

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Автор: А.А. Торшков, доцент

Направление подготовки: 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Профиль образовательной программы: Ветеринарно-санитарная экспертиза

Наименование дисциплины: Б3.Б.10 Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза

1. Цель освоения дисциплины:

- углубленно ознакомить студентов с общими положениями о судебной ветеринарии: ветеринарным законодательством, правами и обязанностями судебно-ветеринарного эксперта, особенностями судебно-ветеринарного и патологоанатомического вскрытия, нарушениями в оформлении ветеринарной документации;
- осветить вопросы судебной ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясопродуктов при различных способах его фальсификации, судебно-ветеринарной токсикологии;
- ознакомить студентов с правилами проведения судебной экспертизы при нарушениях технологии переработки мяса.

2. Требования к результатам освоения дисциплины:

Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины:

- умением использовать нормативные правовые документы в своей деятельности (ОК-5);
- способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, СанПиН, ХАССП, GMP, ветеринарные нормы и правила и др. в своей профессиональной деятельности (ПК-1);
- способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения (ПК-5);
- способностью проводить исследования использованием современных технологий, анализировать и обобщать результаты для маркетинга (ПК-9);
- способностью обрабатывать результаты проводимых исследований, составлять отчеты по выполненному заданию, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии (ПК-18).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- анатомические характеристики с учетом видовых и возрастных особенностей животных;
- закономерности развития эпизоотологического процесса инфекционных и паразитарных болезней, патогенеза и патологических изменений в органах и

тканях при незаразных болезнях, мероприятия по борьбе и профилактике с ними;

- ветеринарно-санитарные требования при заготовке и транспортировке продуктивных животных, отправляемых на убой;

- порядок сдачи-приема продуктивных животных на перерабатывающие предприятия;

- ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов при инфекционных и инвазионных болезнях и болезнях незаразной этиологии;

- ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и мясопродуктов, молока и молочных продуктов, птицы, рыбы и рыбных продуктов;

- современные методы исследования арбитражных вопросов по определению качества сырья и продуктов животного происхождения, проведение судебно-токсикологического анализа.

Уметь:

- определять видовую принадлежность по анатомическим признакам;

- проводить обследования животных с целью выявления болезней инфекционной, паразитарной, незаразной этиологии;

- проводить контроль качества продуктов животноводства;

- осуществлять производственный ветеринарно-санитарный контроль в колбасных, консервных цехах, при промысле и переработке рыбы и других гидробионтов, при переработке диких промысловых животных, на рынках.

Владеть:

- методами патоморфологической диагностики незаразных, инфекционных, паразитарных болезней;

- методами судебной ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения;

- методами утилизации биоотходов, в том числе при чрезвычайных ситуациях (землетрясение, острые эпизоотии и др.).

3. Содержание дисциплины

1. Общие положения о судебной ветеринарии

1.1 Введение в дисциплину

1.2 Судебно-ветеринарная экспертиза трупа животного

1.3 Судебно-ветеринарная экспертиза при заболеваниях, вызванных нарушениями кормления, эксплуатации и содержания животных

1.4 Судебно-ветеринарная экспертиза при профилактике инфекционных болезней животных

1.5 Судебно-ветеринарная экспертиза при асфиксии

1.6 Судебно-ветеринарная экспертиза при купле-продаже животных и по материалам дела

1.7 Взятие патологоанатомического материала для исследования

2. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов

2.1 Судебно-ветеринарная экспертиза при фальсификации видовой принадлежности мяса и субпродуктов

2.2 Судебно-ветеринарная экспертиза при фальсификации пола и возраста животных

2.3 Судебно-ветеринарная экспертиза при фальсификации категорий и упитанности туш

2.4 Судебно-ветеринарная экспертиза при фальсификации сортов мяса

2.5 Судебно-ветеринарная экспертиза при фальсификации выхода мяса и субпродуктов

2.6 Судебно-ветеринарная экспертиза при фальсификации мяса вынужденного убоя животных

3. Судебная экспертиза при нарушении технологии переработки мяса

3.1 Экспертиза мясного сырья, используемого для розничной торговли и промышленной переработки

3.2 Судебная экспертиза свежести и видов порчи мяса

3.3 Мясо птицы

3.4 Экспертиза соответствия замороженных блоков из мяса, мяса механической обвалки, субпродуктов техническим требованиям действующих нормативных документов

3.5 Экспертиза мяса при возможных пороках, обусловленных условиями содержания и откорма животных

3.6 Экспертиза колбасных изделий и продуктов из свинины, говядины, баранины и других видов мяса

4. Судебно-ветеринарная токсикология

4.1 Судебно-ветеринарная диагностика отравлений у животных

4.2 Клинические признаки и патолого-анатомические изменения при отравлении животных ядовитыми веществами

4.3 Порядок взятия и отправки материала на токсикологическое исследование

4. Общая трудоёмкость дисциплины: 3 ЗЕ.