

## Аннотация к рабочей программе дисциплины

**Автор :** А.А. Торшков, профессор

**Наименование дисциплины:** Б1.В.ДВ.10.02 «Ветеринарно-санитарный контроль на птицеперерабатывающих предприятиях»

### Цель освоения дисциплины:

Целями освоения дисциплины «Ветеринарно-санитарный контроль на птицеперерабатывающих предприятиях» являются:

- обучить и вооружить знаниями современной науки и практики для достижения высокой эффективности использования биологических особенностей и потенциальных возможностей организма при производстве экологически чистой животноводческой и растениеводческой продукции ;

- изучить принципы и методы санитарно-гигиенического исследования и ветеринарно-санитарной оценки продуктов животноводства, их свойства, способы обработки, хранения и транспортирование.

### 1. Требования к результатам освоения дисциплины:

Индекс и содержание компетенции	Знания	Умения	Навыки и (или) опыт деятельности
ПК-10 способностью обобщать научную информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике научного исследования	Этап 1: методы обеззараживания и утилизации животноводческой продукции по результатам ветсанэкспертизы; средства и способы дезинфекции, дератизации, дезинфекции. Этап 2: научную информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике научного исследования	Этап 1: проводить ветеринарный предварительный осмотр убойных животных, продуктов их убоя и полную ветеринарно-санитарную экспертизу мяса, других мясопродуктов Этап 2: давать обоснованное заключение о качестве и безопасности пищевых продуктов и технического сырья животного происхождения на	Этап 1: способностью обобщать научную информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике научного исследования Этап 2: навыками проводить необходимые ветеринарно-санитарные мероприятия.

		всех этапах технологической переработки, при хранении и транспортировке.	
ПК-12 способностью принимать участие в проведении экспериментальных исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии с использованием новой аппаратуры и оборудования	<p>Этап 1: методы ветсанэкспертизы и исследования животноводческой и растительной сельскохозяйственной продукции на рынках; правила отбора проб для лабораторных анализов и доставку их в лабораторию</p> <p>Этап 2: методы микробиологического контроля продуктов убоя животных и мясных продуктов; методы ветсанпрофилактики и токсикоинфекций, токсикозов и других пищевых отравлений.</p>	<p>Этап 1: проводить экспериментальные исследования в области ветеринарно-санитарной экспертизы</p> <p>Этап 2: давать обоснованное заключение о качестве и безопасности пищевых продуктов и технического сырья животного происхождения на всех этапах технологической переработки, при хранении и транспортировке.</p>	<p>Этап 1: проводить необходимые ветеринарно-санитарные мероприятия.</p> <p>Этап 2: навыками проведения экспериментальных исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии с использованием новой аппаратуры и оборудования</p>

## 2. Содержание дисциплины:

**Раздел 1** Заготовка и транспортировка птицы.

**Тема 1** Характеристика убойных птиц и современные требования, предъявляемые им.

**Тема 2** Приёмка и предубойный осмотр птицы на боенском предприятии.

**Тема 3** Режим предубойного содержания птицы на птицеперерабатывающих предприятиях.

**Тема 4** Убой и переработка сельскохозяйственной птицы.

**Тема 5** Ветеринарно-санитарные правила перевозки птицы различным видом транспорта.

**Раздел 2** Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы.

**Тема 6** Ветеринарно- санитарное и экономическое значение предприятий по убою и переработке птицы.

**Тема 7** Особенности строения мяса сельскохозяйственной птицы.

**Тема 8** Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при инфекционных болезнях.

**Тема 9** Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при инвазионных болезнях

**Тема 10** Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при незаразных болезнях и отклонениях от норм.

**Тема 11** Ветеринарно-санитарный контроль и правила использования мяса экстренно убитой птицы.

**Раздел 3** Основные технологии переработки продуктов убоя птицы на птицеперерабатывающих предприятиях.

**Тема 12** Ветеринарно-санитарные требования к птицеперерабатывающим предприятиям.

**Тема 13** Технологические условия хранения продуктов убоя птицы на птицеперерабатывающих предприятиях.

**Раздел 4** Основные мероприятия, проводимые на птицеперерабатывающих предприятиях.

**Тема 14.** Общие сведения о мероприятиях, проводимых на птицеперерабатывающих предприятиях.

**Тема 15** Дезинфекция инвентаря, тары и оборудования на птицеперерабатывающих предприятиях.

**Тема 16** Дезинвазия на птицеперерабатывающих предприятиях.

**Тема 17** Дератизация на птицеперерабатывающих предприятиях.

**Тема 18** Дезинсекция на птицеперерабатывающих предприятиях.

**Тема 19** Ветеринарно-санитарные мероприятия при транспортировке птицы.

**Тема 20** Радиометрический контроль продуктов убоя птицы.

**3. Общая трудоёмкость дисциплины:** 5 ЗЕ.