

# ОСНОВИ ВЕТСАНЕКСПЕРТИЗИ І САНІТАРІЇ

Кафедра інженерії харчового виробництва

Біолого-технологічний факультет

<i>Семестр</i>	<b>3</b>
<i>Освітній ступінь</i>	<b>Магістр</b>
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	<b>4</b>
<i>Форма контролю</i>	<b>залік</b>
<i>Викладач</i>	<b>к.с-г.н., доцент РЯПОЛОВА Ірина Олександрівна</b>

**Метою** вивчення дисципліни «Основи ветсанекспертизи і санітарії» є: формування у здобувачів вищої освіти свідомого відношення до продукції тваринництва, як можливого фактору розповсюдження небезпечних зооантропонозних інфекцій та гельмінтозів.

**Завдання:** набуття теоретичних знань і практичних навичок у визначенні придатності продуктів тваринного походження для переробної галузі, а також попередження можливості зараження людей через продукти від хворих тварин, недопущення перенесення інфекції на здорових тварин.

**Загальні компетенції.** Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій. Здатність спілкуватися іноземною мовою. Здатність до пошуку, обробки та аналізу інформації, отриманої з різних джерел.

**Фахові компетенції.** Здатність аналізувати та контролювати безпечність та якість кормів і кормових засобів та живлення тварин. Здатність розробляти, організувати та здійснювати заходи з підвищення продуктивності тварин, контролю безпечності та якості продуктів їх переробки й ефективності її виробництва. Здатність застосовувати сучасні методи та інструменти для дослідження технологій виробництва та переробки продукції тваринництва, а також забезпечення якості продукції.

**Програмні результати навчання:** Оцінювати та забезпечувати якість та безпечність технологій виробництва продукції тваринництва, кормів та кормових засобів, рівнів живлення тварин та продукції тваринного походження. Будувати та досліджувати моделі технологічних процесів виробництва і переробки продуктів тваринництва, оцінювати їх адекватність, визначати межі застосовності. Здійснювати управління складною діяльністю у сфері виробництва і переробки продуктів тваринництва, визначати цілі та завдання, планувати і розподіляти роботи, управляти ресурсами. Приймати ефективні рішення з питань виробництва і переробки продукції тваринництва, у тому числі у складних і непередбачуваних умовах, прогнозувати їх розвиток, визначати фактори, що впливають на досягнення поставлених цілей, аналізувати і порівнювати альтернативи, оцінювати ризики та імовірні наслідки рішень.

## **Зміст за темами:**

**Тема 1.** Вступ до дисципліни. Сучасні вимоги до забійних тварин. Транспортування забійних тварин до м'ясопереробних підприємств.

**Тема 2.** Сутність, значення і правила проведення дозабійної ветеринарно-санітарної експертизи тварин. Підготовка тварин до забою.

**Тема 3.** Правила проведення і методика післязабійної ветеринарно-санітарної експертизи продуктів забою тварин.

**Тема 4.** Санітарна оцінка продуктів забою тварин при виявленні інфекційних хвороб та інвазійних хвороб

**Тема 5.** Санітарна оцінка продуктів забою тварин при незаразних хворобах.

**Тема 6.** Правила проведення ветеринарно-санітарної експертизи продуктів рослинного походження.