

**АННОТАЦИЯ**  
**к рабочей программе учебной дисциплины**  
**«Ветеринарно-санитарная экспертиза»**

**1. Общая характеристика:**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению подготовки **19.03.03 Продукты питания животного происхождения (направленность «Технология мяса и мясных продуктов»)**, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (уровень бакалавриата), утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 12 марта 2015 г. № 199.

**2. Требования к результатам освоения дисциплины:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций: ОПК-3; ПК-5; ПК-9.

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

**Знания:**

ветеринарно-санитарные требования при заготовке и транспортировке продуктивных животных, отправляемых на убой;

- перечень заболеваний и состояний животных (птиц), при которых их не допускают к убою, обоснование;

- ветеринарно-санитарную оценку туш и органов животных (птиц) при инфекционных, инвазионных и других заболеваниях;

- профилактические мероприятия по предотвращению заболеваний людей зооантропонозами.

**Умения:**

- проводить предубойный и послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр туш и внутренних органов животных и птиц;

- владеть методами распознавания мяса различных видов животных; органолептического и физико-химического исследований мяса больных и здоровых животных

**Навык:**

- осуществлять контроль за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продукции и сырья животного происхождения и обеспечить выпуск доброкачественной продукции;

- проводить ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животноводства и давать обоснованное заключение об их качества и безопасности

**Опыт деятельности:** в сфере ветеринарно-санитарного контроля мяса и мясных продуктов.

**3. Содержание программы учебной дисциплины:**

Раздел 1. История развития и законодательная база ветеринарно-санитарной экспертизы. Раздел 2. Ветеринарно-санитарный контроль при заготовке, транспортировке и переработке животных на мясо. Раздел 3. Предубойный осмотр животных, послеубойная ветсанэкспертиза мяса и мясных продуктов и ветеринарное клеймение. Раздел 4. Учение о мясе, ветеринарно-санитарная экспертиза при пороках и порче мяса и порядок обезвреживания мяса и субпродуктов. Раздел 5. Основы технологии, гигиена консервирования мяса и мясных продуктов и экспертиза консервированных мясных изделий. Раздел 6. Ветеринарно-санитарная экспертиза при болезнях животных различной этиологии. Раздел 7. Ветеринарно-санитарная экспертиза при отравлениях животных и обработке ветеринарными препаратами. Раздел 8. Ветеринарно-санитарный контроль при транспортировке скоропортящихся продуктов. Раздел 9. Сертификация пищевых продуктов

**4. Форма промежуточной аттестации: зачет.**

**5. Разработчик:** старший преподаватель кафедры паразитологии, ветсанэкспертизы и эпизоотологии Коротких Ю.О.