

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

«Ветеринарно-санитарная экспертиза»

по направлению подготовки: 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

по профилю «Технология мяса и мясных продуктов»

Квалификация выпускника: БАКАЛАВР

Выпускающая кафедра: ТММП

Кафедра-разработчик рабочей программы: «Технология мясных и молочных продуктов»

1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза» являются

а) углубленное изучение теоретических и практических приёмов ветеринарно–санитарной экспертизы, освоение техники лабораторных исследований, методов проведения ветеринарно–санитарной экспертизы;

б) владение методами санитарно-гигиенического исследования и правилами ветеринарно-санитарной оценки продуктов животноводства, а также освоения и краткого конспектирования литературных источников;

в) практические навыки приема и сдачи убойных животных, транспортировки и подготовки их к убою, знать основы технологии и стандартизации при производстве продуктов животноводства, владеть современными методами их исследований и знаниями научно обоснованной санитарной оценки.

2. Содержание дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза»:

Убойные животные, их заготовка и требования предъявляемые к ним. Транспортировка. Требования к транспортным средствам. Порядок приёма и сдачи животных. Карантирование, условия карантирования. Предубойное содержание. Стрессы и их влияние на качество продукции.

Санитарно – гигиенические требования к процессам убоя и переработки боенской продукции. Боенские операции по убою КРС, МРС, свиней, птицы.

Методика послеубойного осмотра туш и органов убойных животных. Особенности проведения ветеринарно–санитарной экспертизы на рынках. Значение исследований лимфатической системы для ветеринарно–санитарной экспертизы.

Мясо, его пищевое и биологическое значение. Морфология, химический состав и физико–химические свойства мяса. Процессы созревания мяса. Особенности созревания мяса у больных животных.

Послеубойные изменения мяса при неправильном хранении. Гниение, плесневение, ослизнение. свечение, изменение окраски, загар, причины и условия их возникновения. Ветеринарно–санитарная оценка мяса при указанных изменениях. Прижизненные пороки мяса. Изменения органолептических показателей, наличие инородных тел, мясо истощённых и исхудавших животных. Ветеринарно–санитарная оценка такого мяса.

Принципы консервирования, хранения и контроля мяса и мясопродуктов.

Санитарный, вынужденный убой животных. Способы обеззараживания мяса и мясопродуктов.

Ветеринарно–санитарная экспертиза мяса при незаразных и инвазионных

заболеваниях

Ветеринарно–санитарная экспертиза мяса при инфекционных заболеваниях общих для всех животных.

Ветеринарно–санитарная экспертиза мяса при инфекционных заболеваниях КРС, МРС.

Ветеринарно–санитарная экспертиза мяса при инфекционных заболеваниях свиней

Ветеринарно–санитарная экспертиза мяса при инфекционных заболеваниях лошадей.

3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

1) Знать:

- а) методы ветсанэкспертизы, основные нормативные документы;
- б) положение о Госветнадзоре на перерабатывающих предприятиях;
- в) основы технологии и гигиены переработки животных;
- г) ветеринарное клеймение и товароведческую маркировку;
- д) морфологию, химию, и товароведение мяса и мясных продуктов;
- е) методы современного исследования качества мяса;
- ж) ветеринарно-санитарную оценку продуктов убоя при инфекционных, инвазионных, незаразных болезнях;
- з) ветеринарно-санитарную оценку молока и молочных продуктов;
- к) ветеринарно-санитарную оценку меда;
- л) ветеринарно-санитарную оценку яиц;
- м) ветеринарно-санитарную оценку продуктов растительного происхождения;
- н) ветеринарно-санитарную оценку рыбы и рыбопродуктов.

2) Уметь:

- а) проводить лабораторное исследование мяса и мясных продуктов.
- б) проводить лабораторное исследование молока и молочных продуктов.
- в) проводить лабораторное исследование рыбы и рыбопродуктов.
- г) проводить лабораторное исследование яиц.
- д) проводить лабораторное исследование меда.

3) Владеть:

- а) конкретными теоретическими знаниями по дисциплине.
- б) современными методами и способами лабораторной диагностики.
- в) техникой предубойного исследования животных;
- г) техникой послеубойного исследования животных.

Зав.каф. ТММП



Ежкова Г.О.