

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета ветеринарной медицины,
профессор _____ Трошин Е.И.



**Аннотация к рабочей программе дисциплины
«Ветеринарно-санитарный контроль качества молока и молочных
продуктов»**

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-санитарный контроль молока и молочных продуктов» 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 молока и молочных продуктов;
- уметь в производственных условиях применять методы контроля и оценки молока и молочной продукции;

- освоить проведение ветеринарно-санитарного контроля молочных продуктов;
- 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.1.2.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-санитарный контроль качества молока и молочных продуктов является выпускающей профилирующей дисциплиной, базируется и имеет предметную связь со всеми предшествующими дисциплинами. Общая трудоемкость 144 часа. Форма контроля - 10 семестр - экзамен.

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:

Знать:

- основы технологии и гигиену первичной переработки молока;
- дифференциальную диагностику инфекционных и инвазионных болезней животных;

–эпидемиологическую роль различных молочных продуктов в возникновении токсикоинфекций и других заболеваний;

–перечень заболеваний и состояний животных , при которых молоко не допускают в свободную реализацию;

–устойчивость возбудителей инфекционных и инвазионных заболеваний к природным условиям, воздействию физических и химических факторов;

–ветеринарно-санитарную оценку молока при инфекционных, инвазионных и других заболеваниях;

–основы товароведения, условия транспортировки и хранения молока;

–надежные в санитарном отношении и экономически выгодные способы обезвреживания молока и молочных продуктов;

–профилактические мероприятия по предотвращению заболевания людей зооантропонозами;

–современные средства и способы мойки и дезинфекции доильных аппаратов и молочного оборудования.

Уметь:

–проводить ветеринарно-санитарную оценку цельного молока;

–проводить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр туш и внутренних органов животных и птиц;

–отбирать пробы и отправлять в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследований;

–подготовить пробы, присланных для анализа и проводить лабораторные исследования различными методами;

–проводить ветеринарно-санитарную экспертизу молочных продуктов и давать обоснованное заключение об их качестве и безопасности;

–проводить ветеринарно-санитарный контроль молочных продуктов;

–осуществлять контроль за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по производству молока 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 происхождения при радиационном поражении;

–проводить дезинфекцию на молочно-товарных фермах и молочных блоках при обнаружении инфекционных болезней;

–проводить дератизацию на молокоперерабатывающих предприятиях и хозяйствах.

Владеть:

–методикой ветеринарно-санитарной оценки качества молока;

–методикой ветеринарно-санитарной экспертизы молочных продуктов;

–методикой экспресс анализа молока на скрытый мастит;

–методами органолептического и физико-химического исследований молока и молочных продуктов;

–методами исследования молока на сортность;

–методами исследования кисломолочных продуктов, масла, сыров;

–методами распознавания фальсификации молока;

–методами бактериологического анализа молока и молочных продуктов;

–методами теххимического контроля пастеризованных молочных продуктов.

4.Содержание дисциплины: Пищевое значение молока. Биологические свойства. Молокообразование. Химический состав молока. Влияние различных факторов на молочную продуктивность, химический состав и свойства молока. Санитарно-гигиенические условия получения доброкачественного молока и его хранение. Пороки молока. Микробное обсеменение молока. Влияние антибиотиков, пестицидов и других ингибиторов на качество и технологические свойства молока. Требования к молочной посуде. Требования и нормы к заготавливаемому молоку. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока больных животных. Первичная обработка молока. Переработка, транспортировка и хранение. Требование Госстандарта на молоко коровье, заготавливаемое в сельскохозяйственных предприятиях. Взятие средней пробы молока для анализа. Основы технологии и ветеринарно-санитарной экспертизы кисломолочных продуктов. Исследование кисломолочных продуктов. Сыроделие. Классификация сыров. Технологическая схема производства твёрдых сыров. Ветеринарно-санитарная экспертиза сыров. Маслоделие. Классификация масла. Технология производства масла. Обработка масла. Теория получения масла. Ветеринарно-санитарная экспертиза сливочного масла.