

## **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.

-осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы.

### **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 требованиям при заготовке животных для убоя 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 убоя 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 убоя 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**