

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Автор: Горшков А.А.

Наименование дисциплины: Б1.О.18 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Цель освоения дисциплины:

Подготовка специалиста, будущего ветеринарно-санитарного эксперта, владеющего теоретическими и практическими навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения, способного давать обоснованное заключение об их качестве, осуществлять контроль за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продуктов и сырья животного происхождения и обеспечения выпуска ими доброкачественной продукции.

1. Требования к результатам освоения дисциплины:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)
ОПК-5 Способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности	ОПК-5.1 Знать современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ; технические средства реализации информационных процессов	<i>Знать:</i> Современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ; технические средства реализации информационных процессов <i>Уметь:</i> Применять знания при работе на современном программном обеспечении, базовых системных программных продуктов и пакетами прикладных программ; использовать технические средства реализации информационных процессов <i>Владеть:</i> Знаниями о современном программном обеспечении, базовых системных программных продуктах и пакетах прикладных программ; технические средства реализации информационных процессов
	ОПК-5.2 Уметь применять новые информационные технологии для решения поставленных задач в своей профессиональной деятельности, работать со специализированными информационными базами данных	<i>Знать:</i> Новые информационные технологии для решения поставленных задач в своей профессиональной деятельности, работать со специализированными информационными базами данных <i>Уметь:</i> Применять новые информационные технологии для решения поставленных задач в своей профессиональной деятельности, работать со специализированными информационными базами данных

		<p>миданных <i>Владеть:</i> Новыми информационными технологиями для решения поставленных задач в своей профессиональной деятельности, работой со специализированными информационными базами данных</p>
	<p>ОПК-5.3 Владеть навыками работы с операционной системой, с текстовыми и табличными процессорами, с системами управления базами данных, с информационно-поисковыми системами в Интернете</p>	<p><i>Знать:</i> Навыки работы с операционной системой, текстовыми и табличными процессорами, с системами управления базами данных, с информационно-поисковыми системами в Интернете <i>Уметь:</i> Применять навыки работы с операционной системой, текстовыми и табличными процессорами, с системами управления базами данных, с информационно-поисковыми системами в Интернете <i>Владеть:</i> Навыками работы с операционной системой, текстовыми и табличными процессорами, с системами управления базами данных, с информационно-поисковыми системами в Интернете</p>
<p>ПК-1 Способен проводить ветеринарно- санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного и продуктов растительного происхождения и процессов их производства</p>	<p>ПК-1.1 Знать государственные стандарты в области ветеринарно- санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих</p>	<p><i>Знать:</i> Государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих</p>

	<p>предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, мясного сырья и продукции; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество</p>	<p>ценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество</p> <p><i>Уметь:</i> Применять знания о правилах проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактических мероприятиях по предотвращению зоонозов; современных средствах и способах дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских помещений обрабатывающих предприятий; нормах и правилах по организации и контролю транспортировки животных, мясного сырья и продукции; биологии и жизненных циклах возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц, в том числе опасных для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество</p> <p><i>Владеть:</i> Знаниями о правилах проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактических мероприятиях по предотвращению зоонозов; современных средствах и способах дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских помещений обрабатывающих предприятий; нормах и правилах по организации и контролю транспортировки животных, мясного сырья и продукции; биологии и жизненных циклах возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц, в том числе опасных для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество</p>
--	---	--

	<p>ПК-1.2 Уметь проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы; послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; 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; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы технокимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения</p>	<p><i>Знать:</i> Правила проведения ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы; послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; 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; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы технокимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения</p> <p><i>Уметь:</i> Проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы; послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; 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; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы технокимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения</p>
--	---	---

		<p><i>Владеть:</i> навыками проведения ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы; послеубойного ветеринарно-санитарной экспертизы туши и органов; правильно оценивать качество и контролировать выпуск сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции и органолептическим свойствам результатов лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организовывать контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы химического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения</p>
	<p>ПК-1.3 Владеть методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, 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</p>	<p><i>Знать:</i> методы ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, 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; способами и методами транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов рас</p>

	<p>исследования; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; навыками проведения ветеринарно- санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно- санитарного контроля продуктов растительного происхождения</p>	<p>тительного происхождения <i>Уметь:</i> применять знания ветеринарно- санитарного предубойного осмотра животных и птицы; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико- химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; навыками проведения ветеринарно- санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно- санитарного контроля продуктов растительного происхождения <i>Владеть:</i> методами ветеринарно- санитарного предубойного осмотра животных и птицы; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико- химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; навыками проведения ветеринарно- санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения</p>
--	--	---

		ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения
<p>ПК-3 Способен принимать участие в проведении экспериментальных исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии</p>	<p>ПК-3.1 Знать нормативно-технические документы в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства продовольственной безопасности, для предотвращения распространения заразных болезней и охраны территории РФ от заноса возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных утилизационные заводы, лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на рынках и другие объекты и сооружения материалы, процессы, услуги и методы исследования, подлежащие контролю на соответствие ветеринарно-санитарным требованиям безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила 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</p>	<p><i>Знать:</i> Нормативно-технические документы в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства продовольственной безопасности, для предотвращения распространения заразных болезней и охраны территории РФ от заноса возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных утилизационные заводы, лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на рынках и другие объекты и сооружения материалы, процессы, услуги и методы исследования, подлежащие контролю на соответствие ветеринарно-санитарным требованиям безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила 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><i>Уметь:</i> Применять знания о нормативно-технических документах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства продовольственной безопасности, для предотвращения распространения заразных болезней и охраны территории РФ от заноса возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных утилизационные заводы, лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на рынках и другие объекты и сооружения материалы, процессы, услуги и методы исследования, подлежащие контролю на соответствие ветеринарно-санитарным требованиям безопасной продукции животноводства, пчело</p>

	<p>качество</p>	<p>водства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убойных животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество</p> <p><i>Владеть:</i> Знаниями о нормативно-технических документах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства продовольственной безопасности, для предотвращения распространения заразных болезней и охраны территории РФ от заноса возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных; утилизационные заводы, лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на рынках и другие объекты сооружения материалы, процессы, услуги и методы исследования, подлежащие контролю на соответствие ветеринарно-санитарным требованиям безопасности продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убойных животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество</p>
	<p>ПК-3.2 Уметь контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; планировать и организовывать работу производственных подразделений основываясь на законодательные акты,</p>	<p><i>Знать:</i> Режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; планирование работ производственных подразделений основываясь на законодательных актах, регламентирующих требования к системе управления качеством продукции и охраны труда</p> <p><i>Уметь:</i> Контролировать режимы рабочих па</p>

	<p>регламентирующие требования к системе управления качеством продукции и охраны труда</p>	<p>раметров всех звеньев переработки животного водческого сырья; планировать и организовывать работу производственных подразделений основываясь на законодательные акты, регламентирующие требования к системе управления качеством продукции и охраны труда</p> <p><i>Владеть:</i> Знаниями о контроле режима рабочих параметров всех звеньев переработки животного водческого сырья; навыками планирования и организации работы производственных подразделений основываясь на законодательные акты, регламентирующие требования к системе управления качеством продукции и охраны труда</p>
	<p>ПК-3.3 Владеть навыками разработки локальных нормативно-правовых актов, ведения учетно-отчетной документации, анализа производственной деятельности для выявления звеньев технологического процесса отрицательно влияющих на качество, безопасность или себестоимость продукции с последующей актуализацией и корректировкой запланированных мероприятий в соответствии с требованиями системы менеджмента</p>	<p><i>Знать:</i> Навыки разработки локальных нормативно-правовых актов, ведения учетно-отчетной документации, анализ производственной деятельности для выявления звеньев технологического процесса отрицательно влияющих на качество, безопасность или себестоимость продукции с последующей актуализацией и корректировкой запланированных мероприятий в соответствии с требованиями системы менеджмента</p> <p><i>Уметь:</i> Применять навыки разработки локальных нормативно-правовых актов, ведения учетно-отчетной документации, анализ производственной деятельности для выявления звеньев технологического процесса отрицательно влияющих на качество, безопасность или себестоимость продукции с последующей актуализацией и корректировкой запланированных мероприятий в соответствии с требованиями системы менеджмента</p> <p><i>Владеть:</i> Навыками разработки локальных нормативно-правовых актов, ведения учетно-отчетной документации, анализ производственной деятельности для</p>

		<p>явления звеньев технологического процесса отрицательно влияющих на качество, безопасность и себестоимость продукции и последующей кактуализацией и корректировкой запланированных мероприятий в соответствии с требованиями системы менеджмента</p>
--	--	--

2. Содержание дисциплины:

Тема 1. Ознакомление с ГОСТами и другой действующей нормативно-технической документацией. Термины и определения, используемые в ВСЭ.

Тема 2. Введение в дисциплину.

Тема 3. Транспортировка убойных животных.

Тема 4. Видовая принадлежность мяса.

Тема 5. Болезни животных, связанных с транспортировкой.

Тема 6. Предубойное содержание скота и птицы, и его значение.

Тема 7. Предприятия по переработке убойных животных и ветеринарно-санитарные требования к ним.

Тема 8. Строение лимфатической системы, её особенностей у различных видов животных. Схема лимфообращения и строения лимфоузлов у животных. Топография лимфатических узлов у рогатого скота, свиней и лошадей.

Тема 9. Убой и основы технологии переработки убойных животных.

Тема 10. Исследование свежести мяса.

Тема 11. Сортовая разрубка туш.

Тема 12. Организации и методика послеубойного осмотра туш и внутренних органов.

Тема 13. Морфология мяса. Биохимия мяса

Тема 14. Биохимические процессы, происходящие в мясе после убоя.

Тема 15. Исследование мяса на цистицеркоз.

Тема 16. Исследование мяса на трихинеллез.

Тема 17. Бактериологическое исследование мяса.

Тема 18. Характеристика сырья мясной промышленности.

Тема 19. Транспортировка скоропортящихся продуктов и ветеринарно- санитарный контроль на холодильном транспорте.

Тема 20. Ветеринарно- санитарная экспертиза при туберкулезе и бруцеллезе.

Тема 21. Основные патологоанатомические изменения в туше и органов при обнаружении инфекционных, инвазионных заболеваний и болезней незаразной этиологии (туберкулёз, лейкоз, эмфизема, фасциолёз и др.).

Тема 22. Ветеринарно- санитарные требования к утилизационным предприятиям.

Тема 23. Ветеринарно- санитарная экспертиза при ящуре, лептоспирозе и листериозе.

Тема 24. Исследование мяса от больных животных.

Тема 25. Ветеринарно- санитарная экспертиза при лейкозе, бешенстве, болезни Ауески, некробактериозе и роже.

Тема 26. Дезинсекция, дезинфекция и дератизация на мясоперерабатывающих предприятиях и в холодильниках.

Тема 27. Клеймение мяса.

Тема 28. Ветеринарно- санитарные мероприятия при транспортировке животных и продуктов животного происхождения.

Тема 29. Характеристика современного колбасного производства. Требования к сырью. Основы технологии вареных, полукопченых и сырокопченых колбас. Основы

технологии ветчинно-штучных изделий: грудинок, кореек, окороков и и др. Действующие ГОСТы. Ветсанконтроль в колбасном производстве.

Тема 30. Субпродукты, их классификация и пищевая ценность.

Тема 31. Ветеринарно- санитарная экспертиза при антропоознозах, не передающихся через продукты убоя (эхинококкоз, фасциолез, дикроцелиоз, сакроцистоз, пироплазмидозы и др).

Тема 32. Кишечное сырьё. Номенклатура комплектов кишок и их использование.

Тема 33. Ветеринарно- санитарная экспертиза пищевых жиров.

Тема 34. Ветеринарно- санитарная экспертиза при незаразных болезнях, отравлениях животных, лечении их антибиотиками при радиоактивном поражении.

Тема 35. Определение степени свежести мяса сельскохозяйственной птицы.

Тема 36. Пищевые заболевания людей.

Тема 37. Химический состав и пищевая ценность крови. Ветеринарно- санитарные требования к сбору и обработке крови.

Тема 38. Ветеринарно- санитарная экспертиза яиц.

Тема 39. Токсикоинфекции, вызываемые условно патогенными микроорганизмами (эшерихия коли, протей, клостридиум перфрингес и др.).

Тема 40. Ветеринарно- санитарная экспертиза рыбы.

Тема 41. Токсикозы, вызываемые стафилококками и стрептококками.

Тема 42. Изменения в мясе при неправильном хранении.

Тема 43. Контроль качества молока.

Тема 44. Методы консервирования мяса и мясных продуктов.

Тема 45. Ветеринарно- санитарная экспертиза молока и молочных продуктов.

Тема 46. Консервирование мяса и мясных продуктов высокими температурами.

Тема 47. Прием, переработка и ветеринарно- санитарная экспертиза молока на молочных заводах (практическое занятие).

Тема 48. Основы переработки и технологии сельскохозяйственной птицы.

Тема 49. Ветеринарно- санитарная экспертиза мёда.

Тема 50. Ветеринарно- санитарная экспертиза мяса кроликов и нутрий.

Тема 51. Ветеринарно- санитарная экспертиза растительных пищевых продуктов.

Тема 52. Ветеринарно- санитарная оценка мяса диких промысловых животных и пернатой дичи.

Тема 53. Ветеринарно- санитарная экспертиза пищевых продуктов в Государственной лаборатории ветсанэкспертизы на продовольственных рынках.

Тема 54. Ветеринарно- санитарная экспертиза продуктов животного происхождения на продовольственных рынках.

Тема 55. Ветеринарно- санитарная экспертиза туш и органов при вынужденном убое.

Тема 56. Санитарный контроль растительных пищевых продуктов.

Тема 57. Способы и режимы обезвреживания условно годного мяса.

Тема 58. Ветеринарно- санитарная экспертиза продуктов убоя животных при отравлении.

Тема 59. Ветеринарно- санитарная экспертиза кисломолочных продуктов.

Тема 60. Гигиена производства колбас.

Тема 61. Основы технологии и ветеринарно- санитарная экспертиза субпродуктов.

Тема 62. Ветеринарно- санитарные требования при сборе, первичной обработке и консервировании эндокринного сырья.

Тема 63. Кожевенно- меховое и техническое сырьё.

Классификация, консервирование и дезинфекция шкур. Пороки шкур.

Тема 64. Ветеринарный надзор при продаже животных.

Тема 65. Ветеринарно- санитарная экспертиза продуктов пчеловодства.

Тема 66. Ветеринарно- санитарные требования при торговле на оптовом рынке.

- Тема 67. Ветеринарно- санитарная экспертиза рыбы и раков.
- Тема 68. Ветеринарно- санитарная экспертиза морских млекопитающих, ластоногих и беспозвоночных животных.
- Тема 69. Ветеринарно- санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи.
- Тема 70. Санитарные правила для продовольственных рынков.
- Тема 71. Ветеринарно- санитарная экспертиза растительных продуктов.
- Тема 72. Основные показатели порчи мяса и дефекта колбас.
- Тема 73. Ветеринарно- санитарная экспертиза виноградных и плодово-ягодных вин домашней выработки.
- Тема 74. Ветеринарно- санитарные правила использования и переработки импортного мяса и мясопродуктов.
- Тема 75. Сертификация пищевых продуктов.
- Тема 76. Должностные обязанности работников ГЛВСЭ.

3. Общая трудоемкость дисциплины: 8 ЗЕ.