

ВЕТЕРИНАРНО-САНІТАРНА ЕКСПЕРТИЗА У ДРІБНОМУ ТВАРИННИЦТВІ

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

Біолого-технологічний факультет

<i>Лектор</i>	Ряполова І.О.
<i>Семестр</i>	5
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	залік

Метою вивчення дисципліни є формування у здобувачів вищої освіти знань щодо застосування органолептичних, лабораторних та спеціальних методів досліджень показників безпеки та якості продуктів одержаних від дрібних тварин та птиці для їх ветеринарно-санітарної оцінки, а також застосування санітарно-гігієнічних заходів на всіх етапах виробництва, зберігання, транспортування та реалізації.

Завдання здобувачі вищої освіти мають досконало оволодіти навичками прийому та задачі дрібних тварин та птиці на забій до м'ясопереробних підприємств, їх транспортування, підготовки до забою, знати технологічний процес виробництва і вимоги державних стандартів України, щодо ветеринарно-санітарної експертизи продуктів тваринного походження.

Загальні компетенції Здатність застосовувати знання в практичних ситуаціях. Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності. Прагнення до збереження навколишнього середовища

Фахові компетенції. Здатність використовувати професійні знання в галузі виробництва і переробки продукції тваринництва для ефективного ведення бізнесу. Здатність використовувати сучасні знання про способи відтворення, закономірності індивідуального розвитку та розведення тварин для ефективної професійної діяльності у галузі тваринництва. Здатність застосовувати доцільні системи та способи утримання сільськогосподарських тварин і контролювати та оптимізувати мікроклімат технологічних приміщень. Здатність використовувати спеціальні знання для проведення санітарно-гігієнічних і профілактичних заходів на фермах та інших об'єктах із виробництва і переробки продукції тваринництва.

Програмні результати навчання: Забезпечувати дотримання параметрів та контролювати технологічні процеси з виробництва і переробки продукції тваринництва. Навчати співробітників підприємства сучасних та нових компонентів технологічних процесів з виробництва і переробки продукції тваринництва. Організувати спільну діяльність робочого колективу. Забезпечувати якість виконуваних робіт. Впливати на дотримання вимог щодо збереження навколишнього середовища. Забезпечувати оптимальні умови утримання сільськогосподарських тварин і мікроклімат технологічних приміщень. Забезпечувати дотримання біологічної безпеки на підприємствах із виробництва та переробки продукції тваринництва.

Зміст за темами:

Тема 1. Правила проведення ветеринарно-санітарної експертизи туш і внутрішніх органів овець, свиней;

Тема 2. Ветеринарно-санітарний огляд продуктів забою свійської птиці;

Тема 3. Ветеринарно-санітарна експертиза яєць свійської птиці;

Тема 4. Основи технології і гігієни переробки забійних тварин (овець, свиней та птиці);