

ОСНОВИ ВЕТСАНЕКСПЕРТИЗИ
Кафедра інженерії харчового виробництва
Біолого-технологічний факультет

| | |
|--------------------------------|--|
| <i>Семестр</i> | 8 |
| <i>Освітній ступінь</i> | Бакалавр |
| <i>Кількість кредитів ЄКТС</i> | 3 |
| <i>Форма контролю</i> | залік |
| <i>Викладач</i> | к.с-г.н., доцент РЯПОЛОВА Ірина Олександрівна |

Метою вивчення дисципліни «Основи ветсанекспертизи» 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 харчової галузі, а також попередження можливості зараження людей через продукти від хворих тварин, недопущення перенесення інфекції на здорових тварин.

Загальні компетенції Здатність вчитися та оволодівати сучасними знаннями. Знання та розуміння предметної області, розуміння професійної діяльності. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел. Уміння розв'язувати поставлені задачі та приймати відповідні обґрунтовані рішення. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

Фахові компетенції. Навички роботи зі спеціальним лабораторним обладнанням та вимірювальною технікою із застосуванням сучасних методів досліджень та здатність до організації і проведення технохімічного і мікробіологічного контролю якості сировини, напівфабрикатів і харчових продуктів. Здатність підвищувати ефективність виробництва, забезпечувати відповідність рівня якості та безпечності при виробництві харчових продуктів на підприємствах харчової промисловості та закладах ресторанного господарства

Програмні результати навчання: Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення. Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).

Зміст за темами:

Тема 1. Вступ до дисципліни. Сучасні вимоги до забійних тварин.

Тема 2. Сутність, значення і правила проведення дозобійної ветеринарно-санітарної експертизи тварин.

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. Ветеринарно-санітарна експертиза м'яса і м'ясних продуктів.

Тема 6. Ветеринарно-санітарна експертиза молока і молочних продуктів

Тема 7. Ветеринарно-санітарна експертиза продукції рослинного походження