

Аннотация рабочей программы дисциплины «Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы»

Целью освоения дисциплины «Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы» является формирование комплекса теоретических и практических знаний, приобретение умений и навыков в области ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного происхождения.

Задачи дисциплины

- использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности.

- использовать нормативную и техническую документацию, регламенты и правила в производственном процессе.

Содержание дисциплины

Ветеринарно-санитарная экспертиза

1. Предмет ветеринарно-санитарной экспертизы, ее значение и задачи.
2. Краткая история развития ветеринарно-санитарной экспертизы.
3. Ветеринарно-санитарные требования к перерабатывающим предприятиям.
4. Действующие нормативно-технические документы по ветеринарно-санитарной экспертизе.

Ветеринарно-санитарные требования при заготовке животных для убой на мясо и ветеринарно-санитарный контроль.

1. Убойные животные.
2. Транспортировка убойных животных и ветеринарное обслуживание их в пути.
3. Ветеринарно-санитарные требования предубойного осмотра животных
4. Порядок проведения послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов животных.

Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убой животных при болезнях

1. Инфекционные болезни животных
2. Сибирская язва. Послеубойная диагностика.
3. Бешенство. Послеубойная диагностика сибирской язвы. Дифференциальный диагноз.
4. Туберкулез. Послеубойная диагностика туберкулеза. Ветеринарно-санитарные мероприятия при туберкулезе.
5. Бруцеллез. Послеубойная диагностика бруцеллеза.
6. Ящур. Послеубойная диагностика ящура. Санитарная оценка продуктов убой и мероприятия.

Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов

1. Ветеринарно-санитарный контроль на мясоперерабатывающих предприятиях.
2. Производственный лабораторный и ветеринарно-санитарный контроль

3. Ветеринарное клеймение мяса
4. Ветеринарно-санитарный контроль мяса на холодильниках .

Ветеринарно-санитарная экспертиза мясных изделий

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза мясных консервов изделий

Ветеринарно-санитарная экспертиза молока

1. Источники микробного обсеменения молока
2. Санитарно-гигиенические условия получения доброкачественного

молока

3. Санитарная обработка молочного оборудования

4. Влияние на качество, пищевую ценность и технологические свойства молока
5. Ветеринарно-санитарная оценка молока, полученного от больных коров
6. Пороки молока
7. Виды фальсификации молока

Ветеринарно-санитарная оценка молочных продуктов

1. Экспертиза кисломолочных продуктов
2. Экспертиза сливочного масла
3. Экспертиза сыров

Объем дисциплины - 3 з. е.

Форма промежуточного контроля - экзамен