

ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНА ЕКСПЕРТИЗА У СКОТАРСТВІ ТА КОНЯРСТВІ

Кафедра технологій виробництва та переробки сільськогосподарської продукції

імені академіка В.Г. Пелиха

Факультет біолого-технологічний

Лектор	Ведмеденко О.В.
Семестр	11
Освітній ступінь	Магістр
Кількість кредитів ЄКТС	5
Форма контролю	Залік

Загальний опис дисципліни

Мета: вивчення комплексу санітарно - гігієнічних досліджень, особливо продуктів харчування (м'яса великої рогатої худоби, молока корів і кобил, кумису), сировини (шкір, волосся) продукції скотарства та конярства з метою обґрунтування ветеринарно-санітарної оцінки продукції скотарства та конярства, захисту людей від антропозоонозних захворювань та інших, які передаються через продукцію скотарства та конярства

Завдання: провести ветеринарно-санітарну експертизу продукції скотарства та конярства. Ідентифікувати антропозоонозні захворювання, вміти проводити ветеринарно-санітарну оцінку продукції з максимальною економічною ефективністю. При вивченні дисципліни студент повинен **знати**:: ветеринарно-санітарну оцінку туш при інфекційних захворюваннях з точки зору ринку та забою; ветеринарно-санітарну оцінку туш при інвазійних та незаразних захворюваннях тварин; етіологію та патогенез харчових отруєнь та токсикозів, методи їх діагностики та профілактики захворювань; **вміти**: визначати видову приналежність м'яса, визначати м'ясо хворих та забитих в агонії тварин; організовувати та проводити дослідження з ветеринарно санітарії і експертизи; визначати вміст м'яса великої рогатої худоби та коней, внутрішніх органів отриманих від хворих тварин; організовувати дослідження яловичини, телятини, конини, молока корів та кобил для виявлення збудників антропозоонозних захворювань та токсичних домішок.

Загальні компетентності: здатність застосовувати знання в практичних ситуаціях. Здатність учитися і володіти сучасними знаннями. Здатність приймати обґрунтовані рішення. Здатність досліджувати харчові продукти органолептичними та інструментальними методами для визначення їх безпечності та якості.

Програмні результати навчання: уміння систематизувати і аналізувати накопичену інформацію за допомогою новітніх інструментальних засобів; володіти знаннями та практичними уміннями, необхідними для здійснення ветеринарно-санітарного контролю на потужностях з виробництва та обігу м'яса і м'ясних продуктів, молока і молочних продуктів, а також методами та методиками відбору, консервування, пакування і пересилання проб, правильного поводження з ними та результатами їх досліджень.

Зміст за темами

1. Основні види та особливості продукції скотарства та конярства, сировина скотарства та конярства для м'ясної промисловості.
2. Ветеринарне обстеження та оцінка продуктів забою великої рогатої худоби та коней у випадку незаразних захворювань.
3. Основні інвазійні захворювання великої рогатої худоби та коней.
4. Основні інфекційні захворювання великої рогатої худоби та коней, їх вплив на продукцію галузі.
5. Ветеринарна та санітарна експертиза продуктів забою тварин у разі виявлення особливо небезпечних захворювань: ящур, сибірська виразка, сказ, бруцельоз, злоякісний набряк, інфекційна анемія коней, туберкульоз.
6. Ветеринарна експертиза та оцінка продуктів забою великої рогатої худоби та коней при отруєнні тварин органічними сполуками та неорганічними речовинами.
7. Ветеринарно-санітарна експертиза продуктів забою великої рогатої худоби та коней у разі виявлення інвазивних захворювань