

## **Аннотация к рабочей программе дисциплины**

**Автор:** Н.Ш. Сингариева, доцент

**Направление подготовки:** 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

**Профиль образовательной программы:** Ветеринарно-санитарная экспертиза

**Наименование дисциплины:** Б3.Б.9 Ветеринарно-санитарная экспертиза

### **1. 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.

### **2. Требования к результатам освоения дисциплины**

Компетенции обучающегося, 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 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);
- 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 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);

- способностью принимать участие в проведении экспериментальных исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии (ПК-19).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

**Знать:**

- 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 молокопродуктов, птицы, рыбы и рыбных продуктов;
- основы технологии и гигиену первичной переработки животных и птиц;
- особенности боенской диагностики инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц;
- значение и задачи ветеринарно-санитарной экспертизы, ее роль и место среди других дисциплин, формирующих ветеринарного врача;
- надежные в санитарном отношении и экономически выгодные способы обезвреживания мяса и мясопродуктов, молока и молочных продуктов;

**Уметь:**

- определять видовую принадлежность мяса по анатомическим признакам;
- 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;
- диагностировать возбудителей пищевых токсикозов и токсикоинфекций;
- проводить ветеринарно-санитарный надзор при импорте и экспорте сырья и продуктов животного происхождения;
- анализировать полученные результаты исследований;
- проводить ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животноводства и давать обоснованное заключение об их качестве и безопасности;
- осуществлять контроль за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продукции и сырья животного происхождения и обеспечить выпуск доброкачественной продукции;
- проводить радиометрический контроль, обезвреживание и использование продуктов животного и растительного происхождения при радиационном поражении;

**Владеть:**

- лабораторными методами контроля сырья и продуктов животного происхождения;

- методами органолептического и физико-химического исследований мяса больных и здоровых животных;
- методами исследования мяса животных и птиц на свежесть;
- методами исследования яиц и меда;
- методами распознавания мяса различных видов животных;
- методами бактериологического анализа мяса и мясных продуктов;
- методикой компрессорной трихинеллоскопии консервированного и неконсервированного мяса;
- методами теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения.

## **2. Содержание дисциплины**

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

1.1. Ознакомление с ГОСТами и другой действующей нормативно-технической документацией. Термины и определения, используемые в ВСЭ.

2.2. Введение в дисциплину

2.3. Убой и первичная переработка животных

2.4. Транспортировка убойных животных

2.5. Видовая принадлежность мяса

2.6. Болезни животных, связанных с транспортировкой

2.7. Предубойное содержание скота и птицы, и его значение

2.8. Предприятия по переработке убойных животных и ветеринарно-санитарные требования к ним.

2. Лимфатическая система различных видов животных

2.1. 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.

2.2. Убой и основы технологии переработки убойных животных

2.3. Исследование свежести мяса

2.4. Сортная разрубка туш.

2.5. Организации и методика послеубойного осмотра туш и внутренних органов

2.6. Исследование мяса на трихинеллез

2.7. Морфология мяса. Биохимия мяса

3. Исследование мяса на цистицеркоз

3.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при обнаружении инвазионных болезней.

3.2. Биохимические процессы, происходящие в мясе после убоя

3.3. Бактериологическое исследование мяса

3.4. Характеристика сырья мясной промышленности

3.5. Ветеринарно-санитарная экспертиза при инфекционных болезнях

- 3.6. Транспортировка скоропортящихся продуктов и ветеринарно-санитарный контроль на холодильном транспорте
- 3.7. Ветеринарно-санитарная экспертиза при туберкулезе и бруцеллезе
- 4. Исследование мяса на трихинеллез
  - 4.1. Основные патологоанатомические изменения в туше и органов при обнаружении инфекционных, инвазионных заболеваний и болезней незаразной этиологии (туберкулёз, лейкоз, эмфизема, фасциолёз и др.).
  - 4.2. Ветеринарно-санитарные требования к утилизационным предприятиям.
  - 4.3. Ветеринарно-санитарная экспертиза при ящуре, лептоспирозе и листериозе
  - 4.4. Исследование мяса от больных животных
  - 4.5. Ветеринарно-санитарная экспертиза при лейкозе, бешенстве, болезни Ауески, некробактериозе и роже.
  - 4.6. Дезинсекция, дезинфекция и дератизация на мясоперерабатывающих предприятиях и в холодильниках.
  - 4.7. Клеймение мяса
  - 4.8. Ветеринарно-санитарные мероприятия при транспортировке животных и продуктов животного происхождения
- 5. Основы технологии, гигиены производства и ветсанэкспертиза колбас и ветчинно-штучных изделий
  - 5.1. Характеристика современного колбасного производства. Требования к сырью. Основы технологии вареных, полукопченых и сырокопченых колбас. Основы технологии ветчинно-штучных изделий: грудинки, кореек, окороков и др. Действующие ГОСТы. Ветсанконтроль в колбасном производстве.
  - 5.2. Субпродукты, их классификация и пищевая ценность.
  - 5.3. Ветеринарно-санитарная экспертиза при антропоозоонозах, не передающихся через продукты убоя (эхинококкоз, фасциолёз, дикроцелиоз, сакроцистоз, пироплазмидозы и др)
  - 5.4. Кишечное сырьё. Номенклатура комплектов кишок и их использование.
  - 5.5. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых жиров
  - 5.6. Ветеринарно-санитарная экспертиза при незаразных болезнях, отравлениях животных, лечении их антибиотиками при радиоактивном поражении
  - 5.7. Определение степени свежести мяса сельскохозяйственной птицы
  - 5.8. Пищевые заболевания людей
- 6. Кровь.
  - 6.1. Химический состав и пищевая ценность крови. Ветеринарно-санитарные требования к сбору и обработке крови
  - 6.2. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц
  - 6.3. Токикоинфекции, вызываемые условно патогенными микроорганизмами (эшерихия коли, протей, клостридиум перфрингес и др.)
  - 6.4. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы

- 6.5. Токсикозы, вызываемые стафилококками и стрептококками
- 7. Эндокринное сырьё.
  - 7.1. Изменения в мясе при неправильном хранении
  - 7.2. Контроль качества молока
  - 7.3. Методы консервирования мяса и мясных продуктов
  - 7.4. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов
  - 7.5. Консервирование мяса и мясных продуктов высокими температурами.
  - 7.6. Прием, переработка и ветеринарно-санитарная экспертиза молока на молочных заводах (практическое занятие)
- 8. Ветсанэкспертиза мяса птицы и птицепродуктов
  - 8.1. Основы переработки и технологии сельскохозяйственной \_птицы.
  - 8.2. Ветеринарно-санитарная экспертиза мёда
  - 8.3. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса кроликов и нутрий.
  - 8.4. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных пищевых продуктов
  - 8.5. Ветеринарно-санитарная оценка мяса диких промысловых животных и пернатой дичи.
  - 8.6. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов в Государственной лаборатории ветсанэкспертизы на продовольственных рынках.
- 9. Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного происхождения на продовольственных рынках.
  - 9.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного происхождения на продовольственных рынках
  - 9.2. Ветеринарно- санитарная экспертиза туш и органов при вынужденном убое
  - 9.3. Санитарный контроль растительных пищевых продуктов
  - 9.4. Способы и режимы обезвреживания условно годного мяса
  - 9.5. Экспертиза растительных продуктов
  - 9.6. Ветеринарно- санитарная экспертиза продуктов убоя животных при отравлении
  - 9.7. Ветеринарно- санитарная экспертиза кисломолочных продуктов
- 10. Основы технологии производства колбас
  - 10.1. Гигиена производства колбас
  - 10.2. Транспортировка животных на боенских предприятиях
  - 10.3. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов
  - 10.4. Ветеринарно-санитарные требования при сборе, первичной обработке и консервировании эндокринного сырья.
  - 10.5. Кожевенно-меховое и техническое сырьё. Классификация, консервирование и дезинфекция шкур. Пороки шкур.
  - 10.6. Ветеринарный надзор при продаже животных
  - 10.7. Ветеринарно- санитарная экспертиза меда
  - 10.8. Ветеринарно-санитарные требования при торговле на оптовом рынке

- 11. Ветеринарно- санитарная экспертиза рыбы и раков
  - 11.1. Ветеринарно- санитарная экспертиза рыбы и раков
  - 11.2. Ветеринарно-санитарная экспертиза морских млекопитающих, ластоногих и беспозвоночных животных.
  - 11.3. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи.
  - 11.4. Санитарные правила для продовольственных рынков
  - 11.5. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных продуктов
  - 11.6. Основные показатели порчи мяса и дефекта колбас
  - 11.7. Ветеринарно-санитарная экспертиза виноградных и плодово-ягодных вин домашней выработки
  - 11.8. Ветеринарно-санитарные правила использования и переработки импортного мяса и мясопродуктов
- 12. Сертификация пищевых продуктов
  - 12.1. Сертификация пищевых продуктов
  - 12.2. Должностные обязанности работников ГЛВСЭ

**4. Общая трудоёмкость дисциплины: 7 ЗЕ.**