

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Автор: Джамбулатова К.Д.

Наименование дисциплины: Б1.О.19 Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза

Цель освоения дисциплины:

- углубленно ознакомить студентов с общими положениями о судебной ветеринарии: ветеринарным законодательством, правами и обязанностями судебно-ветеринарного эксперта, особенностями судебно-ветеринарного и патологоанатомического вскрытия, нарушениями в оформлении ветеринарной документации;

- осветить вопросы судебной ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясопродуктов при различных способах его фальсификации, судебно-ветеринарной токсикологии.

1. Требования к результатам освоения дисциплины:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)
ОПК-3 Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса	ОПК-3.1 Знать основы национального и международного ветеринарного законодательства, конкретные правила и положения, регулирующие ветеринарную деятельность на местном, национальном и международном уровнях	<i>Знать:</i> основы национального и международного ветеринарного законодательства, конкретные правила и положения, регулирующие ветеринарную деятельность на местном, национальном и международном уровнях <i>Уметь:</i> применять на практике правила и положения, регулирующие ветеринарную деятельность на местном, национальном и международном уровнях <i>Владеть:</i> навыками применения на практике правил и положений, регулирующих ветеринарную деятельность на местном, национальном и международном уровнях
	ОПК-3.2 Уметь находить современную актуальную и достоверную информацию о ветеринарном законодательстве, правилах и положениях, регулирующих ветеринарную деятельность в том или ином регионе и/или	<i>Знать:</i> современную актуальную и достоверную информацию о ветеринарном законодательстве, правилах и положениях, регулирующих ветеринарную деятельность в том или ином регионе и/или стране <i>Уметь:</i> находить современную актуальную и достоверную информацию о ветеринарном законодательстве, правилах и положениях, регулирующих вете

	<p>ветеринарно- санитарной экспертизе для определения их пригодности к использованию на пищевые, кормовые и другие цели проведения ветеринарно - санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество</p>	<p>применять нормативно-технические документы в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения <i>Владеть:</i> методами проведения</p>
	<p>ПК-4.2 Уметь осуществлять контроль и оценку эффективности ветеринарно-санитарных мероприятий, проводимых на подведомственных объектах; вести учетно-отчетную документацию, правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать</p>	<p><i>Знать:</i> режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья <i>Уметь:</i> осуществлять контроль и оценку эффективности ветеринарно-санитарных мероприятий, проводимых на подведомственных объектах; вести учетно-отчетную документацию, правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; проводить бактериологический анализ мясных продуктов; использовать методы химических контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения <i>Владеть:</i> навыками ведения учетно-отчетной документации</p>

	<p>методы технохимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения</p>	
	<p>ПК-4.3 Владеть навыками планирования и организации ветеринарно-санитарных мероприятий на предприятиях перерабатывающей промышленности, методами оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов на соответствие требованиям нормативно-технической документации; проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико- химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; навыками проведения ветеринарно- санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно- санитарного контроля</p>	<p><i>Знать:</i> технику отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бакте- риологического, вирусологическог о, физико- химического, микологического, ток- сикологического и радиометрическ ого исследования <i>Уметь:</i> оценивать качество сельскохозяйст- венной продукции и кормов на соотв етствие требованиям нормативно- технической документации <i>Владеть:</i> навыками планирования и организа- ции ветеринарно- санитарных мероприятий на предпр- иях перерабатывающей промыш- ленности, методами оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов на соответствие требованиям нормативно- технической документации; провед ения биохимических и бактериологи- ческих исследований животноводче- ской продукции; техникой отбора пр об, консервирования материала и тра нспортировки в ветеринарную лабор аторию для бактериологического, ви- русологического, физико- химического, микологического, ток- сикологического и радиометрическ ого исследования; навыками провед ения ветеринарно- санитарной экспертизы продуктов ж ивотноводства и выдачи обоснованн ого заключения об их биологической безопасности, а также проведения ве- теринарно- санитарного контроля продуктов рас- тительного происхождения</p>

	продуктов растительного происхождения	
--	---------------------------------------	--

2. Содержание дисциплины:

Тема 1. Основы судебной ветеринарно- санитарной экспертизы.

Тема 2. Особенности и отличия патологоанатомического протокола вскрытия от акта судебно- ветеринарного вскрытия.

Тема 3. Судебно- ветеринарная экспертиза трупа животного.

Тема 4. Судебно- ветеринарная экспертиза при заболеваниях, вызванных нарушениями кормления, эксплуатации и содержания животных.

Тема 5. Судебно- ветеринарная экспертиза при профилактике инфекционных болезней животных.

Тема 6. Судебно- ветеринарная экспертиза при асфиксии.

Тема 7. Судебно- ветеринарная экспертиза при купле- продаже животных и по материалам дела.

Тема 8. Взятие патологоанатомического материала для исследования.

Тема 9. Особенности судебно-ветеринарного исследования трупа животного при действии высоких и низких температур.

Тема 10. Особенности судебно-ветеринарного исследования трупа животного при действии промышленного и атмосферного электричества, радиоактивного воздействия.

Тема 11. Судебно- ветеринарная экспертиза при фальсификации ветеринарной документации.

Тема 12. Судебное расследование токсикоинфекций и токсикозов бактериального происхождения.

Тема 13. Судебно- ветеринарная экспертиза при фальсификации видовой принадлежности мяса и субпродуктов.

Тема 14. Судебно- ветеринарная экспертиза при фальсификации пола и возраста животных.

Тема 15. Определение категорий и упитанности мяса различных видов животных (говядина, телятина, свинина, баранина, козлятина, конина, птица, кролики).

Тема 16. Судебно- ветеринарная экспертиза при фальсификации категорий и упитанности туш.

Тема 17. Судебно- ветеринарная экспертиза при фальсификации сортов мяса.

Тема 18. Судебно- ветеринарная экспертиза при фальсификации выхода мяса и субпродуктов.

Тема 19. Судебно- ветеринарная экспертиза при фальсификации мяса вынужденного убоя животных.

Тема 20. Нарушения, связанные с отбором проб для ветеринарно-санитарной экспертизы.

Тема 21. Экспертиза мясного сырья, используемого для розничной торговли и промышленной переработки.

Тема 22. Судебная экспертиза свежести и видов порчи мяса.

Тема 23. Экспертиза соответствия мясопродуктов техническим требованиям действующих нормативных документов.

Тема 24. Экспертиза мяса при возможных пороках, обусловленных условиями содержания и откорма животных.

Тема 25. Экспертиза колбасных изделий и продуктов из свинины, говядины, баранины и других видов мяса.

Тема 26. Судебно- ветеринарная диагностика отравлений у животных.

Тема 27. Клинические признаки и патологоанатомические изменения при отравлении животных ядовитыми веществами.

Тема 28. Порядок взятия и отправки материала на токсикологическое исследование.

Тема 29. Патоморфологические признаки при отравлении минеральными ядами, имеющими судебно- ветеринарное значение.

Тема 30. Клинические и патоморфологические признаки при отравлениях мышьяком, ртутью и ртутьорганическими соединениями.

Тема 31. Условия возникновения и характер патоморфологических изменений при кормовых отравлениях.

Тема 32. Клинические признаки и патологоанатомические изменения при отравлениях тяжелыми металлами, нитратами и нитритами.

Тема 33. Клинические признаки и патологоанатомические изменения при отравлениях кислотами и щелочами.

Тема 34. Экспертиза животноводческой продукции при радиоактивном заражении.

3. Общая трудоемкость дисциплины: 4 ЗЕ.