

## Аннотация к рабочей программе дисциплины

**Автор** Савилова О.В., ст. преподаватель

**Наименование дисциплины:** Б1.Б.35-Ветеринарно-санитарная экспертиза

### Цель освоения дисциплины:

Целями освоения дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза» являются:

- Цель ветеринарно-санитарной экспертизы - подготовить специалиста, будущего ветеринарного врача, владеющего теоретическими и практическими навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения, 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;

- Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и технического сырья животного происхождения предусматривает решение ряда весьма важных и ответственных задач, для осуществления которых ведущими принципами в работе должны быть:

- 1) выпуск для потребителя только доброкачественной продукции;
- 2) исключение возможности заражения людей болезнями, общими для человека и животных, через пищевые продукты или же через техническое сырье животного происхождения;
- 3) предотвращение распространения бактериальных, вирусных и гельминтозных болезней через продукты и отходы боенского производства.

Дисциплина имеет огромное социально-экономическое значение. Внедрение и использование современных технологий для получения готовой продукции позволяет специалисту увеличить выход продукции, повысить ее качество, а рациональные способы использования и обезвреживания условно-годных и негодных продуктов предупреждают заболевание людей и распространение болезней среди животных.

### 1. Требования к результатам освоения дисциплины:

Индекс и содержание компетенции	Знания	Умения	Навыки и (или) опыт деятельности
ОК-7 способностью к самоорганизации и самообразованию	Этап 1: правила работы в лаборатории Этап 2: правила работы с научной и периодической литературой	Этап 1: протоколировать полученные результаты Этап 2: объяснять полученные результаты, проведенных ветеринарно-санитарной экспертизой	Этап 1: методами работы со статистическим материалом Этап 2: методам грамотной интерпретацией полученных результатов
ПК-8 способностью и готовностью проводить	Этап 1: основы технологии производства и гигиену первичной переработки	Этап 1: проводить ветеринарно-санитарную экспертизу	Этап 1: методиками ветеринарно-санитарной оценки продукции и сырья

<p>ветеринарно-санитарную оценку и контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства и водного промысла, знанием правил перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе</p>	<p>продукции животноводства, пчеловодства и водного промысла и особенности диагностики инфекционных и инвазионных болезней, а также болезней незаразной этиологии; Этап 2: порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продукции животноводства, пчеловодства и водного промысла, а также правила перевозки грузов.</p>	<p>продуктов животноводства, пчеловодства и водного промысла; Этап 2: давать обоснованное заключение по итогам проведенной ветсанэкспертизы об их качестве и безопасности.</p>	<p>Этап 2: врачебным мышлением, основными принципами охраны труда и безопасности работы с биологическим материалом</p>
<p>ПК-9 способностью и готовностью организовывать и проводить экспертную оценку и контроль технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения, зданий и сооружений для содержания животных</p>	<p>Этап 1: основные технологические процессы и операции при переработке сырья животного и растительного происхождения; Этап 2: санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к зданиям и сооружениям для содержания животных, первичной переработки сырья животного и растительного происхождения, хранения готовой продукции.</p>	<p>Этап 1: проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья животного и растительного происхождения; Этап 2: оценивать результаты экспертной оценки технологических операций и процессов.</p>	<p>Этап 1: навыками ветеринарно-санитарной оценки и контроля технологических процессов по переработке сырья животного и растительного происхождения; Этап 2: навыками проведения комплекса общих и специальных ветеринарно-санитарных и организационно-хозяйственных мероприятий при обнаружении особо опасных заболеваний.</p>
<p>ПК-10 способностью и готовностью к организации и контролю транспортировки животных, сырья,</p>	<p>Этап 1: ветсантребования, предъявляемые к транспортируемым животным, сырью и готовой продукции при транспортировке;</p>	<p>Этап 1: владеть методикой ветеринарно-санитарного осмотра животных и птиц, сырья и готовой продукции;</p>	<p>Этап 1: навыками организации и контроля мероприятий по недопущению, возникновения заболеваемости и</p>

продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла	Этап 2: требования, предъявляемые к транспортным средствам.	Этап 2: диагностировать болезни и другие состояния, при которых запрещается транспортировка.	гибели скота (особенно птицы) в пути следования; Этап 2: эффективными методами профилактики заразных болезней, дезинфекции и оздоровления предприятий.
ПК-11 способностью и готовностью осуществлять экспертизу и контроль мероприятий по охране населения от болезней, общих для человека и животных, охране территорий Российской Федерации от заноса заразных болезней из других государств	Этап 1: классификацию болезней, морфологическую характеристику и меры борьбы и лечение животных при данных болезнях; Этап 2: патологоанатомическую картину при болезнях различной этиологии, основные принципы судебно-ветеринарной экспертизы.	Этап 1: применять полученные знания на практике; Этап 2: проводить предубойный и послеубойный осмотр туш и органов.	Этап 1: навыками в составлении плана профилактики инвазионных, инфекционных болезней и болезней незаразной этиологии; Этап 2: комплексом общих и специальных ветеринарно-санитарных и организационно-хозяйственных мероприятий при обнаружении особо опасных инфекционных заболеваний.

## 2. Содержание дисциплины:

### Раздел 1

#### **Убойные животные, их транспортировка, предубойное содержание и убой. Методика осмотра туш и внутренних органов**

Тема 1 Введение в дисциплину. Определение дисциплины и значение ее в подготовке ветеринарного врача.

Тема 2 Транспортировка убойных животных. Болезни животных, связанных с транспортировкой. Задачи ветеринарных специалистов при транспортировке убойных животных. Способы транспортировки.

Тема 3 Предубойное содержание скота и птицы, и его значение. Порядок приема и сдача убойных животных. Режим предубойного содержания животных, его влияние на убойный выход, качество мясной продукции и ее санитарно-гигиеническое состояние.

Тема 4 Убой и основы технологии переработки убойных животных. Организации и методика послеубойного осмотра туш и внутренних органов.

Тема 5 Ознакомление с ГОСТами и другой действующей нормативно-технической документацией. Термины и определения, используемые в ВСЭ.

Тема 6 Особенности уоя разных видов животных. Основные технологические операции и их значение для выхода продукции высокого товарного качества.

Тема 7 Определение видовой принадлежности мяса, установление её фальсификации. Особенности анатомического строения костей и внутренних органов. Органолептический метод определения мяса по цвету и конфигурации туш. Физико-химические показатели жира. Качественные реакции на гликоген и реакция преципитации.

Тема 8 Транспортировка скоропортящихся продуктов и ветеринарно-санитарный контроль на холодильном транспорте.

Тема 9 Предприятия по переработке убойных животных и ветеринарно-санитарные требования к ним.

## **Раздел 2 Морфология мяса.**

Тема 10 Понятие о мясе, его пищевое и биологическое значение. Структура мяса различных видов животных Биохимия мяса. Биохимические процессы, происходящие в мясе после уоя. Химический состав и физико-химические свойства мяса. Характеристика белков, липидов, углеводов, минеральных веществ, ферментов и витаминов в составе мышечной ткани Изменения в мясе после уоя.

Тема 11 Характеристика сырья мясной промышленности. Характеристика убойных животных, их заготовка и современные требования к ним. Методы определения упитанности животных. Требования ГОСТов к категориям упитанности скота и птицы. Нагул и виды откорма убойных животных.

Тема 12 Лимфатическая система различных видов животных.

Тема 13 Исследование свежести мяса.

Тема 14 Исследование мяса от больных животных. Отбор проб. Лабораторные исследования (бактериоскопия, определение рН, пероксидазы, формольная реакция). Санитарная оценка мяса.

Тема 15 Бактериологическое исследование мяса.

Тема 16 Сортная разубка туш крупного рогатого скота, мелкого рогатого скота.

Тема 17 Сортная разубка туш свиней, лошадей.

## **Раздел 3 Ветеринарно-санитарная экспертиза при инфекционных и инвазионных болезнях.**

Тема 18 Ветеринарно-санитарная экспертиза при туберкулезе и бруцеллезе, сибирской язве. Общая характеристика заболеваний и возбудителей. Предубойный осмотр животных. Послеубойная диагностика. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов уоя. Меры профилактики людей при уое больных животных.

Тема 19 Ветеринарно-санитарная экспертиза при лейкозе, бешенстве, болезни Ауески, некробактериозе, роже, ящуре, лептоспирозе и листериозе. Характеристика болезней и возбудителей. Предубойная диагностика. Санитарная оценка мяса и других продуктов уоя. Дезинфекция помещений и оборудования.

Тема 20 Исследование мяса на цистицеркоз.

Тема 21 Исследование мяса на трихинеллез.

Тема 22 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов уоя при обнаружении инвазионных болезней.

Тема 23 Определение упитанности. Клеймение мяса.

Тема 24 Ветеринарно-санитарные требования к утилизационным предприятиям.

Тема 25 Дезинсекция на мясоперерабатывающих предприятиях и в холодильниках.

Тема 26 Дезинфекция на мясоперерабатывающих предприятиях и в холодильниках.

Тема 27 Дератизация на мясоперерабатывающих предприятиях и в холодильниках.

## **Раздел 4**

## **Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных, инвазионных, незаразных болезнях и отравлениях. Вынужденный убой.**

Тема 28 Ветеринарно-санитарная экспертиза при антропоознозах, не передающихся через продукты убоя (эхинококкоз, фасциолез, дикроцелиоз, сакроцистоз, пироплазмидозы).

Тема 29 Ветсанэкспертиза убоя при незаразных болезнях, отравлениях животных, лечении их антибиотиками и поражении радиоактивными веществами.

Тема 30 Основы технологии, гигиена производства и ветсанэкспертиза колбас и ветчинно-штучных изделий.

Тема 31 Техно-химический и санитарный контроль мясных и рыбных консервов. Отбор проб. Методы исследования.

Тема 32 Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых животных жиров.

Тема 33 Субпродукты, их классификация и пищевая ценность. Кишечное сырье.

Тема 34 Кровь, химический состав и пищевая ценность.

Тема 35 Ветеринарно-санитарные требования к эндокринному и ферментному сырью.

## **Раздел 5**

### **Пищевые токсикоинфекции и токсикозы и их профилактика по линии ветеринарной службы.**

Тема 36 Пищевые заболевания людей. Роль мясопродуктов в их возникновении. Сальмонеллезы животных и их влияние на возникновение токсикоинфекции.

Тема 37 Пищевые заболевания, вызванные условно-патогенной микрофлорой (эшерихия колли, протей, клостридиум перфрингес и т.д.).

Тема 38 Пищевые стафилококковый и стрептококковый токсикозы, ботулизм, санитарная оценка при их обнаружении.

Тема 39 Определение степени свежести мяса сельскохозяйственной птицы. Методы исследований.

Тема 40 Ветсанэкспертиза яиц.

Тема 41 Определение степени свежести мяса пресноводной рыбы и раков.

Тема 42 Кожевенно-меховое и техническое сырье.

Тема 43 Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи.

## **Раздел 6**

### **Изменения мяса при хранении. Основы технологии и гигиены консервирования мяса и мясных продуктов. Способы консервирования.**

Тема 44 Ветсанэкспертиза мяса при развитии порчи его в процессе хранения. Гниение мяса. Методы консервирования мяса и мясных продуктов. Консервирование мяса низкими температурами.

Тема 45 Консервирование мяса и мясных продуктов высокими температурами. Новые методы консервирования.

Тема 46 Ветсанэкспертиза мяса птицы и птицепродуктов.

Тема 47 Контроль качества молока по ГОСТу. Определение его натуральности и санитарного качества. Пастеризация молока и определение ее уровня.

Тема 48 Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов. Отбор проб. Требования ГОСТов и методы их исследования.

Тема 49 Прием, переработка и ветсанэкспертиза молока на молочных заводах.

Тема 50 Ветеринарно-санитарная экспертиза морских млекопитающих, ластоногих и беспозвоночных животных

Тема 51 Сливочное масло. Классификация, требования ГОСТов, основы технологии.

Тема 52

Классификация сыров, требования ГОСТов. Технология производства.

Тема 53 Положение о государственной лаборатории ветсанэкспертизы на продовольственных рынках.

**Раздел 7 Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках.**

Тема 54 Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса кроликов и нутрий, мяса диких промысловых животных и пернатой дичи.

Тема 55 Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса сельскохозяйственной птицы

Тема 56 Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса пернатой дичи

Тема 57 Определение степени свежести мяса пресноводной рыбы.

Тема 58 Определение степени свежести раков

Тема 59 Ветсанэкспертиза меда.

Тема 60 Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных пищевых продуктов.

Тема 61 Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках.

Тема 62 Ветеринарно-санитарные требования к утилизационным предприятиям. Утилизация конфискатов.

Тема 63 Основы дегустационной оценки пищевых продуктов.

Тема 64 Ветсанэкспертиза мяса, мясных и других животных продуктов на продовольственных рынках.

Тема 65 Исследование мяса и мясных продуктов полученных от больных животных

Тема 66 Ветсанэкспертиза молока и молочных продуктов на продовольственных рынках.

**Общая трудоёмкость дисциплины: 7 ЗЕ.**