

Аннотация
к рабочей программе дисциплины
«Ветеринарно-санитарная экспертиза»

1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы.

Рабочая программа учебной дисциплины **«Ветеринарно - санитарная экспертиза»** предназначена для реализации государственных образовательных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по специальности 111201.51 «Ветеринария», утвержденных Минобразованием России 18.02.2002 года, регистрационный № 08 - 3104 - Б. учебная дисциплина является специальной (цикл дисциплин СД.07. учебного плана по специальности), устанавливающей базовые знания для получения профессиональных навыков студентов 4 курса, тесно связана с другими дисциплинами: «Внутренние незаразные болезни», «Эпизоотология с основами микробиологии», «Анатомия и физиология», «Патологическая анатомия», «Паразитология и инвазионные болезни», «Технология первичной переработки продуктов животноводства», «Экология», «Право», «Экономика».

2. Цель изучения дисциплины.

Основная цель изучения дисциплины заключается в изучение особенностей в строении костей и мышц у разных видов животных; изучение методов определения фальсификации мясных товаров; умение рационально организовывать свой труд, планировать работу и анализировать её результаты.

3. Структура дисциплины.

Убойные животные и факторы, определяющие их упитанность. Транспортировка животных, продуктов и ветеринарный контроль на транспорте. Транспортировка животных, продуктов и ветеринарный контроль на транспорте. Подготовка скота и птицы к убою. Предприятия по переработке убойных животных. Организация и методика послеубойного осмотра туш и органов. Мясо и методы определения его доброкачественности. Ветеринарно - санитарная экспертиза продуктов убоя скота и птицы при инфекционных болезнях. Ветеринарно - санитарная экспертиза туш и органов при инвазионных болезнях. Ветеринарно - санитарная экспертиза продуктов, туш, органов убойных животных при общих болезнях и патологических процессах незаразной этиологии. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы их профилактика. Переработка и обеззараживание мяса вынуждено убитых и больных. Ветеринарно - санитарный и производственный контроль при консервировании мяса, мясных продуктов. Производство и ветеринарно - санитарная экспертиза колбасных изделий. Переработка и ветеринарно — санитарная экспертиза субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, технического сырья. Утилизация конфискантов. Гигиена получения, технология производства и ветеринарно - санитарная экспертиза молока и молочных продуктов. Пищевые яйца, их товароведческая оценка и ветеринарно - санитарная экспертиза. Ветеринарно - санитарная экспертиза пищевых продуктов на рынках.

4. Основные образовательные технологии.

В процессе преподавания используются такие методы изложения учебного материала как лекция, проведение занятий в условиях производства с разбором производственных ситуаций.

5. Требования и результаты освоения дисциплины.

В результате изучения дисциплины «Ветеринарно - санитарная экспертиза» студент **должен знать:**

факторы, влияющие на мясную продуктивность и качество мяса; способы транспортирования убойных животных и скоропортящихся продуктов; документацию на транспортирование животных и продуктов животного происхождения; правила приема и сдачи скота и птицы на предприятия мясной промышленности; типы и структуры боенских предприятий и ветеринарно - санитарные требования к ним; организацию правильного предубойного содержания скота и птицы и основы технологии их переработки; морфологический и химический состав мяса и методы исследования его на свежесть; классификацию мяса по видам, полу, возрасту, упитанности животных, его термическому состоянию; порядок клеймения мяса; классификацию субпродуктов по категориям; ветеринарно - санитарную оценку мяса и других продуктов при заболеваниях, отравлениях и радиационных поражениях животных; требования к проведению вынужденного убоя животных и ветеринарно - санитарной экспертизы туш и органов; способы обеззараживания мяса больных и вынужденно забитых животных; источники обсеменения мяса и других пищевых продуктов микрофлорой, вызывающей пищевые токсикоинфекции и токсикозы, и их профилактику; основы технологии производства продуктов животноводства и правила их ветеринарно - санитарной экспертизы; порядок ветеринарно - санитарной экспертизы технического сырья животного происхождения; правила доставки и ветеринарно - санитарной экспертизы пищевых продуктов животного и растительного происхождения на рынках.

должен уметь:

определять упитанность животных, заполнять и оформлять ветеринарную документацию; готовить дезинфицирующие растворы и проводить дезинфекцию транспортных средств с учетом их категории; проводить предубойное исследование скота и птицы, послеубойный ветеринарный осмотр туш (тушек) и органов и устанавливать происхождение их от здоровых или больных животных; определять категории упитанности туш (тушек) и проводить их клеймение согласно действующим ГОСТам; обеззараживать мясо больных и вынужденно убитых животных и дезактивировать мясо при радиационных поражениях; проводить трихинеллоскопию; отбор и упаковку патологического материала и проб мяса для лабораторных исследований с правильным оформлением сопроводительных документов; проводить микроскопическое исследование

патологического материала и мяса на обнаружение возбудителей инфекционных болезней, микроорганизмов, вызывающих токсикоинфекции и токсикозы; проводить органолептическую оценку и лабораторный анализ на свежесть и доброкачественность мяса, мясных продуктов, яиц, рыбы, животных жиров, растительных продуктов и меда на рынках; проводить отбор средних проб молока и молочных продуктов для анализа и их органолептическое и лабораторное исследование; консервировать и проводить ветеринарно - санитарную экспертизу кожевенного и другого технического сырья животного происхождения.

6. Общая трудоемкость дисциплины.

Максимальная учебная нагрузка – 124 часа.

В том числе: обязательная – 94 часа; теоретическая – 54 часа;
ЛПЗ – 40 часов.

7. Формы контроля.

Итоговая аттестация – экзамен - 7 семестр.

8. Составитель: Власов А.Н., преподаватель.