

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.В.ДВ.4 Ветеринарно-санитарный контроль на птицеперерабатывающих предприятиях

1. Цель освоения дисциплины:

- обучить и вооружить знаниями современной науки и практики для достижения высокой эффективности использования биологических особенностей и потенциальных возможностей организма при производстве экологически чистой животноводческой и растениеводческой продукции ; изучить принципы и методы санитарно-гигиенического исследования и ветеринарно-санитарной оценки продуктов животноводства, их свойства, способы обработки, хранения и транспортирование.

2. Требования к результатам освоения дисциплины:

Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины:

- умением использовать нормативные правовые документы в своей деятельности (ОК-5);
- способностью обрабатывать текущую производственную информацию и использовать данные в управлении качеством продукции (ПК-4);
- способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения (ПК-5);
- способностью организовывать и проводить контроль ветеринарно-санитарных мероприятий на предприятиях по переработке сырья животного происхождения (ПК-7);
- готовностью составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование и т.д.) и установленную отчетность по утвержденным нормам (ПК-14);
- 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);
- готовностью применять современные методы исследования, новую приборную технику, достижения в области диагностики инфекционных и паразитарных болезней (ПК-20).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- правила приема и сдачи птицы на боенские предприятия и подготовку их к убою; методику предубойного ветеринарного осмотра птицы и послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов от сельскохозяйственных, диких животных и пернатой дичи; методы трихинеллоскопии консервированного и неконсервированного мяса; методы ветсанэкспертизы и исследований животноводческой продукции на мясокомбинатах, убойных пунктах и хозяйствах;
- методы ветсанэкспертизы и исследования животноводческой и растительной сельскохозяйственной продукции на рынках; правила отбора проб для лабораторных анализов и доставку их в лабораторию; методы микробиологического контроля продуктов убоя животных и мясных продуктов; методы ветсанпрофилактики токсикоинфекций, токсикозов и других пищевых отравлений;
- методы обеззараживания и утилизации животноводческой продукции по результатам ветсанэкспертизы; средства и способы дезинфекции, дератизации, дезинфекции;

Уметь:

- проводить ветеринарный предварительный осмотр убойных животных, продуктов их убоя и полную ветеринарно-санитарную экспертизу мяса, других мясопродуктов, 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.

Владеть:

- основными методами профилактики болезней продуктивных животных и птиц различной этиологии; патологоанатомической техникой вскрытия трупов животных различных видов, основными методами клинического обследования животных;
- лабораторными методами контроля сырья и продуктов животного происхождения.

3.Содержание дисциплины

1.1 Заготовка и транспортировка птицы.

1.1 Характеристика убойных птиц и современные требования , предъявляемые им.

1.2 Приёмка и предубойный осмотр птицы на боенском предприятии.

1.3 Режим предубойного содержания птицы на птицеперерабатывающих предприятиях.

1.4 Убой и переработка сельскохозяйственной птицы.

1.5 Ветеринарно-санитарные правила перевозки птицы различным видом транспорта.

2 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы.

2.1 Ветеринарно-санитарное и экономическое значение предприятий по убою и переработке птицы.

2.2 Особенности строения мяса сельскохозяйственной птицы.

2.3 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при инфекционных болезнях.

2.4 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при инвазионных болезнях

2.5 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при незаразных болезнях и отклонениях от норм.

2.6 Ветеринарно-санитарный контроль и правила использования мяса экстренно убитой птицы.

3 Основные технологии переработки продуктов убоя птицы на птицеперерабатывающих предприятиях.

3.1 Ветеринарно-санитарные требования к птицеперерабатывающим предприятиям.

3.2 Технологические условия хранения продуктов убоя птицы на птицеперерабатывающих предприятиях.

4 Основные мероприятия, проводимые на птицеперерабатывающих предприятиях.

4.1 Общие сведения о мероприятиях, проводимых на птицеперерабатывающих предприятиях.

4.2 Дезинфекция инвентаря, тары и оборудования на птицеперерабатывающих предприятиях.

4.3 Дезинвазия на птицеперерабатывающих предприятиях.

4.4 Дератизация на птицеперерабатывающих предприятиях.

4.5 Дезинсекция на птицеперерабатывающих предприятиях.

4.6 Ветеринарно-санитарные мероприятия при транспортировке птицы.

4.7 Радиометрический контроль продуктов убоя птицы.

4. Общая трудоёмкость дисциплины: 5 ЗЕ.