

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

1 Цель и задачи освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза» является обучение современного бакалавра 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.

2. Содержание дисциплины

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза как наука.
2. Виды транспортировки убойных животных.
3. Типы перерабатывающих предприятий. Порядок приема и сдачи животных для убоя
4. Убой и переработка животных на технологических линиях мясоперерабатывающих предприятий
5. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов убойных животных на МПП. Ветеринарное клеймение.
6. Морфология и химия мяса животных.
7. Изменения, происходящие в мясе после убоя и при хранении.
8. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при вынужденном убое.
9. Пищевые токсикозы и токсикоинфекции и их профилактика.
10. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инфекционных болезнях, передающихся и не передающихся человеку через мясо и мясопродукты.
11. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инвазионных заболеваниях, передающихся и не передающихся человеку через мясо и мясопродукты.
12. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при болезнях незаразной этиологии.
13. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при отравлениях и при поражении радиоактивными веществами.
14. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя домашней птицы при инфекционных, инвазионных и незаразных болезнях.

15. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса кроликов, нутрий, диких промысловых животных и пернатой дичи.
16. Технология и гигиена консервирования мяса для хранения.
17. Консервирование мяса низкой температурой.
18. Основы технологии и ветеринарно-санитарный контроль при производстве мясных баночных консервов.
19. Основы технологии и ветсанэкспертиза при производстве колбасных изделий.
20. Технология переработки жира, субпродуктов и кишечного сырья
21. Технология козевенного сырья.
22. Пищевое значение и химический состав молока.
23. Ветеринарно-санитарная оценка молока. Способы и режимы обеззараживания молока.
24. Основы технологии производства и ветеринарно-санитарная экспертиза молочных продуктов.
25. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при заболеваниях различной этиологии.
26. Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции растениеводства и пчеловодства.
27. Электронный документооборот в ветеринарии.
28. Современные аспекты ветеринарии в международном сообществе.
29. Таможенный союз.

3. Трудоемкость дисциплины и форма промежуточной аттестации

Объем дисциплины 11 зачетных единиц. Дисциплина изучается на 3,4 курсах, в 5,6,7,8 семестрах. По итогам изучаемого курса студенты сдают зачет и экзамен.