

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Автор: Л. Н. Трушина, доцент

Направление подготовки: 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

Профиль образовательной программы: «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

Наименование дисциплины: БЗ.В.ДВ.3.1 Ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках

1. Цель освоения дисциплины

- углубленно ознакомить студентов с ветеринарно-санитарной экспертизой продовольственных продуктов и дать фундаментальное биологическое образование в соответствии с требованиями, предъявляемыми к высшим учебным заведениям биологического профиля;
- осветить вопросы, касающиеся ветсанконтроля на продовольственных рынках и создать концептуальную базу для реализации междисциплинарных структурно-логических связей с целью выработки навыков творческой ветеринарно-санитарной работы;
- ознакомить студентов с современными направлениями и методическими подходами, используемыми в ветеринарно-санитарной экспертизе, для решения проблем ветеринарно-санитарной экспертизы и животноводства в целом, а также имеющимися достижениями в этой области.

2. Требования к результатам освоения дисциплины:

Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины:

умением использовать нормативные правовые документы в своей деятельности (ОК-5);

способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения (ПК-5);

готовностью осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения (ПК-6);

готовностью осуществлять контроль за соблюдением биологической и экологической безопасности сырья и продуктов животного происхождения (ПК-8);

способностью проводить исследования использованием современных технологий, анализировать и обобщать результаты для маркетинга (ПК-9);

способностью организовать работу небольшого коллектива исполнителей, проводить анализ результатов деятельности производственных подразделений (ПК-13).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- общие закономерности организации ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках; документы, предоставленные для реализации продуктов на продовольственных рынках.
- организацию и содержание государственного ветеринарного надзора;
- порядок осуществления государственного ветеринарного надзора;
- права и обязанности должностных лиц государственной ветеринарной службы Российской Федерации, осуществляющих государственный ветеринарный надзор;
- документы, предоставленные для реализации продуктов на продовольственных рынках;
- личную гигиену на производстве и технику безопасности при осуществлении ветеринарно-санитарных мероприятий, а так же нормы и правила производственной безопасности.

Уметь:

- решать вопросы необходимых ветеринарно-санитарных исследований и давать обоснованное заключение о качестве и безопасности пищевых продуктов и технического сырья животного происхождения на всех этапах технологической переработки, при хранении и транспортировке;
- проводить необходимые ветеринарно-санитарные мероприятия; осуществлять контроль за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продукции и сырья животного происхождения и обеспечения выпуска доброкачественной продукции;
- осуществлять контроль за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продукции и сырья животного происхождения и обеспечения выпуска доброкачественной продукции;
- проводить исследования различного рода характера, использовать современные технологии при работе, решать вопросы необходимых ветеринарно-санитарных исследований;
- осуществлять контроль за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продукции и сырья животного происхождения и обеспечения выпуска доброкачественной продукции.

Владеть:

- приборами, для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы в лабораторных условиях;
- готовность осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества;
- сырья и безопасности продуктов животного происхождения согласно нормативным документам;
- производить оценку товаров народного потребления;

осуществлять или контролировать проведение сертификации продукции и услуг

- анализ и обобщение результатов исследований;
- пользоваться приборами, для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы в лабораторных условиях.

3. Содержание дисциплины:

1 Организация деятельности лабораторий ветеринарно-санитарной экспертизы.

1.1 Общие положения о ветеринарно - санитарной экспертизе пищевых продуктов на рынках

1.2 Организация и методика ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов убойных животных на рынках

1.3 ветеринарное клеймение мяса

1.4 Контроль и ответственность за выполнением клеймения

2 Исследования мяса здоровых животных или убитых в больном состоянии.

2.1 Органолептическое исследование

2.2 Бактериологическое исследование

2.3 Метод определения продуктов первичного распада белков в бульоне

2.4 Послеубойные изменения в мясе

2.5 Категории мяса по термическому состоянию

2.6 Методы исследования мяса и мясopодуlктов на доброкачественность

3 Изменения мяса убойных животных при хранении.

3.1 Определение степени свежести мяса

3.2 Обезвреживание условно годного мяса

3.3 Экспертиза мяса на холодильниках

3.4 Товароведение мяса

3.5 Определение видовой принадлежности мяса

3.6 Ветеринарно- санитарная экспертиза мяса, и других продуктов убоя при обнаружении, инфекционных болезней животных

3.7 инфекционные заболевания крупного рогатого скота

3.8 инфекционные заболевания свиней

3.9 Инфекционная плевропневмания коз

3.10 вирусная диарея крупного рогатого скота

3.11 Инфекционный атрофический ринит свиней

3.12 Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и других продуктов убоя при обнаружении инвазионных болезней животных

4 Ветеринарно- санитарная экспертиза туш и внутренних органов, при общих и местных патологических процессах незаразной этиологии.

- 4.1 Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных, убитых с признаками отравления и поражения радиоактивными веществами
- 4.2 Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и других продуктов убоя животных при поражении радиоактивными веществами
- 4.3 Изменения мяса убойных животных при хранении и определение степени его свежести
- 4.4 Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и органов домашних птиц
- 4.5 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при инфекционных болезнях
- 4.6 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при инвазионных болезнях
- 4.7 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при незаразных болезнях
- Модульная единица 30 Определение степени свежести мяса (тушек) домашних птиц
- 5 Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и органов кроликов и нутрий.
- 5.1 Организация и методика предубойного и послеубойного осмотра тушек и органов кроликов и нутрий
- 5.2 Ветеринарно-санитарная экспертиза при инфекционных болезнях кроликов
- 5.3 Ветсанэкспертиза продуктов убоя нутрий при инфекционных болезнях
- 6 Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи. ВЕРИ
- 6.1 Методика и особенности предубойного и послеубойного осмотра туш (тушек) и органов диких животных и пернатой дичи
- 6.2 Видовые особенности мяса диких животных
- 6.3 Оценка мяса диких животных при обнаружении болезней
- 6.4 Инфекционные болезни диких животных
- 6.5 Инвазионные болезни диких животных
- 6.6 Определение видовой принадлежности мяса домашних и диких животных
- 7 Правила и порядок переработки мяса и мясопродуктов, подлежащих обеззараживанию.
- 7.1 Методы обеззараживания мяса и мясопродуктов
- 7.2 Исследование консервированного, мяса и. готовых, мясных изделий
- 7.3 Ветеринарно-санитарная экспертиза консервов
- 7.4 Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых животных жиров и растительных масел
- 8 Ветеринарно-санитарная экспертиза пресноводных рыб, раков, и других гидробионтов и продуктов их переработки.
- 8.1 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводных рыб и раков, морских рыб и беспозвоночных, других гидробионтов и продуктов их переработки

8.2 Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при заразных болезнях

8.3 Инфекционные болезни рыб

8.4 Инвазионные болезни рыб

9 Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных пищевых продуктов.

9.1 Экспертиза свежих корнеклубнеплодов, овощей, фруктов и ягод

9.2 Ветсанэкспертиза сушеных корнеклубнеплодов, овощей, фруктов и ягод

9.3 Контроль за содержанием нитратов и остаточных количеств пестицидов в растениеводческой продукции

4. Общая трудоемкость дисциплины 4 ЗЕ.