

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Автор : Трушина Л.Н., доцент.

Наименование дисциплины: Б1.В.ДВ.09.01 Ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках

Цель освоения дисциплины:

- углубленно ознакомить студентов с ветеринарно-санитарной экспертизой продовольственных продуктов и дать фундаментальное биологическое образование в соответствии с требованиями, предъявляемыми к высшим учебным заведениям биологического профиля;

- осветить вопросы, касающиеся ветеринарно-санитарного контроля на продовольственных рынках и создать концептуальную базу для реализации междисциплинарных структурно-логических связей с целью выработки навыков творческой ветеринарно-санитарной работы;

- ознакомить студентов с современными направлениями и методическими подходами, используемыми в ветеринарно-санитарной экспертизе, для решения проблем ветеринарно-санитарной экспертизы и животноводства в целом, а также имеющимися достижениями в этой области.

1. Требования к результатам освоения дисциплины:

Индекс и содержание компетенции	Знания	Умения	Навыки и (или) опыт деятельности
ПК-1 способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непереработанного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения	Этап 1: химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество товаров Этап2: стандартизацию и сертификацию товаров	Этап 1 : проводить оценку качества продуктов убоя животных с использованием органолептических методов Этап 2: проводить оценку качества продуктов убоя животных с использованием физико-химических методов	Этап 1: методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества сырья Этап 2: методами проведения стандартных испытаний по определению показателей полуфабрикатов и готовой продукции
ПК-2 готовностью осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества	Этап 1: методики лабораторного исследования материалов животного происхождения	Этап 1: проводить самостоятельно технически доступные рутинные ветеринарно-санитарные обработки Этап 2:	Этап 1: навыками порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы Этап 2:

сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непереработанного и промышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения	и	Этап 2: технологию производства и переработки продукции животного происхождения	и	контролировать качество ветеринарно-санитарной обработки	и	навыками для производства оценки товаров народного потребления
--	---	---	---	--	---	--

2. Содержание дисциплины:

Раздел 1 Организация деятельности лабораторий ветеринарно-санитарной экспертизы.

Тема 1 Общие положения о ветеринарно - санитарной экспертизе пищевых продуктов на рынках

Тема 2 Организация и методика ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов убойных животных на рынках

Тема 3 Ветеринарное клеймение мяса

Тема 4 Контроль и ответственность за выполнением клеймения

Раздел 2 Исследования мяса здоровых животных или убитых в больном состоянии

Тема 5 Органолептическое исследование

Тема 6 Бактериологическое исследование

Тема 7 Метод определения продуктов первичного распада белков в бульоне

Тема 8 Послеубойные изменения в мясе

Тема 9 Категории мяса по термическому состоянию

Тема 10 Методы исследования мяса и мясopодуKтов на доброкачественность

Раздел 3 Изменения мяса убойных животных при хранении

Тема 11 Определение степени свежести мяса

Тема 12 Обезвреживание условно годного мяса

Тема 13 Экспертиза мяса на холодильниках

Тема 14 Товароведение мяса

Тема 15 Определение видовой принадлежности мяса

Тема 16 Ветеринарно- санитарная экспертиза мяса, и других продуктов убоя при обнаружении, инфекционных болезней животных

Тема 17 Инфекционные заболевания крупного рогатого скота

Тема 18 Инфекционные заболевания свиней

Тема 19 Инфекционная плевропневмония коз

Тема 20 Вирусная диарея крупного рогатого скота

Тема 21 Инфекционный атрофический ринит свиней

Тема 22 Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и других продуктов убоя при обнаружении инвазионных болезней животных

Раздел 4 Ветеринарно санитарная экспертиза туш и внутренних органов, при общих и местных патологических процессах незаразной этиологии.

Тема 23 Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных, убитых с признаками отравления и поражения радиоактивными веществами

Тема 24 Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и других продуктов убоя животных при поражении радиоактивными веществами

Тема 25 Изменения мяса убойных животных при хранении и определение степени его свежести

Тема 26 Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и органов домашних птиц

Тема 27 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при инфекционных болезнях

Тема 28 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при инвазионных болезнях

Тема 29 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при незаразных болезнях

Тема 30 Определение степени свежести мяса (тушек) домашних птиц

Раздел 5 Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и органов кроликов и нутрий

Тема 31 Организация и методика предубойного и послеубойного осмотра тушек и органов кроликов и нутрий

Тема 32 Ветеринарно-санитарная экспертиза при инфекционных болезнях кроликов

Тема 33 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя нутрий при инфекционных болезнях

Раздел 6 Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи

Тема 34 Методика и особенности предубойного и послеубойного осмотра туш (тушек) и органов диких животных и пернатой дичи

Тема 35 Видовые особенности мяса диких животных

Тема 36 Оценка мяса диких животных при обнаружении болезней

Тема 37 Инфекционные болезни диких животных Инфекционные болезни диких животных

Тема 38 Инвазионные болезни диких животных

Тема 39 Определение видовой принадлежности мяса домашних и диких животных

Раздел 7 Правила и порядок переработки мяса и мясопродуктов, подлежащих обеззараживанию

Тема 40 Методы обеззараживания мяса и мясопродуктов

Тема 41 Исследование консервированного, мяса и. готовых, мясных изделий

Тема 42 Ветеринарно-санитарная экспертиза консервов

Тема 43 Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых животных жиров и растительных масел

Раздел 8 Ветеринарно-санитарная экспертиза пресноводных рыб, раков, и других гидробионтов и продуктов их переработки

Тема 44 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводных рыб и раков, морских рыб и беспозвоночных, других гидробионтов и продуктов их переработки

Тема 45 Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при заразных болезнях

Тема 46 Инфекционные болезни рыб

Тема 47 Инвазионные болезни рыб

Раздел 9 Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных пищевых продуктов.

Тема 48 Экспертиза свежих корней клубнеплодов, овощей, фруктов и ягод

Тема 49 Ветеринарно-санитарная экспертиза сушеных корней клубнеплодов, овощей фруктов и ягод

Тема 50 Контроль за содержанием нитратов и остаточных количеств пестицидов в растениеводческой продукции

3. Общая трудоёмкость дисциплины: 4 ЗЕ.

