

# ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНА ГІГІЄНА ТА ЕКСПЕРТИЗА ПРОДУКЦІЇ РИБНИЦТВА

Кафедра ветеринарії, гігієни та розведення тварин імені В.П. Коваленка

Семестр	10
Освітній ступінь	магістр
Кількість кредитів ЄКТС	5,0
Форма контролю	залік
Викладач	– канд. с.г. наук, доцент Пелих Наталія Леонідівна

## Загальний опис дисципліни

**Мета:** сформувані знання при проведенні ветеринарно-санітарного інспектування риби і гідробіонтів та продуктів їх переробки що включає вивчення системи санітарних заходів та гігієнічних вимог, спрямованих на збереження їх якості, забезпечення безпечності й придатності для споживання, а також контроль ризиків на всіх етапах виробництва, транспортування, приймання, зберігання й реалізації харчових тваринних гідро біонтів та продуктів їх переробки.

**Завданням:** вивчення ветеринарного законодавства та інших нормативних документів у сфері якості та безпечності риби та рибопродуктів, щоб гарантувати випуск тільки доброякісної та безпечної продукції для населення та сировини для промисловості; виключити ймовірність розповсюдження хвороб риб, через рибопродукти технічну сировину тваринного походження; попередити розповсюдження бактерійних, вірусних, інвазійних захворювань риб та людей через рибу, рибопродукти та відходи виробництва.

**Знати** харчову цінність водних тварин, методи інспектування риби та рибо продукції, санітарно-мікробіологічний контроль виробництва продукції з харчових гідробіонтів, санітарно-паразитологічний контроль харчових гідробіонтів; організацію та порядок проведення ветеринарно-санітарних заходів направлених на недопущення розповсюдження неякісної та небезпечної продукції рибництва, правила виробничої гігієни в рибницькій промисловості.

**Вміти** застосовувати на практиці знання з контролю дотримання правил особистої гігієни персоналом підприємств; стежити за гігієнічними умовами отримання первинної переробки риби; контролювати гігієнічні умови первинної переробки риби та рибопродуктів. Проводити ветеринарно-санітарну оцінку риби та рибопродукції при вірусних, бактеріальних, інвазійних та незаразних захворюваннях риби.

**Загальні компетентності:** здатність проведення досліджень на відповідному рівні; здатність приймати обґрунтовані рішення; прагнення до збереження навколишнього середовища.

**Фахові компетентності:** здатність застосовувати методики роботи з національними і міжнародними нормативно-правовими актами, науковими працями, методичними розробками, рекомендаціями, інструкціями тощо у професійній діяльності;

**Програмні результати навчання:** нагляд за належною практикою виробництва, контролем якості й безпечності харчових тваринних гідробіонтів та продуктів їх переробки проводять суб'єкти ветеринарної медицини-лікарі з ветеринарної гігієни, санітарії та експертизи, котрі володіють теорією і методикою проведення експертизи, і яким, відповідно до законодавства, доручено надати письмовий експертний висновок.

## Зміст за темами

1. Ветеринарно-санітарна оцінка при вірусних захворюваннях риби.
2. Ветеринарно-санітарна оцінка при бактеріальних захворюваннях риби.
3. Ветеринарно-санітарна оцінка при мікозних захворюваннях риби.
4. Ветеринарно-санітарна оцінка при паразитарних захворюваннях риби.
5. Гігієна виробничих процесів первинної переробки риби.
6. Методи зберігання та транспортування рибних продуктів.
7. Гігієнічні умови проведення ветеринарно-санітарної експертизи риби в умовах ринків. Ветеринарно-санітарна оцінка риби замороженої, охолодженої, копченої, сушеної та в'яленої.