

АНОТАЦІЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ ВЕТСАНЕКСПЕРТИЗА

Для аспірантів зі спеціальності
212 Ветеринарна гігієна, санітарія та експертиза

Статус: фахова вибіркова навчальна дисципліна

•
Навчальний рік: 2019—2020 н.р.

Мета: Метою дисципліни є вивчення комплексу гігієнічних, та діагностичних досліджень особливо продукті харчування (м'яса, молока, риби, яєць, меду тощо) сировини (шкіра, шерсть) продуктів тваринного та рослинного походження з метою обґрунтування ветеринарно-санітарної оцінки продуктів. Захист людини від антропоzoїчних захворювань та інших захворювань, які передаються через продукти тваринництва.

Завдання: Провести ветеринарно-санітарну експертизу продуктів тваринного і рослинного походження. Ідентифікувати зоонозні захворювання та вміти проводити ветеринарно-санітарну оцінку продуктів тваринництва при цих захворюваннях з максимальною економічною ефективністю

У результаті вивчення навчальної дисципліни аспірант повинен:

Аспіранти повинні знати:

Модуль 1: Ветеринарно-санітарні вимоги до забою тварин та підприємств. Порушення методики обробки гігієни м'яса, біологічної цінності забійних тварин після огляду забою туш та органів транспорту забійних тварин;

мати ґрунтовні знання предметної області та розуміння професії, знати фундаментальні праці провідних вітчизняних та зарубіжних вчених з ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи за обраним напрямом досліджень.

Модуль 2: ветеринарно-санітарна оцінка туш інфекційних захворювань з точки зору ринку та забою, ветеринарно-санітарна оцінка туш при інвазійних та незаразних захворюваннях тварин. Етіологія та патогенез харчових отруєнь та токсикозів, методи діагностики та профілактики захворювань; формулювати наукову проблему з огляду на ціннісні орієнтири сучасного суспільства та стан її наукової розробки, робочі гіпотези досліджуваної проблеми, які мають розширювати і поглиблювати стан наукових досліджень з ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи; розуміти шляхи впровадження результатів наукових досліджень з ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи у виробництво, навчальний процес та науку.

Аспіранти повинні вміти:

Модуль 1: Визначення видової приналежності м'яса, визначення м'яса хворих та забитих в агонії тварин; володіти методологічним інструментарієм проведення наукових досліджень у галузі «Ветеринарна медицина» зі спеціальності «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза», керуючись принципами академічної доброчесності та наукової етики; уміти проводити критичний аналіз, оцінку і синтез нових наукових положень та ідей щодо ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи; ініціювати, організовувати та проводити комплексні дослідження з ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи, які приводять до отримання нових знань.

Модуль 2: Визначення вмісту м'яса та внутрішніх органів отриманих від хворих тварин, проведення лабораторних досліджень туш і органів щоб уникнути інфекційних захворювань. Проводити дослідження м'яса та копчених продуктів для виявлення

збудників токсичних; уміти презентувати результати досліджень, в тому числі у вигляді дисертаційної роботи, захищати результати проведених досліджень.

Зміст дисципліни:

Тема1: основи ветеринарно-санітарних препаратів, забою тварин та птиці. Транспортування забійних тварин. Введення. Історичний нарис історії ветеринарної експертизи. Сировина та матеріали для м'ясної промисловості.

Тема 2: Ветеринарно-санітарні вимоги щодо приготування, транспортування та прийняття на забійні підприємства. Випадки в яких забороняється забій тварин. Транспортування тварин. Транспортні засоби.

Тема3: Основи технології та гігієни переробки забійних тварин. Організація та спосіб огляду туш і внутрішніх органів. Огляд тварини до забою. Розбирання туш тварин. Точки ветеринарної експертизи. Особливості технологічного конвеєра тварин різних видів.

Тема 4: Ветеринарно-санітарна експертиза продуктів забою тварин на випадок захворювання: Некробактеріозу, блютанг, анаеробна дизентерія ягнят; сибірська язва, лістеріоз, пастерельоз; башиха свиней. злюякісний набряк; інфекційна анемія коней; Ку-лихоманка. туберкульоз, псевдотуберкульоз.

Тема 5: Ветеринарно-санітарна експертиза продуктів забою тварин в разі виявлення інвазивних хвороб: цистицеркоз ВРХ, трихінельоз, ехінококоз, , фасціольоз, дикроциліоз, піроплазмідоз, саркоцистоз, аскаридоз свиней, токсакароз (неоскароз) трихостронгілоїдоз жуйних, метастронгілоїдоз свиней, диктіокаульоз жуйних, токсоплазмоз, гіподермоз ВРХ, естроз.

Тема 6. Ветеринарно-санітарна експертиза продуктів забою тварин у разі незаразних захворювань. Ветеринарна санітарна експертиза та оцінка харчових отруєнь забійних тварин. Ветеринарно-санітарна експертиза та оцінка продукції при переробці забійних тварин після застосування лікарських препаратів.