

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПОЛТАВСЬКА ДЕРЖАВНА АГРАРНА АКАДЕМІЯ

Факультет ветеринарної медицини
Кафедра патологічної анатомії та інфекційної патології

Завдання для лабораторних робіт з дисципліни

Правові аспекти судової ветеринарії

спеціальність 211 «Ветеринарна медицина»

Завдання для лабораторних робіт з дисципліни «Правові аспекти судової ветеринарії» для здобувачів вищої освіти за ступенем «Магістр» факультету ветеринарної медицини / М. В. Скрипка .– Полтава, 2016. – 12 с.

Укладач: доктор ветеринарних наук, професор, завідувач кафедри патологічної анатомії та інфекційної патології Скрипка М. В.

Рецензент: доктор ветеринарних наук, професор, завідувач кафедри хірургії та акушерства Киричко Б. П.

Розглянуто і затверджено на засіданні кафедри патологічної анатомії та інфекційної патології.

Протокол № ____ від «____» _____ 2016 року

Затверджено на засіданні науково-методичної ради спеціальності «Ветеринарна медицина»

Протокол № ____ від «____» _____ 2016 року

Теми лабораторних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1,2 3,4,5	<p>Тема 1. Процесуальні та організаційні положення про СЕ в Україні.</p> <p>Л/з. 1, 2. Правове регулювання ветеринарних послуг</p> <p>Л/з. 3–5. Практика судово-ветеринарної експертизи</p>	4 6
6 7 8 9 10	<p>Тема 2. Судова ветеринарно-санітарна експертиза</p> <p>Л/з. 6. Морфологічна характеристика м'яса, як об'єкта технологічної переробки; структура м'язової тканини та її хімічний склад.</p> <p>Л/з 7. Експертиза напівфабрикатів м'ясних та м'ясо-рослинних січених мікроструктурним методом: особливості мікроструктури м'яса на різних етапах технологічної переробки.</p> <p>Л/з 8. Експертиза м'яса та м'ясних консервів. Встановлення фальсифікату (домішку біологічного та рослинного походження) в напівфабрикатах; проведення СВЕ за результатами досліджень</p> <p>Л/з 9, Виявлення порушень технології вироблення та фальсифікацій ковбасних виробів гістологічними методами дослідження.</p> <p>Л/з 10 Експертиза ковбасних виробів. Встановлення фальсифікату (домішку біологічного та рослинного походження) у ковбасних виробках.</p>	4 4 4 2
11 12 13,14	<p>Тема 3. Мікроскопічна ідентифікація кормів та кормових добавок. Судова токсикологія</p> <p>Л/з 11. Державний контроль компонентів тваринного походження у кормах, кормових добавках і кормовій сировині згідно Європейських вимог.</p> <p>Л /з. 12. Виявлення компонентів тваринного походження та їх специфічні особливості.</p> <p>Л /з. 13, 14. Судове встановлення отруєнь</p>	2 2 4
	Разом	

Лабораторне заняття. 1, 2.

Правове регулювання ветеринарних послуг

Мета та завдання: ознайомлення з законодавчою базою що регламентує порядок забезпечення та контроль якості продукції ветеринарної медицини, реєстрацію ветеринарних препаратів, кормів, кормових добавок.

Перелік спеціального обладнання: законодавчі документи.

Порядок та методика виконання завдання: ознайомлення з законодавчими документами що регламентують порядок забезпечення та контроль якості продукції ветеринарної медицини, реєстрацію ветеринарних препаратів, кормів, кормових добавок.

Порядок і рекомендації щодо виконання роботи:

- згадати теоретичний матеріал за темою заняття з відповідями (в усній формі) на наступні питання:
 - 1) надайте основні аспекти законодавчої бази, що регламентує порядок забезпечення та контроль якості продукції ветеринарної медицини, реєстрацію, перереєстрацію ветеринарних препаратів, кормів, кормових добавок;
 - 2) розкрийте сутність експертиз при справах, що виникають у зв'язку з купівлею-продажем тварин;
 - 3) поясніть сутність прав споживача у випадку порушення виконавцем умов договору при виконанні робіт і надання послуг;
 - 4) поясніть правила проведення експертизи при інфекційних і інвазійних захворюваннях, виявлених після купівлі тварин;
 - 5) поясніть правила проведення судової експертизи при виникненні, поширенні інфекційних, паразитарних захворювань.
 - 6) вказати шляхи запобігання порушень основних прав споживачів у галузі ветеринарної медицини;
 - 7) зазначити порядок оформлення рекламаций на біологічні препарати.
- в робочому зошиті перерахувати всі відомі документи що регламентують законодавчу базу щодо контролю якості продукції ветеринарної медицини, реєстрації та перереєстрації ветеринарних препаратів, кормів, кормових добавок, тощо.

Вимоги щодо оформлення та порядку подання звіту лабораторної роботи.

В робочому зошиті зазначається дата, тема лабораторного заняття, перелік відповідної документації.

Список рекомендованої літератури:

1. Ветеринарне правознавство України. Навчальний посібник / І. В. Яценко, М. М. Бондаревський, В. В. Кам'янський // Харків 2013. – 417 с.
2. Організаційні та процесуальні основи судово-ветеринарної експертизи в Україні / І.В. Яценко, М.В. Скрипка, Г. І. Коцюмбас, Я. К. Сердюков // Харків-Київ, 2015. – 107 с.
3. Основи судової ветеринарії: навчальний посібник / Зон Г.А. / ВВП «Мрія-1», 2016 – 623 с.

Лабораторне заняття 3-5.
Практика судово-ветеринарної експертизи

Мета та завдання: на оригінальних прикладах із судової практики навчитись оформлювати судово-ветеринарні експертизи згідно з чинними в Україні нормативно-правовими актами.

Перелік спеціального обладнання: документально оформлені приклади з юридичної практики в ветеринарній галузі (СВЕ з травматології, токсикології, видової належності біологічного матеріалу та ін.).

Порядок та методика виконання завдання: розгляд і обговорення документально оформлених прикладів з юридичної практики в ветеринарній галузі.

Порядок і рекомендації щодо виконання роботи.

- згадати теоретичний матеріал за темою заняття з відповідями (в усній формі) на наступні питання:
- 1. Пояснити правила призначення судової експертизи ветеринарних об'єктів.
- 2. Пояснити правила призначення порядку і методики проведення судово-ветеринарної експертизи.
- 3. Перерахувати вимоги щодо оформлення заключення судово-ветеринарної експертизи;
- 4. Вказати строки проведення судово-ветеринарної експертизи в залежності від кількості об'єктів дослідження і складності застосованих методик.
- 5. Розкрити сутність організації судово-ветеринарної експертизи?
- 6. Опишіть структуру висновку судово-ветеринарної експертизи.
- 7. Вкажіть що зазначається у вступній частині висновку судово-ветеринарної експертизи?
- 8. Поясніть що включає дослідницька частина висновку судово-ветеринарної експертизи?
- 9. Поясніть як формулюється заключна частина висновку судово-ветеринарної експертизи?
- 10. Вкажіть у скількох екземплярах складається висновок при проведенні повторної і первинної судово-ветеринарної експертизи?
- 11. Поясніть в чому полягають особливості оформлення додатків до висновку судово-ветеринарної експертизи?
- 12. Поясніть в чому полягають особливості оформлення висновку комісійної судово-ветеринарної експертизи?
- 13. Поясніть причини, структуру і оформлення повідомлення про неможливість надання висновку судово-ветеринарної експертизи.
- 14. Вкажіть які вимоги пред'являються до висновку судово-ветеринарної експертизи?
- ознайомитись із СВЕ з травматології, токсикології, біологічного матеріалу, волосся, об'єктів браконьєрства, у разі захворювання тварин, суперечок при купівлі-продажу тварин, продуктів харчування. Надати в робочому зошиті варіант СВЕ виконаний самостійно.

Вимоги щодо оформлення та порядку подання звіту лабораторної роботи.

В робочому зошиті зазначається дата, тема лабораторного заняття, опис проведеної СВЕ.

Список рекомендованої літератури:

Практика судово-ветеринарної експертизи. Хрестоматія / І. В. Яценко, А. М. Труш, В. В. Кам'янський //Харків 2013. – 255 с.

Лабораторне заняття 6.

Морфологічна характеристика м'яса, як об'єкта технологічної переробки; структура м'язової тканини та її хімічний склад. Особливості мікроструктури м'яса при дозріванні, при зберіганні та розморожуванні

Мета та завдання: зрозуміти процеси що відбуваються в м'язовій тканині під впливом фізичних чинників.

Перелік спеціального обладнання: мікроскопи, гістологічні препарати.

Порядок та методика виконання завдання: повтор теоретичного матеріалу, робота с мікроскопом та гістологічними препаратами для ознайомлення з гістологічними техніками дослідження м'язових волокон, дослідження на гістологічному рівні структури м'язових волокон що проходили різні етапи дозрівання, зберігання та розморожування.

Порядок і рекомендації щодо виконання роботи.

● згадати теоретичний матеріал за темою заняття з відповідями (в усній формі) на наступні питання:

1) які фізико-хімічні зміни в м'язовій тканині що відбуваються після забою тварини?

2) яке м'ясо вважається парним?

3) які є стадії структурних змін в м'ясі?

4) як впливає низька температура на м'язову тканину?

5) за якими структурними особливостями можна вирізнити заморожене м'ясо?

6) яка тривалість посмертного скорочення м'язів?

7) на які періоди поділяється дозрівання м'яса?

8) як виявити свіжі м'язові волокна, за допомогою гістологічного дослідження?

9) на що вказує поперечна посмугованість м'язових волокон?

● ознайомитись з мікроструктурними змінами в м'язах під час дозрівання, зберігання та розморожування на прикладах гістологічних препаратів і замалювати фрагменти гістологічних препаратів в робочому зошиті.

Вимоги щодо оформлення та порядку подання звіту лабораторної роботи.

В робочому зошиті зазначається дата, тема лабораторного заняття, замальовуються гістологічні препарати м'язової тканини на етапах дозрівання та під впливом температурних коливань.

Список рекомендованої літератури:

1. Коцюмбас Г. І., Коцюмбас І. Я. Експертиза напівфабрикатів м'ясних та м'ясо-рослинних січених мікроструктур ним методом // Методичні рекомендації. Вид-во «Афіша» – Львів, 2011. – 34 с.

Лабораторне заняття 7.

Експертиза напівфабрикатів м'ясних та м'ясо-рослинних січених мікроструктурним методом: особливості мікроструктури м'яса на різних етапах технологічної переробки

Мета та завдання: ознайомлення з гістологічними методами дослідження кутерованого фаршу, та визначення сторонніх домішок фаршу.

Перелік спеціального обладнання: мікроскопи, гістологічні препарати.

Порядок та методика виконання завдання: повтор теоретичного матеріалу, робота с мікроскопом та гістологічними препаратами з метою дослідження на гістологічному рівні структури м'язових волокон після кутерування.

Порядок і рекомендації щодо виконання роботи.

● згадати теоретичний матеріал за темою заняття з відповідями (в усній формі) на наступні питання:

- 1) сутність явища кутерування;
- 2) перерахувати і охарактеризувати етапи кутерування;
- 3) які бувають порушення рецептури приготування фаршу?
- 4) який мають вигляд скелетні м'язи при гістологічному дослідженні фаршу?
- 5) який вигляд має м'язове волокно під впливом високої температури?
- 6) як гістологічно різняться скелетні та серцеві м'язи?
- 7) яким чином можна встановити фальсифікацію фаршу молочною залозою?
- 8) для чого при дослідженні фаршу застосовуються хімічні методи виявлення крохмалю?
- 9) як виявити легеневу тканину в м'ясному фарші?

● на прикладах гістологічних препаратів провести гістологічне дослідження складових фаршу з метою виявлення домішок тканин іншого походження, встановлення фрагментів м'язових волокон що видозмінились під впливом коливання температури (заморожування або варка). Замалювати фрагменти гістологічних препаратів в робочому зошиті.

Вимоги щодо оформлення та порядку подання звіту лабораторної роботи.

В робочому зошиті зазначається дата, тема лабораторного заняття, замальовуються гістологічні препарати із виявленими фрагментами тканин іншого походження, фрагментами видозмінених м'язових волокон.

Список рекомендованої літератури:

1. Коцюмбас Г. І., Коцюмбас І. Я. Експертиза напівфабрикатів м'ясних та м'ясо-рослинних січених мікроструктур ним методом // Методичні рекомендації. Вид-во «Афіша» – Львів, 2011. – 34 с.

Лабораторне заняття 8.

Експертиза м'яса та м'ясних консервів. Встановлення фальсифікату (домішки біологічного та рослинного походження) в напівфабрикатах

Мета та завдання: ознайомлення з походженням та фізико-хімічними особливостями соєвих білкових продуктів та полісахаридних добавок з метою виявлення в досліджуваних зразках м'ясної продукції.

Перелік спеціального обладнання: мікроскопи, гістологічні препарати

Порядок та методика виконання завдання: повтор теоретичного матеріалу, робота с мікроскопом та гістологічними препаратами для ідентифікації соєвих та полісахаридних добавок в м'ясопродуктах.

Порядок і рекомендації щодо виконання роботи.

● згадати теоретичний матеріал за темою заняття з відповідями (в усній формі) на наступні питання:

1) які клітини рослинного походження мають виражену еозинофільну реакцією?

2) якими нормативними документами регулюється вміст соєвих похідних?

3) які похідні соєвих бобів використовуються при виробництві м'ясопродуктів?

4) які існують схеми введення соєвих білків до складу фаршу?

5) охарактеризуйте фізико-хімічні властивості текстурованого соєвого білку.

6) опишіть мікроструктуру текстурованого соєвого продукту.

7) які вуглеводні речовини використовуються в якості структуроутворюючих добавок?

8) як виявити фрагменти карагінану за допомогою гістологічних досліджень?

9) з якою метою використовують розчин Люголя, при мікроскопічних дослідженнях м'ясопродуктів?

● на прикладах гістологічних препаратів провести гістологічне дослідження з метою встановлення фальсифікату. Замалювати фрагменти гістологічних препаратів в робочому зошиті.

Вимоги щодо оформлення та порядку подання звіту лабораторної роботи.

В робочому зошиті зазначається дата, тема лабораторного заняття, замальовуються гістологічні препарати із виявленими домішками біологічного та рослинного походження.

Список рекомендованої літератури:

1. Коцюмбас Г. І., Коцюмбас І. Я. Експертиза напівфабрикатів м'ясних та м'ясо-рослинних січених мікроструктур ним методом // Методичні рекомендації. Вид-во «Афіша» – Львів, 2011. – 34 с.

Лабораторне заняття №9.

Виявлення порушень технології вироблення та фальсифікацій ковбасних виробів гістологічними методами дослідження

Мета завдання: навчитись виявляти порушення технології вироблення та фальсифікацій ковбасних виробів гістологічними методами дослідження

Перелік спеціального обладнання: мікроскопи, гістологічні препарати

Порядок та методика виконання завдання: повтор теоретичного матеріалу, робота с мікроскопом та гістологічними препаратами для виявлення порушень технології вироблення та фальсифікацій ковбасних виробів.

Порядок і рекомендації щодо виконання роботи.

● згадати теоретичний матеріал за темою заняття з відповідями (в усній формі) на наступні питання:

- 1) які можливості дає проведення гістоструктурного аналізу?
- 2) за допомогою яких досліджень можна визначити вміст компонентів та стан м'ясної сировини різних видів ковбасних виробів?
- 3) перерахувати які тваринного походження продукти можна гістологічним методом виявити в ковбасних виробках.
- 4) перерахувати які порушення в процесах виробництва та зберігання варених ковбасних виробів можна встановити гістологічними методами дослідження.
- 5) яка схема досліджень органолептичних показників якості напівкопчених ковбас?
- 6) перерахувати можливі порушень стандарту ДСТУ 4436:2005 щодо фізико-хімічних показників ковбасних виробів;

● на прикладах гістологічних препаратів провести гістологічне дослідження з метою встановлення перевищення кількості кісткової та хрящової тканини, великої кількості ізольованого соєвого білка, соєвого борошна та крохмалю; невідповідності сировини до сорту ковбаси. Замалювати фрагменти гістологічних препаратів в робочому зошиті.

Список рекомендованої літератури:

1. Експертиза ковбасних виробів гістологічним методом/Методичні рекомендації / Г. І. Коцюмбас, О. М. Щербентовська, І. Я. Коцюмбас, М. І. Пелешак / Львів, 2012. – 103 с.

Лабораторне заняття 10.

Експертиза ковбасних виробів. Встановлення фальсифікату (домішки біологічного та рослинного походження) у ковбасних виробках

Мета та завдання: ознайомлення з методами органолептичної оцінки ковбасних виробів та їх мікроструктурним аналізом. Ознайомитись з методами виявлення фальсифікацій ковбасних виробів за допомогою гістологічних методів дослідження.

Перелік спеціального обладнання: мікроскопи, гістологічні препарати

Порядок та методика виконання завдання: повтор теоретичного матеріалу, робота с мікроскопом та гістологічними препаратами для вивчення мікроструктурних особливостей різних компонентів ковбасних виробів, які можуть використовуватись виробниками в якості фальсифікатів

Порядок і рекомендації щодо виконання роботи.

• згадати теоретичний матеріал за темою заняття з відповідями (в усній формі) на наступні питання:

3) які білки крім тваринних найбільш часто використовуються при виробництві варених ковбасних виробів?

4) які з похідних соєвих бобів мають найвищий вміст білку?

5) які хімічні властивості соєвого білку надають можливість його використання в виробництві варених ковбасних виробів?

6) як виглядає соєвий ізолят при гістологічному дослідженні?

7) якою метою застосовуються суміші гідроколоїдів при виробництві ковбасних виробів?

8) якого кольору при фарбуванні гематоксиліном та еозином набувають компоненти соєвого ізольованого білка?

• на прикладах гістологічних препаратів провести мікроструктурний аналіз виробам у приготуванні яких застосовується надмірна кількість соєвих добавок (соєвого ізольованого білка, соєвого концентрату), гідроколоїдів. Замалювати фрагменти гістологічних препаратів в робочому зошиті.

Список рекомендованої літератури:

1. Експертиза ковбасних виробів гістологічним методом/Методичні рекомендації / Г. І. Коцюмбас, О. М. Щербентовська, І. Я. Коцюмбас / Львів, 2012. – 103 с.

Лабораторне заняття №11.

Державний контроль компонентів тваринного походження у кормах, кормових добавках і кормовій сировині згідно Європейських вимог

Мета та завдання: ознайомлення з вимогами до компонентів тваринного походження у кормах, кормових добавках і кормовій сировині для запобігання інфікування, отруєнь тощо тварин та відповідно людей патогенними чинниками різної етіології.

Перелік спеціального обладнання: мікроскопи, проби кормів.

Порядок та методика виконання завдання: повтор теоретичного матеріалу, проведення мікроскопічного дослідження зразків кормів до складу яких входять компоненти тваринного походження.

Порядок і рекомендації щодо виконання роботи.

● згадати теоретичний матеріал за темою заняття з відповідями (в усній формі) на наступні питання:

1) вказати назву, дату, номер інструкції яка спрямована на попередження потрапляння у кормові добавки збудника ГЕ ВРХ, зазначити інстанцію якою було затверджено дану інструкцію;

2) перерахувати документи які було прийнято з метою регулювання законодавства до вимог ЄС, у зв'язку з ГЕ ВРХ в Україні (вказати назву, дату, номер документу);

3) перерахувати які завдання постають перед фахівцями ветеринарної медицини при виконанні вище зазначених нормативних документів;

4) перерахувати методи виявлення компонентів тваринного походження у кормах, кормових добавках і кормовій сировині;

5) надати опис методики проведення мікроскопічної ідентифікації компонентів тваринного походження в кормах, кормових добавках і кормовій сировині.

● в робочому зошиті зафіксувати основні положення правового регулювання питань державного контролю компонентів тваринного походження у кормах, кормових добавках і кормовій сировині згідно Європейських вимог.

Список рекомендованої літератури:

1. Коцюмбас І. Я. Мікроскопічна ідентифікація компонентів різного походження при виявленні їх у кормах, кормових добавках та кормовій сировині / І. Я. Коцюмбас, Г. П. Ривак, Т. Р. Левицький та ін. // Львів, 2012. – 127 с.

Лабораторне заняття №12.

Виявлення компонентів тваринного походження в кормах та їх специфічні особливості

Мета та завдання: опанування навичок щодо проведення ідентифікації компонентів тваринного походження.

Перелік спеціального обладнання: мікроскопи, проби кормів.

Порядок та методика виконання завдання: повтор теоретичного матеріалу, проведення мікроскопічного дослідження зразків кормів до складу яких входять компоненти тваринного походження.

Порядок і рекомендації щодо виконання роботи.

● згадати теоретичний матеріал за темою заняття з відповідями (в усній формі) на наступні питання:

- 1) перерахувати корми тваринного походження;
- 2) надати виробничу характеристику м'ясо-кісткового борошна (із врахуванням видових особливостей);
- 3) надати виробничу характеристику пир'яного борошна;
- 4) надати виробничу характеристику кров'яного борошна;
- 5) вказати критерії видової ідентифікації борошна;
- 6) навести характеристику методів дослідження із застосуванням об'ємних реагентів;
- 7) навести характеристику методів дослідження із застосуванням реактивів забарвлення;
- 8) які можна виявити методом мікроскопічної ідентифікації фальсифікації кормів та кормової сировини.

● провести мікроструктурний аналіз кормів та кормових добавок з видовою ідентифікацією компонентів тваринного походження. Замалювати препарати в робочому зошиті.

Список рекомендованої літератури:

1. Коцюмбас І. Я. Мікроскопічна ідентифікація компонентів різного походження при виявленні їх у кормах, кормових добавках та кормовій сировині / І. Я. Коцюмбас, Г. П. Ривак, Т. Р. Левицький та ін.. // Львів, 2012. – 127 с.

Лабораторне заняття 13, 14.
Судове встановлення отруєнь

Мета та завдання: знання теми необхідне для розуміння патогенезу отруєння, прояву даної патології на мікроскопічному та макроскопічному рівнях хворого організму, диференційної діагностики.

Перелік спеціального обладнання: мікроскопи, гістологічні препарати, ілюстративний матеріал.

Порядок та методика виконання завдання: повтор теоретичного матеріалу, проведення мікроскопічного дослідження органів тварин за отруєння.

Порядок і рекомендації щодо виконання роботи.

● згадати теоретичний матеріал за темою заняття з відповідями (в усній формі) на наступні питання:

1. Вказати в яких випадках виникає потреба в проведенні судово-хімічних досліджень, перерахувати правила проведення таких досліджень.
2. Надати основні критерії судово-ветеринарного встановлення отруєння, попадання отрути в організм тварин, його дія, шляхи виділення.
3. Навести загальну характеристику патолого-анатомічних змін при отруєннях.
4. Описати клінічний прояв та патологоанатомічні зміни при отруєннях отруйними рослинами.
5. Описати клінічний прояв та патологоанатомічні зміни при отруєннях хлорорганічними сполуками.
6. Описати клінічний прояв та патологоанатомічні зміни при отруєннях нітратами і нітритами,
7. Описати клінічний прояв та патологоанатомічні зміни при отруєннях фосфором, госсиполом, вехом отруйним, зміїною отрутою.
8. Перерахувати патолого-анатомічні зміни при отруєннях пестицидами,
9. Перерахувати патолого-анатомічні зміни при отруєнні кухонною сіллю.
10. Перерахувати патолого-анатомічні зміни при отруєнні сечовиною.
11. Перерахувати патолого-анатомічні зміни при отруєнні люпином.
12. Перерахувати патолого-анатомічні зміни при Патолого-анатомічні зміни при отруєннях родентицидами (зооцидами).
13. Перерахувати патолого-анатомічні зміни при фіто токсикозах.
14. Перерахувати патолого-анатомічні зміни при отруєннях патокою.

● провести мікроструктурний аналіз випадків загибелі тварин внаслідок отруєння. Замалювати патологічні зміни в робочому зошиті.

Рекомендована література.

1. Основи судово-ветеринарної експертизи отруєнь і токсикозів тварин. Навчальний посібник / Г. А. Зон, Л. Б. Івановська / ТОВ-ВВП «Мрія-1». – Суми, 2012 – 123 с.