

Б1.В.ДВ.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы (144 акад. час.).

Цель и задача освоения дисциплины:

Цель освоения дисциплины – овладеть теоретическими и практическими навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения, научиться давать обоснованное заключение об их качестве; проводить контроль за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продуктов и сырья животного происхождения для обеспечения выпуска доброкачественной продукции.

Задачи освоения дисциплины:

- организация, планирование и контроль ветеринарно-санитарных мероприятий по проведению ветеринарно-санитарной экспертизы и идентификации продуктов животноводства, рыбы и рыбопродуктов, дезинфекции, дезинсекции, дезинвазии, дератизации и дезактивации на предприятиях по переработке сырья и продуктов животного происхождения и объектах ветеринарного надзора;
- ветеринарно-санитарный контроль на перерабатывающих предприятиях, направленный на обеспечение безопасности человека и животных от заболеваний, передаваемых через продукты убоя, и охрану окружающей среды;
- организация контроля качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.

Краткое содержание дисциплины

Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства представлена следующими разделами: понятие об убойных животных, технология, гигиена убоя и первичной переработки скота, морфология и химический состав мяса, послеубойные изменения в мясе микробного и не микробного характера, пищевые токсикоинфекции и токсикозы, общие принципы консервирования мяса и мясопродуктов, основы технологии, гигиена производства и ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при инфекционных и инвазионных болезнях, при болезнях незаразной этиологии и вынужденном убое. Основы технологии, гигиена производства и ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов, рыбы и растительной продукции. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на рынках.

Выпускник должен обладать следующей компетенцией:

- способен осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки (ПК-3).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- основные нормативные документы по ветеринарно-санитарной экспертизе;
- ветеринарно-санитарную оценку сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки;
- ветеринарно-санитарный контроль на перерабатывающих предприятиях, направленный на обеспечение безопасности человека и животных от заболеваний, передаваемых через продукты убоя, и охрану окружающей среды.

уметь:

- проводить ветеринарно-санитарную экспертизу и идентификацию продуктов животноводства, рыбы и рыбопродуктов, сырья и продуктов животного и растительного происхождения;

владеть:

- методиками ветеринарно-санитарного предубойного и послеубойного осмотра животных и птиц;
- методами современного исследования качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения и ветеринарно-санитарной оценки продуктов убоя при инфекционных, инвазионных, незаразных болезнях.

Виды учебной работы: аудиторные занятия (лекции и лабораторные занятия), самостоятельная работа студентов.

Форма итогового контроля: экзамен.