

АНОТАЦІЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ВЕТЕРИНАРНО-САНІТАРНА ЕКСПЕРТИЗА»

Предмет навчальної дисципліни: є продукція тваринного та рослинного походження.

Мета: формування у фахівців ветеринарної медицини знань 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: оволодіння практичними навичками приймання і здачі забійних тварин, їх транспортування, підготовки до забою, знати технологічний процес виробництва і вимоги державних стандартів:

- вивчення сучасних методів досліджень і ветеринарно-санітарної експертизи;
- відпрацювати методи санітарно-гігієнічних досліджень;
- вивчити правила ветеринарно-санітарної оцінки продуктів тваринного походження, а також основи технології і стандартизації їх виробництва.

2. Інформаційний обсяг навчальної дисципліни

Тема 1. Ветеринарно-санітарний контроль на підприємствах по переробці забійних тварин.

Характеристика підприємств з переробки худоби і птиці. Ветеринарно-санітарні вимоги щодо переробки тварин. Оцінка ветеринарно-санітарного стану м'ясо переробних підприємств, боєнь, цехів.

Тема 2. Здача-приймка худоби та птиці на м'ясокомбінат.

Проведення перед забійної витримки сільськогосподарських тварин та птиці Проведення передзабійного ветеринарного огляду сільськогосподарських тварин та птиці Визначення віку та категорій вгодованості сільськогосподарських тварин та птиці. Визначення категорійності м'яса.

Тема 3. Основи технології переробки тварин та товарознавство м'яса.

Переробка тварин відповідно до вимог інструкцій з виконання технологічних операцій (оглушення, знекровлення та збирання крові; відокремлення голови та кінцівок; забілювання туш з наступним відокремленням шкури (ошпарювання і вибивання щетини для туш свиней); видалення внутрішніх органів; розпилювання туш великої рогатої худоби і свиней на напівтуші; зачищення і туалет туш; ветеринарно-санітарна експертиза туш і органів (на відповідних ділянках); клеймування відповідно до категорій вгодованості, зважування і передання туш до холодильної камери). Норми виходу м'яса і жиру в залежності від виду тварин.

Тема 4. Організація та методика огляду туш і внутрішніх органів.

Організація та методика огляду туш і внутрішніх органів великої рогатої худоби; Організація та методика огляду туш і внутрішніх органів свиней; Організація та методика огляду туш і внутрішніх органів дрібної рогатої худоби; Організація та методика огляду туш і внутрішніх органів птиці.

Тема 5. Ветеринарно-санітарна експертиза туш і органів тварин при інфекційних хворобах (антропозоонозах).

Ветеринарно-санітарна експертиза туш і органів тварин при: туберкульозі, бруцельозі, ящурі, сибірці (хворі і підозрілі у захворюванні), сказі, губчастоподібній енцефалопатії, сапі, хламідіозі, бешисі, ботулізмі, правцю.

Тема 6. Ветеринарно-санітарна експертиза туш і органів тварин при інфекційних хворобах що не передаються людині.

Ветеринарно-санітарна експертиза туш і органів тварин при: чумі великої рогатої худоби, чумі дрібних жуйних, інфекційній катаральній лихоманці (блутанг), африканській чумі свиней, гідроперикардиті, злякисному набряку, брадзоті, інфекційній ентеротоксемії овець, анаеробній дизентерії ягнят і поросят, міксоматозі і геморагічній хворобі кролів, грипі, ньюкаслській хворобі птиці, лейкозі.

Тема 7. Ветеринарно-санітарна експертиза продуктів забою тварин при інвазійних хворобах.

Ветеринарно-санітарна експертиза туш і органів тварин при інвазійних хворобах тварин: трихінельозі, цистицеркозі, ехінококозі, саркоцистозі, бабезіозі, аскарозі.

Тема 8. Ветеринарно-санітарна експертиза продуктів забою тварин при незаразних хворобах.

Ветеринарно-санітарна експертиза і оцінка продуктів забою при отруєнні тварин речовинами, що відносяться до першої групи – алкалоїди, ціаніди, зоокумарин і ін. Ветеринарно-санітарна експертиза і оцінка продуктів забою при отруєнні тварин речовинами, що відносяться до другої групи – солі цинку, міді; препарати фтору і інш. Ветеринарно-санітарна експертиза і оцінка продуктів забою при отруєнні тварин речовинами, що відносяться до третьої групи – хлорид натрію, нітрат іонів і інш. Ветеринарно-санітарна експертиза при травматичних пошкодженнях тварин.

Тема 9. Зміни в м'ясі під час зберігання. Способи консервування м'яса. Ветеринарно-санітарна експертиза ковбасних виробів та банкових консервів.

Післязабійні зміни в м'ясі: Перша фаза дозрівання м'яса; Друга фаза дозрівання м'яса; Інтенсифікація процесів дозрівання м'яса.

Зміни в м'ясі під час зберігання Загар м'яса; Кисле бродіння (або закисання) м'яса; Гниття м'яса; Пліснявіння; Зміна кольору м'яса; Світіння м'яса.

Способи консервування м'яса (фізичні, хімічні, біохімічні). Ветеринарно-санітарна експертиза ковбасних виробів та банкових консервів.

Тема 10. Основи технології та гігієна одержання, склад та властивості молока.

Роль молока в раціоні людини. Специфічна та неспецифічна мікрофлора молока, фізичні властивості молока. Хімічний склад молока (білки, жири, мінеральні речовини, ферменти).

Вади смаку, кольору, запаху та технологічний властивостей молока.

Види знезараження молока (кип'ятіння, стерилізація, пастеризація).

Тема 11. Ветеринарно-санітарна експертиза молока в разі виявлення інфекційних, інвазійних та незаразних хвороб тварин. .

Ветеринарно-санітарна експертиза та санітарна оцінка молока за інфекційних хвороб (туберкульоз, мастит, лейкоз, ящур, бруцельоз, лептоспіроз, сальмонельоз, сибірка).

Ветеринарно-санітарна експертиза та санітарна оцінка молока за не інфекційних та інвазійних хвороб. Ветеринарно-санітарна експертиза та санітарна оцінка молока за отруєнь.

Тема 12. Основи технології та ветеринарно-санітарний контроль кисломолочних продуктів та вершкового масла.

Технологія виробництва кисломолочних продуктів (резервуарний, термостатний), основні біохімічні процеси, що протікають при отриманні кисломолочних продуктів.

Ветеринарно-санітарна експертиза та санітарна оцінка: кефіру, сметани ряжанки, йогурту, кумису.

Ветеринарно-санітарна експертиза вершкового масла.

Тема 13. Склад, властивості та ветеринарно-санітарна експертиза риби, м'яса морських ссавців, безхребетних тварин.

Класифікація видів риби. Хімічний склад риби.

Ветеринарно-санітарна експертиза та санітарна оцінка річної риби при інфекційних та інвазійних захворюваннях.

Ветеринарно-санітарна експертиза та санітарна оцінка морської риби при інфекційних та інвазійних захворюваннях.

Технологія переробки гідробіонтів.

Тема 14. Ветеринарно-санітарна експертиза рослинних продуктів та визначення якості та безпечності меду.

Харчова цінність фруктоовочевих товарів. Енергетична цінність овочів і фруктів порівняно з іншими продуктами. Ветеринарно-санітарна експертиза рослинних продуктів.

Класифікація меду. Вимоги 4497:2005 Мед натуральний. Ветеринарно-санітарна оцінка меду.