

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ
СУМСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ



«За підписом»

Ректор СНАУ,

професор НААН України

В.І. Ладиса

2019р.

ВЕТЕРИНАРІЯ

ПРОГРАМА

навчальної дисципліни

підготовки бакалаврів

Спеціальність 212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»

(Шифр дисципліни за ОПІІ 03.32)

Суми 2019 рік

Розроблено та внесено: кафедрою ветсанекспертизи, мікробіології, зоогігієни та безпеки і якості продуктів тваринництва

факультету ветеринарної медицини Сумського національного аграрного університету

Розробники програми:

Фотіна Т.І. – зав. кафедрою ветсанекспертизи, мікробіології, зоогігієни та безпеки і якості продуктів тваринництва, доктор ветеринарних наук., професор

Петров Р.В. – доктор ветеринарних наук., доцент

Рецензенти:

Зав. кафедри терапії, фармакології, клінічної діагностики та хімії
дист.п., професор Уляко Л.Г.,

Зав. НДКЛ, к.вет.н., ТОВ «Бровафарма» Хомутов С.Л.

Обговорено:

На засіданні навчально-методичної ради факультету ветеринарної медицини
«04» 11 2019 р., протокол № 2.

На засіданні методичної ради СНАУ,

« 9 » 12 2019 р., протокол № 3.

Рекомендовано до затвердження за спеціальністю 212 «Ветеринарна гігієна,
санітарія і експертиза» - бакалавр Вченою радою СНАУ «23» 12 2019 р.,
протокол № 6.

ВСТУП

Програма вивчення нормативної навчальної дисципліни «Ветсанекспертиза» складена відповідно до ОП підготовки бакалаврів напряму 6.110101 Ветеринарна медицина за спеціальністю 212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза».

Предметом вивчення навчальної дисципліни є вивчення комплексу санітарно-гігієнічних, діагностичних та спеціальних досліджень харчових (м'ясо, молоко, риба, яйця, мед) і сировинних (шкіра, вовна) продуктів тваринного та рослинного походження з метою науково обґрунтованої ветеринарно-санітарної оцінки цих продуктів. Запобігання захворювань людей антропозоонозами та іншими хворобами, що передаються через продукти тваринництва.

Міждисциплінарні зв'язки:

№	Перелік дисциплін, які забезпечують вивчення даної дисципліни у межах програми	Період вивчення, курс/семестр	Кафедра
1	<i>Анатомія свійський тварин</i>	1/1,2 2/1	Анатомії, нормальної та патологічної фізіології тварин
2	<i>Ветеринарна мікробіологія та імунологія</i>	2/3,4	Ветсанекспертизи, мікробіології, зоогігієни та безпеки і якості продуктів тваринництва
3	<i>Ветеринарна вірусологія</i>	2/4 3/5	Вірусології, патанатомії та хвороб птиці ім.професора Панікара І.І.
4	<i>Організація і економіка ветеринарної справи</i>	4/7	Епізоотології та паразитології
5	<i>Епізоотологія та інфекційні хвороби</i>	3/6	Епізоотології та паразитології
6	<i>Внутрішні хвороби тварин</i>	3/6	Терапії, фармакології, клінічної діагностики та хімії

№	Перелік дисциплін, які вивчення яких забезпечується даною дисципліною у межах програми	Період вивчення, курс/семестр	Кафедра
1	<i>Епізоотологія та інфекційні хвороби</i>	4/7, 8	Епізоотології та паразитології
2	<i>Внутрішні хвороби тварин</i>	4/7, 8	Терапії, фармакології, клінічної діагностики та хімії

3	<i>Ветеринарна радіобіологічно гігієнічна експертиза</i>	4/7	Ветсанекспертизи, мікробіології, зоогігієни та безпеки і якості продуктів тваринництва
---	--	-----	---

Програма навчальної дисципліни складається з таких змістових модулів:

Модуль 1. Забійні тварини, їх транспортування, передзабійне утримання і забій, методика огляду туш і внутрішніх органів. Морфологія, хімія і товарознавство м'яса

Змістовний модуль 1. Забійні тварини, їх транспортування, передзабійне утримання і забій, методика огляду туш і внутрішніх органів..

Змістовний модуль 2. Морфологія, хімія і товарознавство м'яса.

Модуль 2. Ветеринарно-санітарна експертиза продуктів забою тварин у разі виявлення хвороб, отруєнь, харчових інфекцій Зміни м'яса під час зберігання. Основи технології і гігієни консервування м'яса і м'ясних продуктів.

Змістовний модуль 3. Ветеринарно-санітарна експертиза продуктів забою тварин у разі виявлення хвороб, отруєнь, харчових інфекцій Зміни м'яса під час зберігання.

Змістовний модуль 4. Зміни м'яса під час зберігання. Основи технології і гігієни консервування м'яса і м'ясних продуктів.

Модуль 3. . Основи технології і ветеринарно-санітарної експертизи субпродуктів, харчового жиру, крові, кишкової, ендокринної та технічної сировини. Основи технології, гігієна одержання, ветеринарно-санітарна експертиза молока, молочних і молочнокислих продуктів

Змістовний модуль 5. . Основи технології і ветеринарно-санітарної експертизи субпродуктів, харчового жиру, крові, кишкової, ендокринної та технічної сировини.

Змістовний модуль 6. Основи технології, гігієна одержання, ветеринарно-санітарна експертиза молока, молочних і молочнокислих продуктів

Модуль 4. Ветеринарно-санітарна експертиза харчових яєць, риби і м'яса морських ссавців та меду

Змістовний модуль 7. Ветсанекспертиза яєць, риби.

Змістовний модуль 8. Ветсанекспертиза меду.

1. Мета та завдання навчальної дисципліни:

Мета: Метою вивчення дисципліни є вивчення комплексу санітарно-гігієнічних, діагностичних та спеціальних досліджень харчових (м'ясо, молоко, риба, яйця, мед) і сировинних (шкіра, вовна) продуктів тваринного та рослинного походження з метою науково обґрунтованої ветеринарно-санітарної оцінки цих продуктів. Запобігання захворювань людей антропозоонозами та іншими хворобами, що передаються через продукти тваринництва.

Завдання: Проводити ветеринарно-санітарну експертизу продуктів тваринного та рослинного походження. Визначати антропозоонозні та зоонозні захворювання та знати ветеринарно-санітарну оцінку при них. Вміти проводити ветеринарно-санітарну оцінку продуктів тваринництва при цих захворюваннях з максимальною економічною ефективністю та забезпеченням безпеки людей.

В результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен:

Студенти повинні знати :

Модуль 1: ветеринарно-санітарні вимоги до забійних тварин та підприємств. Післязабійні зміни в м'ясі, біологічну цінність та товарознавчу оцінку, гігієну переробки забійних тварин та методику після забійного огляду туш та органів, правила транспортування забійних тварин.

Модуль 2: ветеринарно-санітарну оцінку туш при інфекційних хворобах в умовах м'ясокомбінату та ринку, ветеринарно-санітарну оцінку туш при інвазійних, а також незаразних хворобах тварин. Етіологію та патогенез харчових токсикоінфекцій та токсикозів, методи діагностики та профілактики цих захворювань.

Студенти повинні уміти:

Модуль 1: визначати видову приналежність м'яса, визначати м'ясо хворих тварин та тварин забитих в агонії.

Модуль 2: проводити визначення м'яса і внутрішніх органів отриманих від хворих тварин, проводити лабораторні дослідження туш та органів з метою виключення інфекційних хвороб. Проводити дослідження м'яса та копчених виробів для визначення збудників токсикоінфекцій.

Студенти повинні знати:

Модуль 3 Основи технології переробки і ветеринарно-санітарну експертизу субпродуктів, харчового жиру, крові, кишкової та ендокринної сировини. Основи технології, гігієни одержання і переробки молока, показники якості та безпеки молока, методи контролю натуральності молока, ветеринарно-санітарну експертизу молока при хворобах тварин; основи технології виробництва і ветеринарно-санітарну експертизу молочних та кисломолочних продуктів.

Модуль 4: Хімічний склад, харчову цінність, товарознавчу класифікацію яєць та ветсанекспертизу яєць при хворобах птиці; хімічний склад, харчову цінність, класифікацію промислових видів риби, ветеринарно-санітарну експертизу при захворюваннях та отруєннях риби. Харчове значення хімічний склад та біологічну цінність меду, класифікацію меду, ветеринарно-санітарну експертизу меду та продукції бджільництва при захворюваннях бджіл.

Студенти повинні уміти:

Модуль 3: Проводити органолептичну оцінку топлених жирів, визначати ступінь свіжість жиру, проводити технохімічні дослідження якості харчових тваринних жирів. Проводити органолептичні дослідження питного молока, визначати чистоту молока, домішки аномального молока в збірному, проводити мікробіологічні дослідження молока, контроль натуральності молока; проводити органолептичні дослідження, фізико-хімічні дослідження та контроль натуральності кисломолочних продуктів.

Модуль 4: проводити відбір проб, зовнішній огляд, органолептичні дослідження та овоскопію харчових яєць; проводити відбір проб, зовнішній огляд, органолептичні та фізико-хімічні дослідження свіжої, солоної та копченої риби і рибної продукції. Проводити органолептичну оцінку та лабораторні дослідження меду та продукції бджільництва.

На вивчення навчальної дисципліни відводиться 150 годин/ 5 кредитів ECTS

2. Інформаційний обсяг навчальної дисципліни

Осінній семестр

Модуль 1. Забійні тварини, їх транспортування, передзабійне утримання і забій, методика огляду туш і внутрішніх органів. Морфологія, хімія і товарознавство м'яса.

Тема 1: Ветеринарно-санітарні основи підготовки тварин та птиці до забою. Транспортування забійних тварин. Введення. Історичний нарис з історії ветсанекспертизи. Сировина для м'ясної промисловості.

Тема 2: Ветеринарно-санітарні вимоги до заготівлі, транспортування і передзабійного утримання тварин. Випадки при яких забороняється відправляти на забійні підприємства тварин. Транспортування тварин. Види транспорту.

Тема 3: Основи технології і гігієна переробки забійних тварин. Організація і методика огляду туш і внутрішніх органів. Оглушення забійних тварин. Знекровлювання тварин. Розбирання туш тварин. Точки ветеринарно-санітарної експертизи. Особливості технологічного конвеєра тварин різних видів

Модуль 2. Ветеринарно-санітарна експертиза продуктів забою тварин у разі виявлення хвороб, отруєнь, харчових інфекцій Зміни м'яса під час зберігання.

Основи технології і гігієни консервування м'яса і м'ясних продуктів.

Тема 4: Ветеринарно-санітарна експертиза продуктів забою тварин у разі виявлення хвороб. Ящур, анаеробна дизентерія ягнят. Сибірка, лістеріоз, пастерельоз. Бешиха свиней. Сказ. Хвороба Ауескі, браздот. Бруцельоз. Грип свиней. Класична чума свиней. Злоякісний набряк. Інфекційна анемія коней. Ку-лихоманка. Туберкульоз. Псевдотуберкульоз.

Тема 5: Ветеринарно-санітарна експертиза продуктів забою тварин у разі виявлення інвазійних хвороб. Цистицеркоз великої рогатої худоби. Трихінельоз. Ехінококоз. Фасціольоз. Дикроцеліоз. Піроплазмідози. Ценуроз церебральний. Саркоцистоз. Аскаріоз свиней. Токсокароз (неоаскароз). Трихостронгілідози жуйних. Метастронгільоз свиней. Диктіокаульоз жуйних. Токсоплазмоз. Гіподермоз великої рогатої худоби. Естроз.

Тема 6. Ветеринарно-санітарна експертиза продуктів забою тварин у разі виявлення незаразних хвороб. Ветсанекспертиза та оцінка продуктів забою у разі виявлення незаразних хвороб. Ветсанекспертиза та оцінка продуктів забою при отруєннях тварин. Ветсанекспертиза та оцінка продуктів забою при обробці тварин ветеринарними препаратами.

Тема 7: Основи технології, гігієна виробництва та ветсанекспертиза ковбас. Вступ. Класифікація ковбасних виробів; Вимоги до сировини і матеріалів. Технологія виготовлення ковбасних виробів. Виробництво м'ясо копченостей. Контроль у ковбасному цеху; Ветеринарно-санітарна експертиза ковбасних виробів та копченостей; Вади псування ковбасних виробів та копченостей.

Тема 8: Основи технології виготовлення м'ясних консервів. Основи технології консервного виробництва; класифікація консервів; консервна тара; технологічний процес виробництва банкових консервів; основні види сировини, яка використовується для виготовлення консервів; ветеринарно-санітарний контроль у консервному виробництві; дефекти консервів.

Модуль 3. Основи технології і ветеринарно-санітарної експертизи субпродуктів, харчового жиру, крові, кишкової, ендокринної та технічної сировини. Основи технології, гігієна одержання, ветеринарно-санітарна експертиза молока, молочних і молочнокислих продуктів

Тема 1. Основи технології і ветеринарно-санітарної експертизи субпродуктів.

Класифікація субпродуктів. Основи технології обробки субпродуктів. Ветеринарно-санітарна експертиза субпродуктів. Основи технології обробки і ветсанекспертиза харчового жиру. Основи технології обробки і ветсанекспертиза крові. Основи технології обробки і ветсанекспертиза кишкової сировини. Основи технології обробки і ветсанекспертиза ендокринної сировини.

Тема 2. Основи технології, гігієни одержання і ветеринарно-санітарна експертиза молока. Основи технології, гігієни одержання молока. Показники якості та безпеки молока. Характеристика молока різних видів тварин.

Ветеринарно-санітарна оцінка молока від тварин, хворих на інфекційні захворювання. Ветеринарно-санітарна оцінка молока від тварин, хворих на незаразні захворювання. Ветеринарно-санітарна оцінка молока при отруєнні тварин. Ветеринарно-санітарна оцінка молока при лікуванні антибіотиками.

Модуль 4. Ветеринарно-санітарна експертиза харчових яєць, риби і м'яса морських ссавців та меду

Тема 3. Ветеринарно-санітарна експертиза харчових яєць. Харчове значення яєць. Будова і хімічний склад яйця. Товарознавча класифікація харчових яєць. Ветеринарно-санітарна експертиза харчових яєць при інфекційних захворюваннях птиці. Вади харчових яєць

Тема 4. Ветеринарно-санітарна експертиза риби і м'яса морських ссавців. Харчове та біологічна цінність м'яса риби морських ссавців. Хімічний склад м'яса риби. Класифікація промислових видів риби. Ветеринарно-санітарна експертиза при інфекційних захворюваннях риби. Ветеринарно-санітарна експертиза при отруєнні риби.

Тема 5. Ветеринарно-санітарна експертиза меду та продукції бджільництва. Харчове значення та біологічна цінність меду. Хімічний склад меду. Класифікація меду. Ветеринарно-санітарна експертиза меду та продукції бджільництва при захворюваннях бджіл.

3. Рекомендована література

Базова

1. -Гігієна молока і молочних продуктів. Частина 1. Гігієна молока: підручник / [І.В. Яценко, Н.М. Богатко, Н.В. Букалова, Т.І. Фотіна, І.А. Бібен, О.М. Бергілевич, В.Я. Бінкевич, Ю.Р. Гачак, С.А. Ткачук, В.В. Кам'янський, М.М. Бондаревський, Н.М. Зажарська, І.Л. Цивірко, О.І. Касьяненко] – Харків: «Діа плюс», 2016. – 416 с.

2. -Гігієна молока і молочних продуктів. Частина 2. Гігієна молочних продуктів: підручник / [І.В. Яценко, Н.М. Богатко, Н.В. Букалова, Т.І. Фотіна, І.А. Бібен, О.М. Бергілевич, В.Я. Бінкевич, Ю.Р. Гачак, С.А. Ткачук, В.В. Кам'янський, М.М. Бондаревський, Н.М. Зажарська, І.Л. Цивірко, О.І. Касьяненко] – Харків: «Діа плюс», 2016. – 424 с.

3. -Гігієна і експертиза харчових тваринних гідробіонтів та продуктів їх переробки. Частина 1. Гігієна і експертиза рибпромислової продукції: підручник /

[І.В. Яценко, Н.М. Богатко, Н.В. Букалова, Т.І. Фотіна, І.А. Бібен, В.Я. Бінкевич, А.М. Труш, Р.В. Петров]. – Харків: «Диса Плюс», 2017 – 680 с.

4. -Гігієна і експертиза харчових тваринних гідробіонтів та продуктів їх переробки. Частина 2. Гігієна і експертиза водних ссавців, безхребетних гідро біонтів, продукції з риби: підручник / [І.В. Яценко, Н.М. Богатко, Н.В. Букалова, Т.І. Фотіна, І.А. Бібен, В.Я. Бінкевич, А.М. Труш, Р.В. Петров]. – Харків: «Диса Плюс», 2017 – 648 с.

5. Гігієна і експертиза продуктів первинної переробки забійних тварин: Підручник (енциклопедичний курс), Яценко І.В., Богатко Н.М., Букалова Н.В., Фотіна Т.І, Бібен І.А., Бусол Л.В.,Смілик Н.П., Зажарська Н.М.,Забарна І.В., Бінкевич В.Я.Харків, «Диса Плюс» 2019, 340 с.

Допоміжна

1. Закон України "Про вилучення з обігу, переробку, утилізацію, знищення або подальше використання неякісної та небезпечної продукції" від 14.01.2000 №1393-ХІV.

2. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів (Відомості Верховної Ради України (ВВР), 1998, № 19, ст. 98)Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів. Наказ Державного департаменту ветеринарної медицини Міністерства аграрної політики України від 7 червня 2002 року N 28.

3. Правила ветеринарно-санітарної експертизи молока і молочних продуктів та вимог щодо їх реалізації (Із змінами, внесеними згідно з Наказом Міністерства аграрної політики та продовольства N 558 ([z1627-12](#)) від 12.09.2012).

4. Правила ветеринарно-санітарної експертизи прісноводної риби та раків, 2002.

5. Правила ветеринарно-санітарної експертизи яєць свійської птиці, 2001 р.

6. Нормативно-правові акти для державних лабораторій ветеринарно-санітарної експертизи на ринку, Львів, Лернорм, 2003 р.

7. Довідник державного ветеринарного інспектора на державному кордоні України Яценко І.В., Фотіна Т.І., Бібен І.А., Богатко Н.М., Бабарук А.В., Лоцкін І.М., Головка Н.П., Фотіна А.І., Зажарський В.В., Назаренко С.М. Харків «Диса Плюс» 2018, 640 с.

8. Гігієна рослинних харчових продуктів: підручник [І.В. Яценко, Н.М. Богатко, Т.І. Фотіна [та ін.]; за ред. доцента Н.М. Богатко. – Х.: ДІА, 2015. – 424 с.

9. Теоретическое и практическое обеспечение высокой продуктивности коров. Ч. 1. Технологическое обеспечение высокой продуктивности коров: практ. пособие. / [А. И. Ятусевич, С. С. Абрамов, И. В. Брило, А. В. Бублов, Е. Л. Братушкина, А. В. Березовский [и др.]. – Витебск : ВГАВМ, 2015. – 360 с.

10. Руководство по ветеринарной паразитологии / А. И. Ятусевич, В. Ф. Галат, В. М. Мироненко, А. В. Березовский [и др.]. – Минск: ИВЦ Минфина, 2015. – 496 с.

11. Глобальна паразитологія: підручник / [В. Ф. Галат, А. В. Березовський, Н. М. Сорока [та ін.]; за ред. проф. В. Ф. Галата. – К.: ДІА, 2015. – 568 с.

12. Інвазійні хвороби риб: навчальний посібник / [В. В. Стибель, А. В. Березовський, Ю. Ю. Довгій та ін.].– Житомир, 2016. – 142 с.

13. Ветеринарна мікробіологія. Посібник. / [Лівощенко Л.П., Лівощенко Є.М.]. – Суми, 2017. – 277 с.,

14. Ветеринарно-санитарная экспертиза, стандартизация и сертификация продуктов. В 2 томах. Том I. Общая экспертиза, стандартизация и сертификация продуктов с основами технологии и гигиены производства, консервирования и хранения / [А. В. Аганин, И. Г. Береза, Ю. И. Бойков и др.]. – С-П. : ООО КомСнаб, 2005. – 440 с.

15. Ветеринарно-санитарная экспертиза, стандартизация и сертификация продуктов. В 2 томах. Том II. Частная ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства / [П. В. Житенко, Б. К. Ильясов, В. И. Бурков и др.]. – С-П. : ООО КомСнаб, 2005. – 520 с.

16. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва / [Якубчак О.М., Хоменко В.І., Мельничук С.Д. та ін.]. — К. : ТОВ «Біопром», 2005. — 800 с.

17. Зон Г. А. Патологоанатомічний розтин тварин / Г. А. Зон, М. В. Скрипка, Л. Б. Івановська. ; під ред. Г.А. Зона. – Донецьк : ПП Глазунов Р.О., 2009. – 189 с.

18. Інструкція про порядок вилучення з реалізації (конфіскації) небезпечних для здоров'я продуктів харчування, хімічних та радіоактивних речовин, біологічних матеріалів, затверджена наказом Міністерства охорони здоров'я України від 14.04.95 № 68 та зареєстрована в Міністерстві юстиції України 21.11.95 за № 416/952.(до відома).

19. Обов'язковий мінімальний перелік досліджень сировини, продукції тваринного та рослинного походження, комбікормової сировини, комбікормів, вітамінних препаратів та ін., які слід проводити в державних лабораторіях ветеринарної медицини і за результатами яких видається ветеринарне свідоцтво (ф-2). Затверджений наказом Державного департаменту ветеринарної медицини України від 03.11.98 № 16 та зареєстрований в Міністерстві юстиції України 30.11.98 за № 761/3201.

4.Форма підсумкового контролю успішності навчання комплексний екзамен.

5.Засоби діагностики успішності навчання екзаменаційні білети.

Примітка:

1. Програма нормативної навчальної дисципліни визначає місце і значення навчальної дисципліни, її загальний зміст та вимоги до знань і вмінь. Програма нормативної навчальної дисципліни є складовою державного стандарту вищої освіти. Програма вибіркової навчальної дисципліни розробляється вищим навчальним закладом.

2. Програма навчальної дисципліни розробляється на основі освітньо-професійної програми.

3. Форма призначена для складання робочої програми навчальної дисципліни.

4. Формат бланка А4 (210 x 297 мм.)

Фотіна Тетяна Іванівна

Петров Роман Вікторович

ВЕТСАНЕКСПЕРТИЗА

ПРОГРАМА

навчальної дисципліни

підготовки бакалаврів

Спеціальність 212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»

Суми, РВВ Сумський національний аграрний університет, вул.. Г. Кондратьєва, 160

Коректор_____

Підписано до друку: 2019 р. Формат А4: Гарнітура Times New Roman

Тираж 20 примірників Замовлення Умов.друк.арк