

## Аннотация к рабочей программе дисциплины

Автор Торшков А.А., профессор

Наименование дисциплины: Б1.В.09 Производственный ветеринарно-санитарный контроль

### Цель освоения дисциплины:

-научиться правильно использовать нормативно-правовую документацию в области повышения качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения;

-изучить принципы и методы санитарно-гигиенического исследования и ветеринарно-санитарной оценки продуктов животноводства, их свойства, способы обработки, хранения и транспортирование.

### 1. Требования к результатам освоения дисциплины:

Индекс и содержание компетенции	Знания	Умения	Навыки и (или) опыт деятельности
ПК-10 способность использовать нормативно-правовую документацию в области повышения качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	1 этап: нормативно-правовую документацию в области повышения качества сырья и продуктов животного происхождения. 2 этап: нормативно-правовую документацию в области повышения качества сырья и продуктов растительного происхождения.	1 этап: проводить ветеринарный предварительный осмотр убойных животных, продуктов их убоя и полную ветеринарно-санитарную экспертизу мяса, других мясопродуктов 2 этап: 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 транспортировки	1 этап: нормативно-правовой документацией. 2 этап: ветеринарно-санитарными исследованиями.

<p>ПК-17 способностью усовершенствовать научные методики и разработки в области ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии</p>	<p>1 этап: научные методики в области ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии. 2 этап: научные разработки в области ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии</p>	<p>1 этап: проводить необходимые ветеринарно-санитарные мероприятия. 2 этап: осуществлять контроль за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продукции и сырья животного происхождения и обеспечения выпуска доброкачественной продукции.</p>	<p>1 этап: навыками работы на лабораторном оборудовании. 2 этап: навыками по организации общепрофилактических мероприятий с целью предупреждения заболеваний сельскохозяйственных животных.</p>
---	---	---	---

## 2. Содержание дисциплины:

**Раздел 1** Заготовка и транспортировка животных.

**Тема 1** Характеристика убойных животных и современные требования предъявляемые им

**Тема 2** Приёмка и предубойный осмотр животных на боенском предприятии; Режим предубойного содержания животных на боенских предприятиях ;Убой и переработка сельскохозяйственных животных, дикой и пернатой дичи.

**Тема 3** Ветеринарно-санитарные правила перевозки животных различным видом транспорта.

**Раздел 2** Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных.

**Тема 4** Особенности строения мяса сельскохозяйственных животных, дикой и пернатой дичи, птицы

**Тема 5** Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя сельскохозяйственных животных при инвазионных болезнях

**Тема 6** Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя сельскохозяйственных животных при незаразных болезнях и отклонениях от норм

**Раздел 3** Основные технологии переработки продуктов убоя сельскохозяйственных животных на перерабатывающих предприятиях.

**Тема 7** Водоснабжение и канализация на перерабатывающих предприятиях. Освещение, вентиляция на перерабатывающих предприятиях. Технологическое оборудование на перерабатывающих предприятиях

**Тема 8** Технологические условия хранения продуктов убоя птицы на перерабатывающих предприятиях

**Тема 9** Пищевая ценность мяса сельскохозяйственных животных и птицы. Классификация мяса сельскохозяйственных животных и птицы. Прием, предубойное содержание и предубойная подготовка

**Раздел 4** Основные мероприятия, проводимые на перерабатывающих предприятиях.

**Тема 10** Общие сведения об проводимых мероприятиях

**Тема 11** Назначение дезинвазии и методы проведения. Дератизация на перерабатывающих предприятиях. Комплекс мероприятий, включаемых в дератизацию. Виды дератизации

**Тема 12** Дезинвазия на перерабатывающих предприятиях. Правила проведения дезинвазии на перерабатывающих предприятиях

**Раздел 5** Основные мероприятия, проводимые на перерабатывающих предприятиях.

**Тема 13** Дезинфекция инвентаря, тары и оборудования на перерабатывающих предприятиях.

**Тема 14** Дератизация на перерабатывающих предприятиях.

**Раздел 6** Мероприятия по профилактике и борьбе с болезнями сельскохозяйственных животных и птиц.

**Тема 15** Профилактика заболеваний людей.

**Тема 16** Основные мероприятия по борьбе с болезнями животных и птиц

**Раздел 7** Ветеринарно-санитарные правила перевозки животных различным видом транспорта.

**Тема 17** Ветеринарно-санитарные правила перевозки животных ж/д

**Тема 18** Ветеринарно-санитарные правила перевозки животных воздушным транспортом

**Раздел 8** Технологические условия хранения продуктов убоя сельскохозяйственных животных птицы на перерабатывающих предприятиях

**Тема 19** Основные условия хранения продуктов убоя с/х животных, птицы на перерабатывающих предприятиях

**3. Общая трудоёмкость дисциплины: 6 ЗЕ.**