



Биологический факультет

Направление и код подготовки/специальности (профиль):
35.04.07 Водные биоресурсы и аквакультура (Ихтиология) / ОФО (2025)

Наименование и код дисциплины: Б1.В.03 Ветеринарно-санитарная экспертиза	
Количество академических часов (аудиторные/внеаудиторные): 108	Количество зачетных единиц: 3
Предварительные требования для изучения дисциплины: нет	Уровень подготовки: магистратура
Язык обучения: английский / русский	Вид занятий по дисциплине: занятия лекционного типа – 12 ак.час.; занятия лабораторного типа – 36 ак.час.
Курс/семестр: 2/осенний	Вид аттестации: зачет
Образовательные технологии: лекционные занятия, лабораторные занятия, электронная презентация, интерактивные образовательные технологии.	
Краткая аннотация к содержанию дисциплины. Цель курса - ознакомление студентов с ветеринарно-санитарной экспертизой рыбного сырья по паразитологическим и санитарно-микробиологическим показателям.	
Темы лекционных и лабораторных занятий: 1. Общие вопросы ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы. Значение ветеринарно-санитарной экспертизы. Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы морских и пресноводных рыб. 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза морских рыб. Значение паразитологического инспектирования и особенности экспертизы морских рыб. Принципы паразитологического инспектирования морских рыб. Паразиты как объекты инспектирования морской рыбы. Количественные показатели зараженности паразитами морских рыб. Методы паразитологического инспектирования морских рыб. Особенности паразитологического инспектирования различных типов сырья и продукции. 3. Наиболее часто встречающиеся и экономически важные группы паразитов морских рыб, учитываемых при ветеринарно-санитарной экспертизе 3.1. Простейшие (миксоспоридии и микроспоридии). Трематоды (стефаностомум, криптокотиле, нанофиетус, нематонурус, синцелмиды). Цестоды (нибелинии, трипаноринхи, гимноринхусы, <i>Pyramicoserphaus rhosarum</i>, дифиллоботриумы, <i>Scolex pleuronectis</i>). Скребни (радиноринхусы, эхиноринхусы, коринозомы). Нематоды (личинки нематод р. <i>Anisakis</i>, личинки нематод р. <i>Тепаноуа</i>, личинки нематод р. <i>Contracaecum</i>). Паразитические копеподы (пенеллы, саркотацес, изоподы). 4. Ветеринарно-санитарная экспертиза пресноводных рыб. Особенности экспертизы пресноводных рыб. Методы паразитологического инспектирования пресноводных рыб. Ветеринарно-санитарная оценка больной, ядовитой и обсемененной возбудителями пищевых токсикоинфекций рыбы. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при отравлениях. Ветеринарно-санитарная экспертиза ракообразных. 5. Экономически важные группы паразитов пресноводных рыб, учитываемых при ветеринарно-санитарной экспертизе. Эктопаразитарные болезни, вызываемые моногенными. Диплостомоз. Постодиплостоматоз. Описторхоз. Метагонимоз. Клонорхоз. Псевдамфистоматоз. Кишечные гельминтозы. Триенофороз. Лигулез и диграмоз. Дифиллоботриоз. Филометроидоз.	

6. Санитарно-микробиологическое исследование рыбных продуктов. Группа тифо-паратифозных бактерий (<i>Salmonella</i>). Условно-патогенные бактерии. Исследование пищевых продуктов на присутствие кишечной палочки. Группа бактерий <i>Proteus</i>, вызывающих массовую порчу рыбных продуктов. Стафилококки (золотистый стафилококк, белый стафилококк, лимонно-желтый стафилококк). Методика исследования на стафилококки. Аэробные и анаэробные бациллы. Группа гнилостных аэробных бацилл. Группа термофильных бактерий. Группа анаэробных бактерий. Группа плесневых грибов (род <i>Mucor</i>, род <i>Aspergillus</i>, род <i>Penicillium</i>, род <i>Fusarium</i>). Микробиологические исследования свежей, охлажденной и мороженой рыбы. 7. Санитарные нормы и правила Закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения». Профилактика гельминтозов, передающихся через рыбу, ракообразных, моллюсков. Нормативные оценки пищевой пригодности рыбной продукции и условия ее реализации в качестве продуктов питания при наличии в мясе гидробионтов паразитов погибших и неопасных для здоровья человека и животных. Районы промысла и семейства морских гидробионтов - потенциальных носителей гельминтов, опасных для здоровья человека. Гигиенические нормативы качества и безопасности рыбы, нерыбных объектов промысла и продуктов, вырабатываемых из них (микробиологические показатели).	Полученные компетенции. По результатам освоения дисциплины студент – знает основы нормативно-правовой базы в области ветеринарно-санитарной экспертизы; основы нормативно- правовой базы в области ветеринарно-санитарной экспертизы; закономерности возникновения и функционирования систем «паразит – хозяин» в естественных условия и при воздействии антропогенного фактора; – умеет осуществлять контроль и мониторинг паразитологической ситуации по заболеваниям, наносящим экономический ущерб рыбному хозяйству; разрабатывать прогнозы по паразитологической ситуации в водоёмах и хозяйствах аквакультуры; выявлять и исследовать возникающие паразитарные системы; – владеет методами паразитологического мониторинга в естественных водоёмах и предотвращения заболевания рыб; методами ветеринарно-санитарной экспертизы – рыб и рыбных продуктов; методами паразитологического мониторинга в естественных водоёмах и предотвращения заболевания рыб.
---	---