

УТВЕРЖДАЮ

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



Аннотация к рабочей программе дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

Специальность 36.05.01 – «Ветеринария»

Уровень высшего образования (специалитет)

Квалификация (степень) выпускника – Ветеринарный врач

1. Цель и задачи изучения дисциплины

Основная цель изучения дисциплины – сформировать у будущих технологов знания по биологическим основам полноценного питания животных и методам его контроля. Обучить способам организации физиологически обоснованного, нормированного и экономически эффективного кормления животных и при производстве полноценных, экологически чистых продуктов питания и качественного сырья для товаров народного потребления.

Задачи курса:

- Приобрести навыки органолептической оценки доброкачественности кормов и пригодности их для кормления животных;
- Овладеть методикой определения потребности сельскохозяйственных животных в питательных веществах, методикой составления и анализа рационов, комбикормов, белково-витаминных добавок и премиксов для животных;
- Освоить технику кормления животных;

- Овладеть методами контроля полноценности и оценки экономической эффективности кормления животных;
- Освоить принципы разработки мероприятий по рациональному использованию кормов и добавок, по повышению полноценности кормления.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП

Б1.Б.32. 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 экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства является выпускающей профилирующей дисциплиной, базируется и имеет предметную связь со всеми предшествующими дисциплинами. Общая трудоемкость 324 часа. Форма контроля - 7 и 8 семестры - зачет, 9 семестр - курсовая работа и экзамен.

3. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих профессиональных компетенций:

способностью и готовностью проводить ветеринарно-санитарную оценку и контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства и водного промысла, знанием правил перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе (ПК-8);

способностью и готовностью к организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла (ПК-10);

способностью и готовностью осуществлять организацию и контроль технологических процессов по производству, переработке, хранению, транс-

портировке и реализации продукции животного происхождения (ПК-18);

способностью и готовностью проводить консультативную деятельность в области профилактики, диагностики болезней и лечения животных, ветеринарно-санитарной экспертизы, судебно-ветеринарной экспертизы и организации ветеринарного дела (ПК-21);

В результате изучения курса студенту необходимо:

Знать:

- Цели и задачи ветеринарно – санитарной экспертизы.
- Основы технологии при производстве, переработке, транспортировке, хранении продуктов животноводства.
- Предубойную и послеубойную диагностику болезни животных.
- Источники возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц, а также пищевые токсикоинфекции и токсикозы и их профилактика.
- Методы исследования пищевых продуктов на месте.

Уметь:

- Проводить ветеринарно – санитарные мероприятия.
- Решать вопросы санитарно – гигиенического исследования пищевых продуктов при их производстве, хранении, транспортировке и реализации.
- Использовать органолептические, биохимические, физические, микроскопические, бактериологические, химико – токсикологические и другие методы качественной и ветеринарно – санитарной оценки пищевых продуктов в соответствии с ГОСТами и ТУми.

Владеть навыками.

- Приема и сдачи убойных животных.
- Транспортировки и подготовки животных к убою.
- Товароведения и клеймения мяса.
- Бактериологического исследования мяса и мясопродуктов.
- Исследования мяса больных животных на трихинеллез и цистицеркоз.

- Определения степени свежести мяса.
- Экспертизы качества мясных изделий и баночных консервов, яиц и животных жиров.
- Методами исследования растительных пищевых продуктов и меда.

4.Содержание дисциплины: История ВСЭ и ее роль в подготовке ветеринарных врачей. Убойные животные как сырье для мясной промышленности и их транспортировка. Предприятия по переработке убойных животных, технические и ветеринарно-санитарные требования к ним. Организация и значение предубойного содержания животных. Основы технологии и гигиена переработки убойных животных. Клеймение мяса. Морфология, химия и товароведение мяса. Основы стандартизации. Послеубойные изменения в мясе. Ветсанэкспертиза туш и органов при обнаружении антропозоонозных инфекционных болезней. Ветсанэкспертиза туш и органов при инфекционных болезнях, не передающихся человеку - зоонозах. Ветсанэкспертиза продуктов убоя при инфекционных болезнях птиц и кроликов. Ветсанэкспертиза мяса и других продуктов убоя при обнаружении инвазионных болезнях животных. Ветсанэкспертиза при болезнях незаразной этиологии. Ветсанэкспертиза туш и внутренних органов при отравлениях и обработке животных химическими препаратами. Общие понятия о пищевых заболеваниях. Токсикоинфекции сальмонеллезной этиологии и санитарная оценка пищевых продуктов. Ветеринарно- санитарная экспертиза продуктов убоя при токсикоинфекциях, вызванных условно - патогенной микрофлорой и пищевых токсикозах. Ветсанэкспертиза мяса при вынужденном убое животных. Условно годное мясо и способы его обезвреживания. Химический состав молока. Первичная обработка молока. Транспортировка скоропортящихся продуктов. Основы технологии, гигиена производства и ветеринарно - санитарная экспертиза колбас и ветчинно- штучных изделий. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза кожевенно- мехового и технического сырья.

Основы товароведения и ветеринарно - санитарная экспертиза яиц. Ветеринарно - санитарная экспертиза пищевых продуктов на рынках.