

АНОТАЦІЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ВЕТЕРИНАРНО-САНІТАРНА ЕКСПЕРТИЗА»

Мета: Кінцевою метою вивчення курсу «Ветеринарно-санітарна експертиза» є формування у лікарів ветеринарної медицини щодо застосування органолептичних, лабораторних та спеціальних методів досліджень показників безпеки та якості продуктів тваринного і рослинного походження для їх ветеринарно-санітарної оцінки, а також застосування санітарно-гігієнічних заходів на всіх етапах виробництва, зберігання, транспортування та реалізації.

Завдання: При вивченні курсу «Ветеринарно-санітарна експертиза» студенти мають досконало володіти практичними навичками приймання і здачі забійних тварин, їх транспортування, підготовки до забою, знати технологічний процес виробництва і вимоги державних стандартів:

- володіти сучасними методами досліджень і ветеринарно-санітарної експертизи;
- відпрацювати методи санітарно-гігієнічного дослідження;
- вивчити правила ветеринарно-санітарної оцінки продуктів тваринного походження, а також основи технології і стандартизації їх виробництва.

Компетентності:

загальні:

Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

Знання та розуміння предметної галузі та професії.

фахові:

Здатність проведення досліджень на відповідному рівні.

Програмні результати навчання:

Знати і грамотно використовувати термінологію ветеринарної медицини.

Розуміти сутність процесів виготовлення, зберігання та переробки біологічної сировини.

Знати правила та законодавчі нормативні акти щодо нагляду і контролю виробництва, зберігання, транспортування та реалізації продукції тваринного і рослинного походження.

Інформаційний обсяг навчальної дисципліни:

Тема 1. Вступна. Ветеринарно-санітарний контроль на підприємствах по переробці забійних тварин та організація та методика огляду їх туш і внутрішніх органів.

Тема 2. Ветеринарно-санітарна експертиза туш і органів тварин при інфекційних хворобах (антропоозонозах).

Тема 3 Ветеринарно-санітарна експертиза туш і органів тварин при інфекційних хворобах що не передаються людині.

Тема 4. Ветеринарно-санітарна експертиза продуктів забою тварин при інвазійних хворобах.

Тема 5. Ветеринарно-санітарна оцінка продуктів забою тварин при незаразних хворобах.

Тема 6. Зміна в м'ясі підчас зберігання. Способи консервування м'яса та ветеринарно-санітарна експертиза ковбасних виробів і банкових консервів.

Тема 7. Основи технології та гігієна одержання, склад та властивості молока.

Тема 8. Ветеринарно-санітарна експертиза молока в разі виявлення інфекційних, інвазійних та незаразних хвороб тварин.

Тема 9. Основи технології та ветеринарно-санітарний контроль кисломолочних продуктів та вершкового масла.

Тема 10. Склад, властивості та ветеринарно-санітарна експертиза риби, м'яса морських ссавців, безхребетних тварин.

Тема 11. Ветеринарно-санітарна експертиза рослинних продуктів та визначення якості та безпечності меду.

Трудомісткість:

Загальна кількість годин – 255 год.

Кількість кредитів – 8,5.

Форма семестрового контролю – залік, іспит.