

ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНА ГІГІЄНА ТА ЕКСПЕРТИЗА ПРОДУКЦІЇ РИБНИЦТВА

Кафедра технологій виробництва та переробки сільськогосподарської продукції імені
академіка В.Г. Пелиха

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 рибопродукції, 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.