

ОСНОВИ ВЕТСАНЕКСПЕРТИЗИ І САНІТАРІЇ

Кафедра інженерії харчового виробництва

Біолого-технологічний факультет

<i>Лектор</i>	Ряполова І.О.
<i>Семестр</i>	3
<i>Освітній ступінь</i>	Магістр
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	4
<i>Форма контролю</i>	залік

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.