

## ХВОРОБИ МОЛЮСКІВ

Кафедра ветсанекспертизи, мікробіології, зоогієни та безпеки і якості продуктів тваринництва

Факультет ветеринарної медицини

викладач	Лівощенко Л.П.
Спеціальність:	211 Ветеринарна медицина, 212 Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза
Освітній ступінь	магістр
Семестр	6
Кількість кредитів ЄКТС	5
Аудиторні години	44 (в т.ч. 0 лекцій, 44 год практичних занять)
Форма контролю	Залік

### Загальний опис дисципліни

В теперішній час весь світ стає перед проблемою вироблення продуктів харчування. Особлива нестача в раціоні людини і тварин стосується білка. Довгий час білок тваринного походження заміщався білком різних видів молюсків і риби природних водоймищ. Запаси Світового Океану вичерпуються, тому перед суспільством всього світу стала проблема отримання морепродуктів в штучних умовах. Дисципліна «Гігієна і експертиза харчових молюсків та продуктів їх переробки» вивчає принципи вирощування і методи дослідження гідробіонтів, вирощених в штучних умовах, розглядає питання лікування та профілактики хвороб різної етіології у молюсків і інших гідробіонтів.

**Мета навчальної дисципліни.** Надання фундаментальних та практичних знань студентам про:

- Гігієну вирощування молюсків способом аквакультури.
- Харчову цінність молюсків в раціоні людини і тварин як природного джерела повноцінного білка, вітамінів, мікроелементів.
- Методики оцінки (експертизи) продуктів харчування, вироблених з гідробіотів, на безпеку і якість для здоров'я людини.
- Діагностика та заходи попередження інфекційних та інвазійних хвороб молюсків.

Основними формами навчання є практичні (семінари-тренінги, групова робота) та індивідуальні (підготовка презентацій, розробка проектів) заняття,

Методами оцінювання є:

- оцінка рівня знань, продемонстрованого в усних відповідях, та активність під час обговорення питань, що винесені на заняття;
- використання експрес-тестів для самооцінки знань,

- результати комп'ютерного тестування;
- письмові відповіді контрольних робіт по темам самостійної роботи;
- оцінка рівня вмінь в рольовій грі по розгляду конкретних ситуацій, надання інструкцій, як покращити діяльність
- використання ситуаційних вправ з наступною оцінкою самими учасниками,
- постійний зворотній зв'язок зі студентами, аналіз поточних успіхів

### Теми практичних занять

1. Загальні відомості про аквакультуру.
2. Характеристика фермерських господарств, що вирощують молюсків, в Сумської області України.
3. Характеристика водних безхребетних, що використовуються для харчових цілей.
4. Морфологія і хімічний склад м'яса молюсків.
5. Харчова та біологічна цінність молюсків.
6. Годівля молюсків. Вимоги до кормів
7. Розведення молюсків. Вирощування молодняку молюсків..
8. Інфекційні захворювання молюсків.
9. Інвазійні захворювання риб. Незаразні захворювання молюсків.
10. Використання молюсків у харчовій промисловості.
11. Основи технології первинної обробки та консервування молюсків.
12. Загальні принципи організації та проведення ветсанекспертизи гідробіонтів.
13. Ветеринарно-санітарна оцінка продуктів з мідій.
14. Ветеринарно-санітарна оцінка продуктів з гребінця.
15. Ветеринарно-санітарна оцінка продуктів з устриць.
16. Ветеринарно-санітарна оцінка продуктів з равликів.
17. Санітарні вимоги до молюсків, направлених для реалізації у живому вигляді.
18. Мікрофлора м'якотілих та її вплив на якість м'яса молюсків.
19. Ветеринарно-санітарна експертиза річкових та ґрунтових молюсків.
20. Ветеринарно-санітарна експертиза молюсків, отриманих з фермерських господарств.
21. Ветеринарно-санітарна оцінка продуктів переробки молюсків.
22. Ситуаційна вправа. Розробка проекту.