

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

**ВІДОКРЕМЛЕНИЙ СТРУКТУРНИЙ ПІДРОЗДІЛ «РОЖИЩЕНСЬКИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ
ЛЬВІВСЬКОГО НАЦІОНАЛЬНОГО УНІВЕРСИТЕТУ ВЕТЕРИНАРНОЇ МЕДИЦИНИ ТА
БІОТЕХНОЛОГІЙ ІМЕНІ С. З. ГЖИЦЬКОГО»**

ІНФЕКЦІЙНА БЕЗПЕКА

ПРОГРАМА (ОРІЄНТОВНА)

навчальної дисципліни

підготовки фахових молодших бакалаврів

спеціальності 211 Ветеринарна медицина

у закладах фахової перед вищої освіти

Рожисьце 2024

Укладач програми:

Адамчук О.Л. - викладач спеціальних ветеринарних дисциплін, спеціаліст вищої категорії ВСП «Рожищенський фаховий коледж ЛНУВМБ імені С.З.Гжицького»

Рецензент: Недопад Л.К. - викладач спеціальних дисциплін, спеціаліст вищої категорії, викладач-методист ВСП «Рожищенський фаховий коледж ЛНУВМБ імені С. З. Гжицького»

Рекомендовано цикловою комісією ветеринарних дисциплін
ВСП «Рожищенський фаховий коледж ЛНУВМБ імені С. З. Гжицького»
(протокол від «__»_____20____р. №____)

Схвалено педагогічною радою ВСП «Рожищенський фаховий коледж ЛНУВМБ імені С. З. Гжицького» (протокол «__»_____20____р. №____)

ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ІНФЕКЦІЙНА БЕЗПЕКА

Галузь знань	21 Ветеринарна медицина
Спеціальність	211 Ветеринарна медицина
Освітньо-професійний ступінь	Фаховий молодший бакалавр
Нормативна чи вибіркова	Вибіркова
Кількість кредитів ЄКТС	3
Загальна кількість годин	90

Види навчальної діяльності та види навчальних занять, обсяг годин:

Лекції	24
Практичні заняття	36
Самостійна робота	30
Форма підсумкового контрольного заходу	залік

1. ОРІЄНТОВНА СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Назви змістовних модулів і тем	Обсяг годин та окремих видів навчальних занять і самостійної роботи				
	Разом	Лекції	Прак-тичні заняття	Лабора-торні заняття	Самос-тійна робота
1	2	3	4	5	6
РОЗДІЛ 1. ВЧЕННЯ ПРО ІНФЕКЦІЮ. ЕПІЗООТИЧНИЙ ПРОЦЕС.	4	2	4		2
1.1. Поняття про інфекцію, інфекційний процес.		2	4		2
1.2. Джерела збудника інфекції і його локалізація в організмі.	4	2	4		2
1.3. Види, методи і режими дезинфекції. Дератизація. Дезинсекція.	4	2	2		2
1.4. Дезинфікуючі розчини і їх характеристика.	4		2		2
1.5. Заходи безпеки при роботі з дезінфікуючими розчинами.	4	2	4		2
1.6. Дезинфекція інструментів.	4		2		2
РОЗДІЛ 2 . ВЕТЕРИНАРНА БЕЗПЕКА ПРОДУКТІВ ЗАБОЮ ТВАРИН. ВЕТЕРИНАРНО-САНІТАРНІ ВИМОГИ ДО ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ.	4	2	2		2
2.1. Правила передзабійного ветеринарно-санітарного огляду тварин.					
2.2. Ветеринарно-санітарна безпека продуктів забою тварин в-разі виявлення інфекційних хвороб.	4	2	2		2
2.3. Ветеринарно-санітарна безпека продуктів забою тварин при інвазійних хворобах.	4	2	2		2
2.4. Ветеринарна безпека при харчових отруєннях.	4	2	2		2
2.5. Ветеринарно-санітарна безпека при консервуванні м'яса і м'ясних продуктів.	4	2	2		2
2.6. Ветеринарно санітарні вимоги та показники якості та безпеки молока і молочних продуктів.	6	2	2		2
2.7. Ветеринарно-санітарна експертиза харчових продуктів на ринку.	6		2		4
2.8. Сучасні вимоги до якості та безпеки продовольчої сировини і продуктів харчування.	4	4	4		2
Разом годин з навчальної дисципліни	90	24	36		30

ВСТУП

Навчальна програма складена згідно з освітньо-професійною програмою підготовки молодшого спеціаліста. Навчальна дисципліна разом з іншими спеціальними дисциплінами формує активний, комплексний, економічно виправданий і науково обґрунтований підхід фахівця ветеринарної медицини у вирішенні питань інтенсивного розвитку тваринницької галузі і виробництва продукції високої якості.

Викладач повинен забезпечити викладання дисципліни як цілісної науки, гармонійно поєднувати сучасні форми і методи навчання, сприяти набуттю навичок самостійної роботи студентів. Для кращого засвоєння навчального матеріалу слід використовувати сучасні технічні засоби навчання (комп'ютерну техніку, навчальні відеофільми, кодопосібники), навчально-наочні посібники (таблиці, схеми, муляжі), матеріали тваринного походження з боєнь, натуральні зразки тощо. Для перевірки засвоєння навчального матеріалу застосовувати тестові завдання, проблемні ситуації, модульний контроль.

Згідно з програмою частина навчального матеріалу відводиться на самостійне вивчення. Теми та питання для самостійного вивчення студентами визначає викладач, виходячи з важливості і складності матеріалу, доступності його для засвоєння, наявності матеріальної бази, наочних посібників, матеріалів методичного забезпечення.

В результаті вивчення дисципліни студент повинен знати:

- сучасні вимоги до забійних тварин;
- категорії вгодованості забійних тварин;
- організацію і проведення після забійного огляду туш (тушок);
- сучасні поняття про харчові захворювання людей;
- порядок обробки сировини тваринного походження;
- проведення ветеринарно-санітарної експертизи харчових продуктів тваринного і рослинного походження в державних лабораторіях ветсанекспертизи харчових продуктів на ринках;

Уміти:

- проводити дезінфекцію, дератизацію, дезінсекцію;
- знати правила передзабійного ветеринарно-санітарного огляду тварин;
- визначати вгодованість забійних тварин;
- проводити ветсанекспертизу технічної сировини тваринного походження;
- знезаражувати м'ясо вимушено забитих і хворих тварин;
- проводити відбір проб, органолептичну оцінку харчових продуктів які реалізуються на ринку;

Викладач повинен постійно стежити за досягненнями науки та розвитку, включаючи все нове в навчально-методичний комплекс дисципліни.

Тематичний план є орієнтовним. Внесені зміни повинні бути обговорені на засіданні циклової комісії.

1.1. Поняття про інфекцію, інфекційний процес

Роль мікроорганізмів у виникненні інфекційних захворювань. Значення термінів “інфекція” і “інфекційний процес”.

1.2. Джерела збудника інфекції і його локалізація в організмі.

Основні риси епідемічного процесу. Група інфекцій їх первинна локалізація і механізм передачі.

1.3. Види, методи і режими дезинфекції. Дератизація. Дезинсекція.

Характеристика фізичних, хімічних і механічних методів дезинфекції.

1.4. Дезинфікуючі розчини і їх характеристика.

Практичне заняття

Характеристика хлорвмісних засобів(хлорне вапно, хлораміни, хлоронтоїн). Йод, бром та їхні сполуки. Альдегіди. Окисники. Спирти. Поверхнево активні засоби.

1.5. Заходи безпеки при роботі з дезінфікуючими розчинами

Практичне заняття

Дезинфекція інструментів. Характеристика фізичних і хімічних методів дезинфекції інструментів.

2.1. Правила передзабійного ветеринарно-санітарного огляду тварин

Значення і мета післязабійного ветеринарно-санітарного огляду туш (тушок) і внутрішніх органів. Організація робочих місць спеціалістів ветеринарною медицини. Методика і техніка післязабійного дослідження туш і органів тварин. Особливості огляду тушок і органів птиці та кролів.

2.2. Ветеринарно-санітарна безпека продуктів забою тварин в разі виявлення інфекційних хвороб.

Передзабійна та післязабійна діагностика інфекційних хвороб тварин, диференційна діагностика. Ветеринарно-санітарна оцінка продуктів забою тварин при інфекційних хворобах за списками “А” і “Б” та які не включені до цих списків. Вимоги безпеки праці робочого персоналу під час виявлення

антропозооноз захворювань. Ветеринарно-санітарні заходи на м'ясопереробних підприємствах під час виявлення інфекційних захворювань.

2.3. Ветеринарно-санітарна безпека продуктів забою тварин при інвазійних хворобах

Передзабійна діагностика інвазійних хвороб тварин, диференційна діагностика. Локалізація збудника в тканинах і органах тварин. Ветеринарно-санітарна оцінка туші органів тварин при інвазійних хворобах за списком "Б" і які не включені до списків "А" і "Б". Ветеринарно-санітарна оцінка продуктів забою птиці і кроликів при інвазійних хворобах.

2.4. Ветеринарна безпека при харчових отруєннях.

Сучасні поняття про харчові захворювання людей, їх класифікація. Роль м'яса та інших продуктів тваринного походження у виявленні харчових захворювань. Харчові токсикоз інфекції і харчові токсикози. Профілактика харчових отруєнь.

2.5. Ветеринарно-санітарна безпека при консервуванні м'яса і м'ясних продуктів

Сучасні методи консервування, їх санітарне економічне значення. Біологічні методи консервування. Консервування високими та низькими температурами. Хімічні методи консервування. Інші методи консервування (сушіння, ультрафіолетове опромінення, сублімаційне висушування, вуглекисле зберігання, застосування іонізуючого опромінення). Оцінка і практичне використання цих методів консервування.

2.6. Ветеринарно-санітарні вимоги та показники якості та безпеки молока і молочних продуктів.

Роль молока у харчуванні людини. Фізичний і хімічний склад молока. Вад молока. Кисломолочні продукти,основи технології їх виготовлення. Ветеринарно-санітарні вимоги до пунктів заготівлі молока і тваринницьких ферм з виробництва молока. Ветеринарно-санітарний контроль молока.

Практичне заняття

Відбір середньої проби молока. Визначення натуральності молока за результатами органолептичного дослідження, визначення густини, вмісту жиру, соди, води. Дослідження проб молока від хворих на мастид корів за результатами органолептичної оцінки, мастидинової та проби з маститопроби, проби відстоювання.

2.7. Ветеринарна безпека харчових продуктів на ринках.

Практичне заняття

Дослідження проб меду для визначення натуральності і можливих випадків фальсифікації за результатами органолептичної оцінки і лабораторних досліджень (визначення вмісту води, загальної загальної кислотності, домішок цукрового сиропу, патоки). Ветеринарно-санітарна експертиза солінь за результатами органолептичного дослідження, визначення вмісту кухонної солі і загальної кислотності. Експертиза свіжих коренебульбоплодів, овочів та фруктів. Визначення доброякісної риби за результатами органолептичної оцінки і лабораторних досліджень (реакція з сірчаною кислотою, реакція пероксидазу, аміак та сірководень)

2.8. Сучасні вимоги до якості продуктів та безпеки продовольчої сировини і продуктів харчування

Сучасний підхід щодо отримання доброякісної сировини та продуктів харчування. Система самоконтролю НАССР, її переваги та принципи. Показники якості харчових продуктів та продовольчої сировини.

3. САМОСТІЙНА РОБОТА

Основним завданням вищих навчальних закладів на сучасному етапі розвитку суспільства є формування творчої особистості, спеціаліста, здатного до самостійного підвищення фахового рівня, самоосвіти креативності, інноваційної діяльності. Але розв'язання цього завдання неможливе, якщо в навчальному процесі існуватиме лише передача знань від викладача до студента. Щоб залучити студента до активного здобуття знань неocenенною є роль самостійної роботи.

У розділі «Орієнтовна структура навчальної дисципліни» до кожного розділу вказано кількість годин, відведених на самостійне вивчення. Самі ж теми самостійного вивчення визначає викладач, що забезпечуватиме його творче відношення до праці, надасть можливості розвивати педагогічно доцільну лінію співпраці та перетворити свій предмет на засіб формування всебічно розвиненої особистості студента.

Визначені теми самостійного вивчення повинні бути відображені в робочій навчальній програмі, розглянуті на засіданні предметної (циклової) комісії та затверджені заступником директора з навчальної роботи.

3. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА ТА ДЖЕРЕЛА

1. Горбань М. І. Епізоотологія з мікробіологією. - К.: Вища школа, 1989.
2. Касянчук В.В., Микитюк П.В., Олійник Л.В. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології переробки продуктів тваринництва: Підручник.- Вінниця: Нова книга, 2007. - 480 с.
3. Якубчак О.М., Хоменко В.І., Мельничук С.Д. та ін. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва / За ред. О.М. Якубчак, В.І Хоменка. - К., 2005.- 800 с.
4. Загаєвський Й.С Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології переробки продуктів тваринництва.- К.: Вища школа, 1991. - 279 с.
5. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва / За ред. Хоменка В.І. - К.: Сільгососвіта, 1995.- 716 с
6. ГОСТ 42-21-2-85 “Стерилізація і дезінфекція виробів медичного призначення. Методи, засоби і режими”
7. Інструкція 1999 “Про дезінфекцію виробів медичного призначення, їх передстерилізаційну очистку”
8. Інструкція з миття і дезінфекції обладнання підприємств м'ясної промисловості. - М., 1979.
9. Державні гігієнічні нормативи ДГН 6.6.1.-6.5.001-98. Офіційне видання. Інструкція з миття і профілактичної дезінфекції на підприємствах м'ясної і птахопереробної промисловості. - М., 1985.