

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета ветеринарной медицины,  
профессор \_\_\_\_\_ Трошин Е.И.



## Аннотация к рабочей программе дисциплины

### «Ветеринарно-санитарная оценка качества продуктов убоя животных»

Специальность 36.05.01 – «Ветеринария»

Уровень высшего образования (специалитет)

Квалификация (степень) выпускника – Ветеринарный врач

#### 1. Цель и задачи изучения дисциплины

**Целями** освоения дисциплины (модуля) «Ветеринарно-санитарная оценка качества продуктов убоя животных» являются: подготовка специалиста, будущего ветеринарного врача, владеющего теоретическими и практическими навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения, способного дать обоснованное заключение об их качестве, осуществлять контроль за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продуктов и сырья животного происхождения и обеспечения выпуска ими доброкачественной продукции.

#### **Задачи:**

- приобрести навыки самостоятельно решать основные вопросы, связанные с заготовкой, транспортировкой, хранением, переработкой и реализацией мясного сырья и продуктов;
- уметь в производственных условиях применять методы контроля и оценки сырья и готовой продукции животного и растительного происхождения;

– освоить проведение ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла;

– приобрести навыки по охране населения от болезней, общих для человека и животных, охране территорий Российской Федерации от заноса заразных болезней из других государств и проводить ветсанмероприятия в случаях обнаружения болезней животных, опасных для человека

## **2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП**

Б1.В.ДВ. 2. Базовая часть. Студент должен обладать знаниями по дисциплинам: нормальной и патологической анатомии, физиологии, зоогигиены, биохимии, микробиологии, токсикологии, эпизоотологии и инфекционным болезням, паразитологии и другим клиническим ветеринарным дисциплинам. Владеть методами патологоанатомических, биохимических, микробиологических, токсикологических и других исследований.

Ветеринарно-санитарная оценка качества продуктов убоя животных является выпускающей профилирующей дисциплиной, базируется и имеет предметную связь со всеми предшествующими дисциплинами. Общая трудоемкость 180 часа. Форма контроля 8 семестр - зачет.

## **3. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих профессиональных компетенций:

способностью и готовностью использовать нормативную документацию, принятую в ветеринарии и здравоохранении (законы Российской Федерации, технические регламенты, международные и национальные стандарты, приказы, правила, рекомендации, указания, терминологию, действующие международные классификации) (ПК-12);

способностью и готовностью использовать знания организационной структуры, управленческой и экономической деятельности лечебно-профилактических учреждений различных типов и различных форм

собственности по оказанию ветеринарной помощи населению, анализировать показатели их работы, проводить оценку эффективности противоэпизоотических и лечебно-профилактических мероприятий (ПК-13);

способностью и готовностью обеспечивать рациональную организацию труда среднего и младшего персонала ветеринарных лечебно-профилактических учреждений, их обучение основным манипуляциям и процедурам (ПК-14);

способностью и готовностью осуществлять организацию и проведение мониторинга возникновения и распространения инфекционных, инвазионных и других болезней, биологического загрязнения окружающей среды, карантинные мероприятия, защиту населения в очагах особо опасных инфекций, при ухудшении радиационной обстановки и стихийных бедствиях (ПК-15);

способностью и готовностью проводить ветеринарно-санитарно-просветительскую работу среди населения, осуществлять социокультурное и гигиеническое образование владельцев животных (ПК-22);

способностью и готовностью к участию в освоении современных теоретических и экспериментальных методов исследования с целью создания новых перспективных средств, в организации работ по практическому использованию и внедрению результатов исследований, умением применять инновационные методы научных исследований в ветеринарии и биологии (ПК-26).

В результате изучения курса студенту необходимо:

Согласно требованиям квалификационной характеристики студент должен

**Знать:**

- основы технологии и гигиену первичной переработки животных и птиц;
- особенности боенской диагностики инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц;

- эпидемиологическую роль различных пищевых продуктов в возникновении инфекционных, инвазионных и других заболеваний;
- перечень заболеваний и состояний животных (птиц), при которых их не допускают к убою, обоснование;
- устойчивость возбудителей инфекционных и инвазионных заболеваний к природным условиям, воздействию физических и химических факторов;
- ветеринарно-санитарную оценку туш и органов животных (птиц) при инфекционных, инвазионных и других заболеваниях;
- основы товароведения, клеймение и консервирование мяса и мясопродуктов;
- надежные в санитарном отношении и экономически выгодные способы обезвреживания мяса и мясопродуктов;
- профилактические мероприятия по предотвращению заболевания людей зооантропонозами;
- современные средства и способы дезинфекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий при обнаружении болезней инфекционной этиологии.

**Уметь:**

- проводить предубойный ветеринарный осмотр животных и птиц;
- проводить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр туш и внутренних органов животных и птиц;
- отбирать пробы, консервировать материал и отправлять в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследований;
- готовить мазки-отпечатки из проб, присланных для исследования и окрашивать их различными методами;
- проводить ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животноводства и давать обоснованное заключение об их качестве и безопасности;

–осуществлять контроль за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продукции и сырья животного происхождения и обеспечивать выпуск доброкачественной продукции;

–проводить комплекс общих ветеринарно-санитарных и организационно-хозяйственных мероприятий при обнаружении заболеваний инфекционной и инвазионной этиологии;

–проводить комплекс общих и специальных ветеринарно-санитарных и организационно-хозяйственных мероприятий при обнаружении особо опасных инфекционных заболеваний;

–проводить радиометрический контроль продуктов животного и растительного происхождения при радиационном поражении;

–проводить дезинфекцию убойно-разделочных цехов мясокомбинатов, боен и других боенских и мясоперерабатывающих предприятий при обнаружении инфекционных болезней;

–проводить дератизацию на мясоперерабатывающих предприятиях и хозяйствах.

#### **Владеть:**

–методикой предубойного ветеринарно-санитарного осмотра животных и птиц;

–методикой послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов сельскохозяйственных, диких животных и птицы;

–методикой компрессорной трихинеллоскопии консервированного и неконсервированного мяса;

–методами органолептического и физико-химического исследований мяса больных и здоровых животных;

–методами исследования мяса животных, птиц и рыб на свежесть;

–методами исследования пищевых животных жиров;

–методами распознавания мяса различных видов животных;

–методами бактериологического анализа мяса и мясных продуктов;

–методами технохимического контроля консервированных продуктов животного происхождения.

**4. Содержание дисциплины:** Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя животных. Показатели мясной продуктивности животных и качества мяса. Выход продуктов убоя животных и сортовая разрубка туш. Лимфатическая система у животных. Особенности топографии лимфоузлов у разных видов животных. Особенности ветеринарно-санитарного осмотра туш и внутренних органов разных видов животных. Порядок клеймения мяса и субпродуктов. Морфологический состав мяса. Жировая, костная и соединительная ткань. Химический состав мышечной, жировой и соединительной ткани. Созревание мяса. Товароведение мяса. Классификация мяса по виду, возрасту, упитанности животных, по термическому состоянию и пищевому назначению. Разделка туш. Изменения в мясе после убоя. Пороки мяса. Определение видовой принадлежности мяса. Органолептические показатели. Анатомо-морфологические параметры, физико-химические показатели мяса. Консервирование и хранение мяса. Сублимационная сушка. Воздействие теплом. Посол. Обработка побочных продуктов убоя. Категории субпродуктов. Пищевые жиры. Кишечное и эндокринное сырьё.