

ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНА ЕКСПЕРТИЗА У ДРІБНОМУ ТВАРИННИЦТВІ

Кафедра технології виробництва продукції тваринництва
Факультет біолого – технологічний

Семестр	8
Освітній ступінь	Магістр
Кількість кредитів ЄКТС	4,0
Форма контролю	Залік

Загальний опис дисципліни

Мета: 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 здачі 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.

Результати навчання за навчальною дисципліною: **знати:** ветеринарно-санітарні основи підготовки свиней, овець та птиці до забою та технології їх переробки; ветеринарно-санітарну оцінку продуктів тваринного походження під час захворювань та різних впливів; вимоги чинних стандартів та інших нормативно-правових актів щодо показників якості та безпеки продукції тваринництва; **вміти:** проводити ветеринарно-санітарні заходи; вирішувати питання санітарно-гігієнічної експертизи сировини тваринного походження; володіти методикою організації та проведення післязабійної ветеринарно-санітарної експертизи туш і органів забійних тварин, птиці, на підприємствах, лабораторіях ветсанекспертизи агропродовольчих ринків, супермаркетах, харчових промислових холодильниках; володіти сучасними методами досліджень з ветсанекспертизи;

Загальні компетентності: здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях; здатність проведення досліджень на відповідному рівні.

Фахові компетентності: здатність здійснювати державний (внутрішній) контроль дотримання вимог передзабійного огляду, забою тварин, а також здатність проводити післязабійний огляд продуктів забою та надавати рекомендації щодо їх подальшого використання.

Програмні результати навчання: володіти методами та методиками передзабійного огляду, гуманного забою тварин, проведення післязабійного огляду продуктів забою та надання рекомендацій щодо їх подальшого використання; знати органолептичні та інструментальні методи і методики дослідження харчових продуктів і кормів для визначення їх безпечності та якості.

Зміст за темами:

1. Ветеринарно-санітарний огляд туш і внутрішніх органів овець, свиней;
2. Ветеринарно-санітарний огляд продуктів забою свійської птиці;
3. Ветеринарно-санітарна експертиза яєць свійської птиці;
4. Основи технології і гігієни переробки забійних тварин (овець, свиней та птиці);
5. Органолептичні ознаки (колір, будова м'язів), анатомічні (будова внутрішніх органів, кісток), фізико-хімічні показники (температура плавлення, коефіцієнт заломлення жиру) м'яса різних видів тварин. Реакція преципітації;
6. Відбір проб, органолептичні, лабораторні, гістологічні методи дослідження, мікроскопія мазків-відбитків;
7. Відбір проб, органолептичні, біохімічні, хімічні, бактеріологічні дослідження. Технологіко-хімічний аналіз м'яса;