Содержание	<p>1. История отечественной ветеринарно – санитарной экспертизы</p> <p>2. Ветеринарно – санитарная экспертиза мяса</p> <p>3. Ветеринарно – санитарная экспертиза мясопродуктов</p> <p>4. Ветеринарно – санитарная экспертиза молока и молочных продуктов</p> <p>5. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц</p> <p>6. Ветеринарно - санитарная экспертиза рыбы</p> <p>7. Ветеринарно - санитарная экспертиза меда</p> <p>8. Ветеринарно – санитарная экспертиза туш и внутренних органов птиц</p>
Реализуемые компетенции	ОПК-3, ОПК-1, ПК-8, ПК-9, ПК -12
Результат освоения дисциплины, модуля	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен:</p> <p style="text-align: center;">знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организационные и правовые основы санитарного законодательства и структуру Санитарно-эпидемиологической службы России; - гигиенические характеристики факторов внешней среды и условий труда на предприятиях перерабатывающей промышленности; - основы проектирования и строительства предприятий перерабатывающей промышленности и гигиенические требования к ним; - основные виды кишечных инфекций, зоонозов, пищевых отравлений и гельминтозов; причины их возникновения и

профилактические меры;

- санитарно-эпидемиологическую экспертизу пищевых продуктов;
- санитарные требования к транспортировке, приемке и хранению пищевых продуктов;
- санитарные требования к технологии производства мясомолочной продукции;
- санитарные требования к хранению и реализации готовой продукции.

уметь:

- использовать основные нормативные документы и информационные источники справочного характера для разработки гигиенических рекомендаций, касающихся организации и контроля санитарного состояния предприятий перерабатывающей промышленности ;
- оценить условия труда персонала предприятий перерабатывающей промышленности;
- проводить санитарно-эпидемиологическую экспертизу пищевых продуктов и составлять соответствующие документы;
- обеспечивать соответствующие условия приемки и хранения пищевых продуктов;
- обеспечивать своевременное изучение причин возникновения и меры профилактики кишечных инфекций, пищевых отравлений и гельминтозов;
- проводить санитарное обследование предприятий общественного питания и составлять соответствующие документы.

владеть:

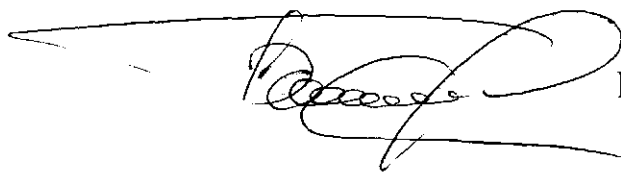
	-законодательными и правовыми актами в области защиты прав потребителей, санитарными нормами и правилами в сфере профессиональной деятельности; - базовыми знаниями о санитарии и гигиене питания; - базовым понятийно-терминологическим аппаратом в области санитарии и гигиены питания; - методами контроля основных параметров санитарно-гигиенического оценки проектируемых и действующих предприятий общественного питания				
Трудоемкость , з.е.	2				
Объем занятий, часов	72	ЛК	ПЗ	Лабораторных занятий	Самостоятельная работа
	Всего	17	17	17	21
	В том числе в интерактивной форме	10			
Форма самостоятельно й работы	Самостоятельная подготовка к практическим занятиям и выступление с докладами и рефератами				
Форма отчетности (в т.ч. по семестрам)	Зачет в 6 семестре				

Зав. кафедрой ТиЭ



Ахмедов М.Э.

Декан ТФ



Баламирзоев Н.Л.