

## **Аннотация рабочей программы дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза»**

### **1 Цель и задачи освоения дисциплины**

**Целью** освоения дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза» является обучение современного специалиста теоретическим и практическим навыкам проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения, делать обоснованное заключение об их качестве, осуществления контроля за ветеринарно-санитарным состоянием предприятия по переработке продуктов и сырья животного происхождения и обеспечения выпуска ими доброкачественной продукции.

#### **Задачи:**

- обучение студентов порядку проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и технического сырья животного происхождения, предусматривающей 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.

#### **Содержание дисциплины**

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза как наука.
2. Общие положения о закупках скота и птицы в РФ
3. Виды транспортировки убойных животных
4. Порядок приема и сдачи животных для убоя мясоперерабатывающих предприятий
5. Убой и переработка животных на технологических линиях
6. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов убойных животных на МПП. ветеринарное клеймение.
7. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при экстренном убое
8. Пищевые токсикозы и токсикоинфекции и их профилактика

9. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инфекционных болезнях, передающихся и не передающихся человеку через мясо и мясопродукты
10. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инвазионных заболеваниях, передающихся и не передающихся человеку через мясо и мясопродукты
11. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при болезнях незаразной этиологии
12. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при отравлениях и при поражении радиоактивными веществами
13. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя домашней птицы при инфекционных, инвазионных и незаразных болезнях
14. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса кроликов, нутрий, диких промысловых животных и пернатой дичи
15. Технология и гигиена консервирования мяса для хранения
16. Консервирование мяса низкой температурой
17. Основы технологии и ветеринарно-санитарный контроль при производстве мясных баночных консервов
18. Основы технологии и ветсанэкспертиза при производстве колбасных изделий
19. Технология переработки жира, субпродуктов и кишечного сырья
20. Технология кожевенного сырья
21. Ветеринарно-санитарная оценка молока.
22. Способы и режимы обеззараживания молока
23. Основы технологии производства и ветеринарно-санитарная экспертиза молочных продуктов
24. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при заболеваниях различной этиологии
25. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках.

### **Трудоемкость дисциплины и форма промежуточной аттестации**

Объем дисциплины 7 зачетных единиц. Дисциплина изучается на 4 курсе, в 8 семестре и на 5 курсе в 9 семестре, по заочной форме на 5 курсе в 1 и 2 сессии. По итогам изучаемого курса студенты сдают зачет и экзамен.