

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Автор: Торшков А.А., профессор

Наименование дисциплины: Б1.Б.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:

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 для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения	<p>Этап 1: ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов при инфекционных и инвазионных болезнях и болезнях незаразной этиологии;</p> <p>Этап 2: ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и мясопродуктов, молока и молокопродуктов, птицы, рыбы и рыбных продуктов.</p>	<p>Этап 1: диагностировать возбудителей пищевых токсикозов и токсикоинфекций;</p> <p>Этап 2: проводить ветеринарно-санитарный надзор при импорте и экспорте сырья и продуктов животного происхождения;</p>	<p>Этап 1: методами исследования мяса животных и птиц на свежесть.</p> <p>Этап 2: методами исследования яиц и меда.</p>
ПК-2 готовностью осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения	<p>Этап 1: основы технологии и гигиену первичной переработки животных и птиц.</p> <p>Этап 2: особенности боенской диагностики инфекционных и инвазионных болезней животных</p>	<p>Этап 1: анализировать полученные результаты исследований.</p> <p>Этап 2: проводить ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животноводства и давать</p>	<p>Этап 1: методами распознавания мяса различных видов животных</p> <p>Этап 2: методами бактериологического анализа мяса и мясных продуктов.</p>

непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения.	и птиц.	обоснованное заключение об их качестве и безопасности	
ПК-11 способностью проводить эксперименты по заданной методике, обрабатывать результаты и составлять отчеты по выполненному заданию, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии.	<p>Этап 1: значение и задачи ветеринарно-санитарной экспертизы, ее роль и место среди других дисциплин, формирующих ветеринарного врача.</p> <p>Этап 2: надежные в санитарном отношении и экономически выгодные способы обезвреживания мяса и мясопродуктов, молока и молочных продуктов.</p>	<p>Этап 1: осуществлять контроль за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продукция и сырья животного происхождения и обеспечить выпуск доброкачественной продукции</p> <p>Этап 2: проводить радиометрический контроль, обезвреживание и использование продуктов животного и растительного происхождения при радиационном поражении</p>	<p>Этап 1: методикой компрессорной трихинеллоскопии консервированного и неконсервированного мяса.</p> <p>Этап 2: методами теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения</p>
ОПК-2 способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, НАССР, GMP, ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности.	<p>Этап 1. нормативную и техническую документацию, ветеринарные и санитарно-эпидемиологические нормы и правила, а так же НАССР, GMP.</p> <p>Этап 2. правила и условия использования данных нормативных и технических документаций, ветеринарных норм</p>	<p>Этап 1. использовать нормативную и техническую документацию на производстве.</p> <p>Этап 2. проводить анализ документации для профессиональной деятельности.</p>	<p>Этап 1: применять в производстве данные навыки по использованию документаций и санитарно-эпидемиологических правил и норм.</p> <p>Этап 2: навыками использования санитарных и эпидемиологических правил и норм для работы на производстве.</p>

2. Содержание дисциплины:

Раздел 1 Ознакомление с действующей нормативно-технической документацией (Правила, ГОСТы, ТУ и др.)

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

Раздел 2 Лимфатическая система различных видов животных

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 Сортная 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

Раздел 3 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при обнаружении инвазионных болезней

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

Раздел 4 Ветеринарно-санитарная экспертиза при инфекционных болезнях

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

Раздел 5 Основы технологии, гигиены производства и ветсанэкспертиза колбас и ветчинно-штучных изделий

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

Раздел 6 Кровь

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

Тема 38 Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц

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

Тема 40 Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы

Тема 41 Токсикозы, вызываемые стафилококками и стрептококками

Раздел 7 Эндокринное сырьё

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)

Раздел 8 Ветсанэкспертиза мяса птицы и птицепродуктов

Тема 48 Основы переработки и технологии сельскохозяйственной птицы

Тема 49 Ветеринарно-санитарная экспертиза меда

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

Раздел 9 Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного происхождения 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

Раздел 10 Основы технологии производства колбас

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

Раздел 11 Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и раков

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

Раздел 12 Сертификация пищевых продуктов

Тема 75 Сертификация пищевых продуктов

Тема 76 Должностные обязанности работников ГЛВСЭ

Общая трудоёмкость дисциплины: 7 ЗЕ.