

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

ИНСТИТУТ ВЕТЕРИНАРНОЙ МЕДИЦИНЫ

Кафедра **Ветеринарно-санитарной экспертизы и товароведения потребительских товаров**

Аннотация рабочей программы дисциплины

Б1.В.06 ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА

Специальность **36.05.01 Ветеринария**

Направленность программы – **Диагностика, лечение и профилактика болезней животных**

Уровень высшего образования – **специалитет**

Квалификация – **ветеринарный врач**

Форма обучения – **очно-заочная**

Троицк
2020

1. Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения ОПОП

1.1 Цель и задачи дисциплины

Специалист по специальности 36.05.01 Ветеринария должен быть подготовлен к решению задач профессиональной деятельности следующих типов: врачебной, экспертно-контрольной.

Цель дисциплины – сформировать у обучающихся систему теоретических знаний и практических навыков необходимых для осуществления контроля технологии производства и обезвреживания сырья и продукции животного и растительного происхождения в соответствии с формируемыми компетенциями

Задачи дисциплины:

- выпуск безопасной и доброкачественной продукции;
- своевременное выявление антропозоонозов, знание и использование надежных средств, методов, приемов обезвреживания продуктов убоя для исключения заражения людей через продукты переработки животного происхождения;
- предотвращение загрязнения окружающей среды боенскими отходами;
- соблюдение технологических инструкций при переработке сырья животного происхождения, разработка, предложение новых технологических приемов, усовершенствований процессов производства;
- разработка и внедрение новых, усовершенствованных методов исследования качества продукции

1.2 Компетенции и индикаторы их достижений

ПК-5 Способен проводить мероприятия по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности и соблюдать требования к их проведению в соответствии с законодательствам Российской Федерации в области ветеринарии

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН	
ИД-1. ПК-5. Проводит мероприятия по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности и соблюдает требования к их проведению в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии	знания	Обучающийся должен знать: требования нормативной, законодательной базы, реестр определяемых показателей и методики определения безопасной продукции (Б1.В.06, ПК-5-3.1)
	умения	Обучающийся должен уметь: определить необходимый перечень показателей безопасности, провести исследования и назначить режимы санитарной обработки (Б1.В.06, ПК-5-У.1)
	навыки	Обучающийся должен владеть: навыками использования методик по определению показателей безопасности; работы с необходимым оборудованием (Б1.В.06, ПК-5-Н.1)

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза» относится к части формируемой участниками образовательных отношений основной профессиональной образовательной программы специалитета.

3.Объём дисциплины и виды учебной работы

Объём дисциплины составляет 8 зачетных единиц (ЗЕТ), 288 академических часов (далее часов). Дисциплина изучается в 8,9 семестре (ах).

3.1 Распределение объема дисциплины по видам учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Контактная работа (всего)	58
<i>В том числе:</i>	
<i>Лекции (Л)</i>	22
<i>Практические занятия (ПЗ)</i>	-
<i>Лабораторные занятия (ЛЗ)</i>	30
<i>Контроль самостоятельной работы</i>	6
Самостоятельная работа обучающихся (СР)	203
Контроль	27
Итого	288

4. Структура и содержание дисциплины

4.1 Содержание дисциплины

Раздел 1. Переработки разных видов скота на мясо. Понятие мяса, морфологический и химический состав, способы консервирования. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц, пищевых жиров.

Убойные животные, случаи и болезни, запрещающие убой на мясо. Транспортирование животных на убой (документы, транспорт). Предубойное содержание, технология убоя разных видов скота на мясо.

Мясо, понятие, классификация, химический, морфологический состав мяса, отличия мяса разных видов.

Изменения в мясе после убоя микробного и немикробного характера.

Методика, последовательность послеубойного осмотра туш и органов.

Особенности осмотра разных видов туш животных. Клеймение и маркировка мяса.

Пищевые токсикоинфекции, токсикозы, микотоксикозы.

Способы и методы консервирования мяса высокой и низкой температурой, посолом, копчением. Нетрадиционные методы консервирования.

Технология приготовления разных видов колбас. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка качества колбасных изделий.

Технология приготовления мясных баночных консервов. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка качества.

Методы определения видовой принадлежности и свежести мяса разных видов животных. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц, пищевых жиров.

Раздел 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя, полученных от больных животных

Особенности осмотра туш и органов, полученных от больных животных.

Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при антропоознозах, зоонозах, антропонозах, инвазиях, незаразных патологиях, при нарушениях обмена веществ, при отравлениях, при радиационных поражениях.

Вынужденный убой животных, правила реализации мяса от вынужденного убоя.

Правила ввоза, реализации, хранения, переработки импортного мяса и мясосырья.

Раздел 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза других продуктов животного и растительного происхождения подконтрольных ветслужбе

Ветеринарно-санитарная экспертиза молока, живой и консервированной рыбы, кисломолочных продуктов, мёда, растительных продуктов.

Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов на рынках.