

# **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 гельминтозонозах
8. Условия, способствующие возникновению и предупреждению пороков при консервировании. Основные пороки сырья и пищевой продукции.

**ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ** – 2 зачетные единицы.

**ФОРМА ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ** – зачет.