

Аннотация рабочей программы дисциплины

«Производственный ветеринарно-санитарный контроль»

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Целью изучения дисциплины «Производственный ветеринарно-санитарный контроль» является формирование компетенций, направленных на получение теоретических знаний и практических навыков в области проведения ветеринарно – санитарной экспертизы продуктов животного происхождения, способного дать 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.

Задачи:

изучение регламентируемых ветеринарно-санитарных требований для предприятий перерабатывающих сырьё животного происхождения, птицеводства и рыбного хозяйства; изучение технологических режимов и санитарно-гигиенических условий производства мясных и молочных продуктов; освоение студентами теоретических основ учения об инфекции, об изменчивости и устойчивости микроорганизмов под действием химических и физических факторов, о методах микробиологического контроля за санитарно-гигиеническим состоянием производства и качеством вырабатываемой продукции, о способности микроорганизмов вызывать болезни у животных и человека, о профилактике возникновения и распространения инфекционных и инвазионных болезней за пределами предприятий мясной, молочной, рыбной отрасли, мероприятий по охране природы от накопления в ней патогенной микрофлоры и химических средств.

2. Содержание дисциплины

1. Определение дисциплины и законодательная база ветеринарно-санитарной экспертизы
2. Заготовка, транспортировка и переработка животных на мясо. Организация и проведение предубойного осмотра животных и послеубойной ветсанэкспертизы мяса и мясных продуктов
3. Производственный ветеринарно-санитарный контроль боенских предприятий.
4. Производственный ветеринарно-санитарный контроль мясоперерабатывающих предприятий.
5. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при пороках и порче мяса и порядок обезвреживания мяса и субпродуктов
6. Производственный ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя кроликов и нутрий
7. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке крови, субпродуктов и кожевенно-мехового сырья
8. Производственный ветеринарно-санитарный контроль на рыбоперерабатывающем производстве
9. Производственный ветеринарно-санитарный контроль на птицеперерабатывающих предприятиях
10. Гигиена производства и производственный ветеринарно- санитарный контроль

молока и молочных продуктов

11. Производственный ветеринарный контроль при производстве сухих животных кормов, лабораторный анализ СЖК.

3. Трудоемкость дисциплины и форма промежуточной аттестации

Объем дисциплины 4 зачетных единиц. Дисциплина изучается на 4 курсе, в 7 семестре. По итогам изучаемого курса обучающиеся сдают экзамен.