

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Автор: Трушина Л.Н., доцент

Наименование дисциплины: «Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза-Б1.Б.19»

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;

- ознакомить студентов с правилами проведения судебной экспертизы при нарушениях технологии переработки мяса.

1. Требования к результатам освоения дисциплины:

Индекс и содержание компетенции	Знания	Умения	Навыки и (или) опыт деятельности
ОПК- 2 способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, НАССР, GMP, ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности	Этап 1: Нормативную и техническую документацию, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы Этап 2: Ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности	Этап 1: Применять нормативную и техническую документацию, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы Этап 2: Пользоваться ветеринарными нормами и правилами в своей профессиональной деятельности	Этап 1: Нормативной и технической документацией, регламентами, санитарно-эпидемиологическим и правилами и нормами в своей профессиональной деятельности Этап 2: Ветеринарными нормами и правилами в профессиональной деятельности
ПК-2 готовностью осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно - санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и	Этап 1: Правила проведения лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного	Этап 1: Проводить лабораторный ветеринарно-санитарный контроль продуктов не промышленного происхождения Этап 2: Проводить производственный	Этап 1: Навыками проведения контроля качества сырья и безопасности продуктов животного и растительного происхождения Этап 2: Навыками проведения лабораторного и производственного

продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения	происхождения Этап 2: Правила проведения лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления	ветеринарно-санитарный контроль продуктов	контроля качества сырья для пищевых целей, а также кормов
ПК-10 способностью обобщать научную информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике научного исследования	Этап 1: Правила обработки результатов и правила составления отчетов о выполненном задании Этап 2: Правила по внедрению результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии	Этап 1: Обрабатывать результаты и составлять отчеты по выполненному заданию Этап 2: Внедрять результаты исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии	Этап 1: Навыками проведения экспериментов по заданной методике Этап 2: Навыками обработки результатов о проведенном эксперименте

2. Содержание дисциплины:

Раздел 1: Общие положения о судебной ветеринарии

Тема 1: Введение в дисциплину

Тема 2: Судебно-ветеринарная экспертиза трупа животного

Тема 3: Судебно-ветеринарная экспертиза при заболеваниях, вызванных нарушениями кормления, эксплуатации и содержания животных

Тема 4: Судебно-ветеринарная экспертиза при профилактике инфекционных болезней животных

Тема 5: Судебно-ветеринарная экспертиза при асфиксии

Тема 6: Судебно-ветеринарная экспертиза при купле-продаже животных и по материалам дела

Тема 7: Взятие патологоанатомического материала для исследования

Раздел 2: Судебно-ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов

Тема 8: Судебно-ветеринарная экспертиза при фальсификации видовой принадлежности мяса и субпродуктов

Тема 9: Судебно-ветеринарная экспертиза при фальсификации пола и возраста животных

Тема 10: Судебно-ветеринарная экспертиза при фальсификации категорий и упитанности туш

Тема 11: Судебно-ветеринарная экспертиза при фальсификации сортов мяса

Тема 12: Судебно-ветеринарная экспертиза при фальсификации выхода мяса и субпродуктов

Тема 13: Судебно-ветеринарная экспертиза при фальсификации мяса вынужденного убоя животных

Раздел 3: Судебная экспертиза при нарушении технологии переработки мяса

Тема 14: Экспертиза мясного сырья, используемого для розничной торговли и промышленной переработки

Тема 15: Судебная экспертиза свежести и видов порчи мяса

Тема 16: Мясо птицы

Тема 17: Экспертиза соответствия замороженных блоков из мяса, мяса механической обвалки, субпродуктов техническим требованиям действующих нормативных документов

Тема 18: Экспертиза мяса при возможных пороках, обусловленных условиями содержания и откорма животных

Тема 19: Экспертиза колбасных изделий и продуктов из свинины, говядины, баранины и других видов мяса

Раздел 4: Судебно-ветеринарная токсикология

Тема 20: Судебно-ветеринарная диагностика отравлений у животных

Тема 21: Клинические признаки и патологоанатомические изменения при отравлении животных ядовитыми веществами

Тема 22: Порядок взятия и отправки материала на токсикологическое исследование

3. Общая трудоёмкость дисциплины: 3 ЗЕ.