

Ветеринарно-санітарна гігієна та експертиза грибів  
Кафедра технологій виробництва та переробки сільськогосподарської продукції  
імені академіка В.Г. Пелиха  
Факультет біолого-технологічний

<i>Семестр</i>	10
<i>Освітній ступінь</i>	Магістр
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	5
<i>Форма контролю</i>	Залік

**Загальний опис дисципліни**

**Мета:** Сформувати у студентів знання з проведення ветеринарно-санітарних заходів і чіткого вирішення питань санітарно-гігієнічних досліджень їстівних грибів, що гарантують їх користь, безпечність і придатність до споживання людиною. Знати основні положення вітчизняних та міжнародних нормативних документів, ветеринарні вимоги щодо транспортування і зберігання грибів, методи лабораторного контролю якості і безпеки їстівних грибів, контроль якості і безпеки солених, маринованих і сушених грибів, способи дезактивації грибів

**Завдання:** Студент має бути здатним продемонструвати знання з принципів класифікації грибів, показники і чинники безпеки грибів, споживні властивості грибів, як харчового продукту і сировини для переробки, ідентифікації і експертизи грибів, види грибів, дозволених до продажу на продовольчих ринках.

**Загальні компетентності:** здатність застосовувати знання в практичних ситуаціях; знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності; здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт; прагнення до збереження навколишнього середовища; здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

**Фахові компетентності:** здатність використовувати професійні знання в галузі виробництва і переробки продукції тваринництва для ефективного ведення бізнесу; здатність застосовувати знання організації та управління технологічним процесом переробки продукції тваринництва для ефективного ведення господарської діяльності підприємства.

**Програмні результати навчання:** забезпечувати дотримання параметрів та контролювати технологічні процеси з виробництва і переробки продукції тваринництва; виконувати функціональні обов'язки, нівелюючи вплив різних чинників та виробничих ситуацій; забезпечувати якість виконуваних робіт; впливати на дотримання вимог щодо збереження навколишнього середовища; здійснювати пошук, оброблення та узагальнення інформації із застосуванням сучасних інформаційних технологій; забезпечувати параметри та здійснювати технологічний контроль виробництва продукції.

**Зміст за темами**

1. Правила приймання та відбору проб грибів.
2. Ідентифікація виду грибів і підтвердження однорідності партії.
3. Органолептичні і фізико-хімічні показники якості грибів.
4. Рекомендації до використання лісової продукції з вмістом радіонуклідів.
5. Вимоги безпеки під час проведення ветеринарно-санітарної експертизи грибів

Викладач: к.с-х.наук, доцент Чернишов І.В.