

ВЕТЕРИНАРНА ДЕЗИНФЕКЦІЯ
Кафедра інженерії харчового виробництва
Біолого-технологічний факультет

<i>Семестр</i>	8
<i>Освітній ступінь</i>	Магістр
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	5
<i>Форма контролю</i>	залік
<i>Викладач</i>	к.с-г.н., доцент РЯПОЛОВА Ірина Олександрівна

Метою навчальної дисципліни є формування у студентів системи професійних знань щодо методів профілактики інфекційних та інвазійних хвороб тварин і людини; шляхи отримання продукції, сировини і кормів тваринного походження високої якості.

Завдання: набуття теоретичних знань і практичних навичок з питань забезпечення населення продуктами високої санітарної якості при високій санітарній культурі виробництва; профілактика інфекційних та інвазійних хвороб серед людей і тварин; проведення заходів щодо профілактики цих захворювань за межами переробних підприємств; розробка заходів з охорони природи від накопичення в ній патогенної і умовно патогенної мікрофлори і хімічних засобів.

Загальні компетенції. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. Знання та розуміння предметної галузі та професії. Здатність проведення досліджень на відповідному рівні. Здатність приймати обґрунтовані рішення. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт. Прагнення до збереження навколишнього середовища.

Фахові компетенції. Здатність використовувати знання про хвороби тварин різної етіології для здійснення державного (внутрішнього) контролю на підконтрольних потужностях. Здатність застосовувати методики і процедури щодо виробництва та обігу харчових продуктів відповідно до концепції «Єдиного здоров'я». Здатність планувати санітарні заходи, розробляти процедури та контролювати дотримання гігієнічних вимог на потужностях для випуску безпечних харчових продуктів, кормів і кормових добавок тощо. Здатність організовувати та проводити державний контроль гігієнічних вимог і санітарних заходів на агропродовольчих ринках і потужностях..

Програмні результати навчання: Володіти принципами, методами та процедурами дотримання належного санітарного стану на потужностях для випуску, зберігання, переробки та реалізації харчових продуктів, кормів і кормових добавок, преміксів, побічних продуктів, ветеринарних препаратів, а також методами оцінювання їх безпечності та якості. Володіти методами контролю ефективності проведення санації різних потужностей з виробництва і переробки продуктів тваринництва відповідно до вимог національних і міжнародних нормативно-правових актів.

Зміст за темами:

Тема 1. Санітарна культура виробництва продукції тваринництва

Тема 2. Характеристика основних принципів знешкодження патогенів, переносників інфекційних та інвазійних хвороб у зовнішньому середовищі

Тема 3. Методи та способи дезінфекції

Тема 4. Методи та способи дезінсекції

Тема 5. Методи та способи дератизації

Тема 6. Ветеринарно-санітарна техніка

Тема 7. Методи санації на м'ясопереробних підприємствах

Тема 8. Методи санації на молокопереробних підприємствах

Тема 9. Особиста гігієна працівників