

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

<p>непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения.</p>	<p>и птиц.</p>	<p>обоснованное заключение об их качестве и безопасности</p>	
<p>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>	<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>
<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>	<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.**