

Аннотация рабочей программы дисциплины **«ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫЙ КОНТРОЛЬ ПРИ** **ПЕРЕРАБОТКЕ СЫРЬЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ** **И АКВАКУЛЬТУРЫ»**

Целью освоения дисциплины «Ветеринарно-санитарный контроль при переработке сырья животного происхождения и аквакультуры» является формирование комплекса знаний об организационных, научных и методических основах направленных на получение теоретических знаний и практических навыков в области проведения ветеринарно-санитарного контроля на перерабатывающих предприятиях.

Задачи

- проводить ветеринарно-санитарный контроль сырья и материалов при переработке сырья животного происхождения и аквакультуры;
- выявлять и исследовать возникающие паразитарные системы, разрабатывать прогнозы по паразитологической ситуации в водоемах и хозяйствах аквакультуры;
- осуществлять контроль за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий и обеспечивать выпуск ими доброкачественной продукции.

СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

1. Классификация водных животных, технологические требования к ним и ветеринарно-санитарный контроль за их качеством
2. Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы морских и пресноводных рыб.
3. Сбор, ветеринарно-санитарный контроль при переработке продукции животного происхождения
4. Контроль безопасности и качества при производстве продуктов животного происхождения и рыбы
5. Ветеринарно - санитарная оценка больной рыбы. Ветеринарно - санитарная экспертиза ядовитой и обсемененной возбудителями пищевых токсикоинфекций сырья и продукции
6. Ветеринарно - санитарная экспертиза ракообразных
7. Ветеринарно - санитарная оценка и обеззараживание пищевого сырья при гельминтозоонозах
8. Условия, способствующие возникновению и предупреждению пороков при консервировании. Основные пороки сырья и пищевой продукции.

ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ – 2 зачетные единицы.

ФОРМА ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ – зачет.