

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ВІДОКРЕМЛЕНИЙ СТРУКТУРНИЙ ПІДРОЗДІЛ
ВСП «РОЖИЩЕНСЬКИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ ЛЬВІВСЬКОГО
НАЦІОНАЛЬНОГО УНІВЕРСИТЕТУ ВЕТЕРИНАРНОЇ МЕДИЦИНИ ТА
БІОТЕХНОЛОГІЙ ІМЕНІ С.З.ГЖИЦЬКОГО**

**ВЕТЕРИНАРНО-САНІТАРНА ЕКСПЕРТИЗА
З ОСНОВАМИ ТЕХНОЛОГІЇ ПЕРЕРОБКИ
ПРОДУКТІВ ТВАРИННИЦТВА**

ПРОГРАМА

**освітнього компонента (навчальної дисципліни)
підготовки фахівців ОПС фаховий молодший бакалавр
спеціальність 211 Ветеринарна медицина**

**Рожище
2022 р.**

Розробник програми

Адамчук О.Л, викладач ВСП «Рожищенський фаховий коледж Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С. З. Гжицького»

Рецензенти:

Карпюк О.Р., Недопад Л. К. викладачі ВСП «Рожищенський фаховий коледж Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С. З. Гжицького»

Програма обговорена на засіданні циклової комісії

Ветеринарна медицина

Протокол від 25 липня 2022 року № 8

Голова циклової комісії Заяць О. Й.

Рекомендовано Педагогічною радою ВСП «Рожищенський фаховий коледж ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького»

Протокол від 25 серпня 2022 року № 11

При укладанні програми освітнього компонента (навчальної дисципліни) за основу взята орієнтовна програма навчальної дисципліни Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології переробки продуктів тваринництва, рекомендована Науково-методичною радою Науково-методичного центру «Агроосвіта» (протокол від «25» травня 2016 р. №5)

ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
«Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології
переробки продуктів тваринництва»

Галузь знань 21 Ветеринарна медицина
Спеціальність 211 Ветеринарна медицина

Освітньо-
кваліфікаційний рівень молодший спеціаліст
Загальна кількість 54

Форма організації освітнього процесу та види навчальних занять,
обсяг годин:

Навчальні заняття:

Лекції	10
Практичні заняття	8
Лабораторні	18
Самостійна робота	18
Форма підсумкового контрольного заходу	залік

ВСТУП

Предметом вивчення навчальної дисципліни «Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології переробки продуктів тваринництва» передбачено набуття студентами необхідних знань і навичок під час проведення ветеринарно-санітарної експертизи і санітарного оцінювання харчових продуктів тваринного і рослинного походження, а також технічної сировини тваринного походження. Програмовий матеріал слід вивчати, керуючись Законом України «Про ветеринарну медицину» та іншими нормативно-правовими актами.

Міждисциплінарні зв'язки: «Анатомія і фізіологія сільськогосподарських тварин», «Фармакологія», «Патологічна фізіологія та патологічна анатомія», «Епізоотологія з мікробіологією», «Хірургія ветеринарної медицини», «Акушерство, гінекологія та штучне осіменіння сільськогосподарських тварин», «Паразитологія та інвазійні хвороби сільськогосподарських тварин», «Внутрішні незаразні хвороби», «Тваринництво, зоогігієна та ветеринарна санітарія».

Метою вивчення навчальної дисципліни «Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології переробки продуктів тваринництва» є набуття знань і вмінь, необхідних для проведення ветеринарно-санітарної експертизи та санітарного оцінювання харчових продуктів тваринного і рослинного походження, а також технічної сировини тваринного походження.

Основними завданнями вивчення дисципліни «Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології переробки продуктів тваринництва» є:

- засвоєння студентами теоретичних знань, що передбачені навчальною програмою з дисципліни;
- формування спеціальних професійних умінь і навичок для проведення ветеринарно-санітарної експертизи та санітарного оцінювання харчових продуктів тваринного і рослинного походження, а також технічної сировини тваринного походження.

Згідно з вимогами освітньо-професійної програми студенти повинні

знати:

- сучасні вимоги до забійних тварин, категорії вгодованості забійних тварин; способи транспортування забійних тварин і продуктів, що швидко псуються; транспортну документацію на забійних тварин і тваринну продукцію; правила приймання худоби і птиці на забійних підприємствах;
- типи і структуру забійних та м'ясопереробних підприємств, санітарні вимоги до них; організацію перед забійного утримання худоби і птиці та основи технології їх переробки;
- організацію і проведення після забійного огляду туш (тушок) і органів та клеймування м'яса забійних тварин;
- морфологічний і хімічний склад м'яса, його класифікацію, методи визначення свіжості і доброякісності м'яса;
- ветеринарно-санітарну експертизу продуктів забою під час захворювань, отруєнь і радіаційних уражень; способи знезаражування м'яса вимушено забитих і хворих тварин;
- сучасні поняття про харчові захворювання людей, причини виникнення і профілактику харчових отруєнь;

- способи консервування і технологію виготовлення м'ясних продуктів, їх ветеринарно-санітарну експертизу; класифікацію субпродуктів, порядок обробки і ветсанекспертизи технічної сировини тваринного походження;
- хімічний склад молока, основи технології виготовлення кисломолочних продуктів, методи визначення якості молока і молочних продуктів;
- будову, хімічний склад, товарне і ветеринарно-санітарне оцінювання яєць;
- правила доставки і ветеринарно-санітарної експертизи харчових продуктів тваринного і рослинного походження в державну лабораторію ветсанекспертизи харчових продуктів на ринках;

уміти:

- визначати вгодованість забійних тварин, оформляти транспортну документацію, проводити передзабійний огляд худоби і птиці, післязабійний огляд туш (тушок) і органів та клеймування м'яса відповідно до чинних стандартів та інструкцій;
- знезаражувати м'ясо вимушено забитих і хворих тварин;
- проводити відбір проб і трихінелоскопію м'яса, відбір і пакування матеріалу для бактеріологічного дослідження з оформленням супровідного документа; відбір проб молока і молочних продуктів та визначати їх якість;
- проводити ветсанекспертизу технічної сировини тваринного походження; відбір проб, органолептичне оцінювання та лабораторні дослідження для визначення якості яєць, риби, тваринних жирів і рослинних олій, меду, рослинних продуктів.

Структура навчальної дисципліни є орієнтовною. Під час складання робочих навчальних програм викладачі можуть вносити обґрунтовані зміни та доповнення в зміст програмного матеріалу і розподіл навчальних годин за темами в межах бюджету часу, відведеному навчальним планом на вивчення дисципліни. Внесені в програму зміни та доповнення повинні бути обговорені на засіданні циклової комісії і затверджені заступником директора з навчальної роботи.

1. ОРІЄНТОВНА СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Розділ		Тема		Обсяг годин для окремих видів навчальних занять і самостійної роботи				
№	назва	№	назва	лекції	Лабораторні заняття	Практичні заняття	Самостійна робота	Разом
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1.	Забійні тварини, їх транспортування на забійні підприємства	1.1	Вступ. Забійні тварини. Категорії їх вгодованості	1			2	3
		1.2	Транспортування забійних тварин, продуктів і сировини тваринного походження	1		2		3
		1.3	Підприємства з переробки забійних тварин	1			1	2
		1.4	Підготовка худоби і птиці до забою	1			1	2
Всього за розділ I				4		2	4	10
2.		2.2	Організація і методика післязабіної ветеринарно-санітарної експертизи туш (тушок), органів тварин та птиці	1		2	1	4
		2.3	М'ясо та методи визначення його доброякісності	1	4		1	6
Всього за розділ II				2	4	2	2	10
3.	Ветеринарно-санітарна експертиза продуктів забою під час виявлення хвороб тварин	3.1	Ветеринарно-санітарна експертиза продуктів забою тварин у разі виявлення інфекційних хвороб	1			1	2
		3.2	Ветеринарно-санітарна експертиза продуктів забою тварин при інвазійних хворобах	1	2		1	4
		3.3	Ветеринарно-санітарна експертиза продуктів забою тварин при хворобах незаразної етіології				1	1
		3.4	Харчові отруєння			2	1	3
		3.5	Ветеринарно-санітарна експертиза туш і внутрішніх органів вимушено забитих тварин та способи знезараження м'яса і м'ясних продуктів				1	1
Всього за розділ III				2	2	2	5	11
4.	Ветеринарно-санітарний контроль під час консервування м'яса, ковбасних виробів і переробки субпродуктів	4.1	Ветеринарно-санітарний контроль під час консервування м'яса				2	2
		4.2	Виробництво та ветеринарно-санітарна експертиза ковбасних виробів		2		1	3
		4.3	Переробка і ветеринарно-санітарна експертиза субпродуктів, харчового жиру, крові, кишок, ендокринної та технічної сировини		2		1	3

Всього за розділ IV					4		4	8
5.	Ветеринарно-санітарна експертиза молока і молочних продуктів				4		1	
Всього за розділ V					4		1	
6.	Ветеринарно-санітарна експертиза харчових продуктів на ринках	6.1.	Ветеринарно-санітарна експертиза харчових яєць			2	1	3
		6.2	Ветеринарно-санітарна експертиза харчових продуктів на ринках	1	4		5	
		6.3	Сучасні вимоги до якості та безпеки продовольчої сировини та продуктів харчування	1			1	
Всього за розділ VI				2	4	2	1	9
Разом годин з навчальної дисципліни				10	18	8	18	

2. ІНФОРМАЦІЙНИЙ ОБСЯГ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

1. ЗАБІЙНІ ТВАРИНИ, ЇХ ТРАНСПОРТУВАННЯ НА ЗАБІЙНІ ПІДПРИЄМСТВА

1.1. Вступ. Забійні тварини. Категорії їх вгодованості

Зміст і значення дисципліни в підготовці фельдшера ветеринарної медицини. Роль ветеринарно-санітарної експертизи в охороні здоров'я людей і тварин. Зв'язок навчальної дисципліни “Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології переробки продуктів тваринництва” з іншими дисциплінами ветеринарного профілю. Історія розвитку вітчизняної ветеринарно-санітарної експертизи.

Характеристика забійних тварин. Сучасні вимоги до них та їх заготівля. Методи визначення, вгодованості забійних тварин. Категорії вгодованості худоби і птиці за державними стандартами.

1.2. Транспортування забійних тварин, продуктів і сировини тваринного походження

Завдання служби ветеринарної медицини під час транспортування забійних тварин, харчових продуктів і технічної сировини тваринного походження. Способи транспортування (автомобільним, залізничним, водним транспортом, перегоном), вимога до транспортних засобів. Підготовка забійних тварин до транспортування, оформлення транспортної документації. Вимоги до вантаження та утримання тварин під час транспортування. Профілактика транспортного травматизму, хвороби тварин, пов'язані з транспортуванням. Транспортування продуктів і сировини тваринного походження. Ветеринарно-санітарний контроль під час транспортування сирих тваринних продуктів. Порядок санітарної обробки транспортних засобів.

Практичне заняття 1

Визначення категорії вгодованості забійних тварин.

Ознайомлення з транспортними засобами для перевезення забійних тварин, харчових продуктів і сировини тваринного походження. Ознайомлення з транспортною документацією та її оформлення.

1.3. Підприємства з переробки забійних тварин

Типи і структура забійних та м'ясопереробних підприємств, їх ветеринарно-санітарне та економічне значення. Санітарно-гігієнічні вимоги до виробничих цехів та їх обладнання. Водопостачання, видалення та знезаражування стічних вод. Дезінфекція, вимоги до дезінфікувальних засобів, які використовують на м'ясопереробних підприємствах. Дезінсекція і дератизація. Особиста гігієна та гігієна праці робітників м'ясопереробних підприємств.

1.4. Підготовка худоби і птиці до забою

Особливості здавання та приймання забійних тварин за живою масою і вгодованістю та масою і якістю м'ясних туш. Режим передзабійного утримання

тварин. Підготовка худоби і птиці до забою, передзабійний огляд. Хвороби та інші ознаки, під час яких тварин не допускають до забою або відправляють для забою на санітарну бойню. Ветеринарні правила допуску до забою хворих і вакцинованих тварин.

2. ТЕХНОЛОГІЯ ЗАБОЮ ЗАБІЙНИХ ТВАРИН І ПІСЛЯЗАБІЙНА ВЕТЕРИНАРНО-САНІТАРНА ЕКСПЕРТИЗА

2.1. Основи технології і гігієна переробки забійних тварин

Сучасні технологічні схеми забою тварин на м'ясо. Особливості переробки туш різних видів тварин на конвеєрних лініях м'ясокомбінатів, забійних пунктах. Зачищення туш, їх гігієнічне значення. Особливості технологічних схем забою та переробки кролів і птиці. Ветеринарно-санітарний контроль технологічних процесів. Нормативи виходу продуктів забою сільськогосподарських тварин.

2.2. Організація і методика післязабійної ветеринарно-санітарної експертизи туш (тушок), органів тварин та птиці

Значення і мета післязабійного ветеринарно-санітарного огляду туш (тушок) і внутрішніх органів. Організація робочих місць післязабійного ветеринарного огляду туш і внутрішніх органів. Значення дослідження лімфатичної системи для ветеринарно-санітарної експертизи м'яса. Методика і техніка післязабійного дослідження туш і органів тварин. Особливості огляду тушок і органів птиці та кролів. Клеймування туш (тушок).

Практичне заняття 2

Ознайомлення з технологічними процесами забою і первинної обробки туш великої і дрібної рогатої худоби, свиней, тушок птиці і кролів.

Ознайомлення з технікою і методикою післязабійної ветеринарно-санітарної експертизи туш (тушок), органів тварин і птиці.

2.3. М'ясо та методи визначення його доброякісності

Поняття про м'ясо, його харчове та біологічне значення. Морфологічний та хімічний склад м'яса різних видів забійних тварин птиці. Класифікація м'яса сільськогосподарських тварин за термічним станом і вгодованістю. Сортова класифікація туш забійних тварин. Фактори, які впливають на якість м'яса. Післязабійні зміни в м'ясі. Зміни м'яса внаслідок зберігання (загар, ослизнення, кисле бродіння, гниття, пліснявіння, зміна кольору м'яса, світіння м'яса, зміни запаху та смаку м'яса тощо). Методи визначення свіжості і доброякісності м'яса. Органолептичні показники свіжості м'яса, а також м'яса від здорових, хворих, забитих в атональному стані тварин. Методи визначення свіжості та доброякісності м'яса.

Лабораторні заняття 1, 2

Дослідження проб м'яса на свіжість. Визначення свіжості м'яса за результатами органолептичного дослідження, мікроскопії мазків-відбитків і якісної реакції на продукти первинного розпаду білків у бульйоні.

Визначення м'яса здорових або хворих тварин за результатами органолептичного дослідження, величини рН, реакції на пероксидазу, формольної реакції (для яловичини).

3. ВЕТЕРИНАРНО-САНІТАРНА ЕКСПЕРТИЗА ПРОДУКТІВ ЗАБОЮ ПІД ЧАС ВИЯВЛЕННЯ ХВОРОБ ТВАРИН

3.1. Ветеринарно-санітарна експертиза продуктів забою тварин у разі виявлення інфекційних хвороб

Передзабійна та післязабійна діагностика інфекційних хвороб тварин, диференційна діагностика. Ветеринарно-санітарне оцінювання продуктів забою тварин при інфекційних хворобах, які передаються і не передаються людині через м'ясо і м'ясопродукти. Ветеринарно-санітарне оцінювання продуктів забою птиці і кролів при інфекційних хворобах. Вимоги безпеки праці робочого персоналу під час виявлення антропозоонозних захворювань. Ветеринарно-санітарні заходи на м'ясопереробних підприємствах під час виявлення інфекційних захворювань.

3.2. Ветеринарно-санітарна експертиза продуктів забою тварин при інвазійних хворобах

Передзабійна та післязабійна діагностика інвазійних хвороб тварин, диференційна діагностика. Локалізація збудника в тканинах і органах тварин. Ветеринарно-санітарне оцінювання туш та органів під час виявлення інвазійних хвороб тварин, що передаються людині через м'ясо (трихінельоз, цистицеркоз великої рогатої худоби і свиней та ін.), та хвороб, що не передаються цим шляхом (ехінококоз, фасціольоз, дикроцеліоз, саркоцистоз, піроплазмоз). Ветсанекспертиза тушок кролів та птиці за інвазійних хвороб.

Лабораторне заняття 3

Трихінелоскопія м'яса компресорним методом. Ознайомлення з методикою виділення трихінел методом перетравлення зразків м'язової тканини в штучному шлунковому соку.

3.3. Ветеринарно-санітарна експертиза продуктів забою тварин при хворобах незаразної етіології

Ветеринарно-санітарна експертиза і санітарне оцінювання продуктів забою тварин при септичних процесах. Ветеринарно-санітарна експертиза і санітарне оцінювання продуктів забою тварин при патологічних змінах в окремих органах, хворобах обміну речовин (білом'язевій хворобі, схудненні, ендемічних хворобах, кетозі), механічних ушкодженнях тварин (травмах, опіках, крововиливах), новоутвореннях, зміні кольору м'яса. Ветеринарно-санітарна

експертиза продуктів забою тварин, які піддавались впливу радіоактивних речовин.

3.4. Харчові отруєння

Сучасне уявлення про харчові захворювання людей, їх класифікація. Роль м'яса та інших продуктів тваринного походження у виникненні харчових захворювань.

Токсикоінфекції сальмонельозної етіології. Характеристика бактерій роду сальмонела. Санітарне оцінювання м'яса і готових харчових продуктів під час обсіменіння бактеріями роду сальмонела. Токсикоінфекції, спричинені бактеріями роду *Proteus* та ентеропатогенною кишковою паличкою та іншими мікроорганізмами, ветеринарно-санітарне оцінювання під час обсіменіння цими мікробами.

Токсикози, що викликані стафілококами, стрептококами, анаеробними мікроорганізмами. Характеристика збудників. Епідеміологічна роль окремих харчових продуктів у розвитку токсикозів. Санітарне оцінювання продуктів під час виявлення в них стафілококів, стрептококів та збудника ботулізму.

Ветеринарно-санітарна експертиза продуктів забою під час отруєння і обробки тварин ветеринарними препаратами.

Профілактика харчових отруєнь.

Практичне заняття 3

Відбір проб, пакування і пересилання матеріалу для бактеріологічного дослідження в лабораторію, оформлення супровідного документа.

3.5. Ветеринарно-санітарна експертиза туш і внутрішніх органів вимушено забитих тварин та способи знезараження м'яса і м'ясних продуктів

Вимушений забій тварин, порядок його проведення. Методи розрізнення м'яса від здорових і хворих тварин, а також тварин, забитих у стані агонії. Ветеринарно-санітарне оцінювання м'яса та інших продуктів вимушеного забою. Способи знешкодження і шляхи реалізації м'яса та м'ясних продуктів під час вимушеного забою (зокрема від інфекційних, інвазійних і незаразних хвороб тварин).

4. ВЕТЕРИНАРНО-САНІТАРНИЙ КОНТРОЛЬ ПІД ЧАС КОНСЕРВУВАННЯ М'ЯСА, ВИРОБНИЦТВА КОВБАСНИХ ВИРОБІВ І ПЕРЕРОБКИ СУБПРОДУКТІВ

4.1. Ветеринарно-санітарний контроль під час консервування м'яса

Сучасні методи консервування, їх санітарне та економічне значення. Біологічні принципи консервування. Консервування м'яса низькими температурами. Джерела отримання холоду. Охолодження та зберігання охолодженого м'яса. Заморожування м'яса. Заморожування м'яса у блоках. Розморожування м'яса. Вад охолодженого та замороженого м'яса.

Ветеринарно-санітарний контроль на холодильниках.

Консервування м'яса і м'ясопродуктів кухонною сіллю. Суть посолу та зміни в м'ясі під час засолювання. Способи посолу. Зберігання солонини, її вади і ветеринарно-санітарна експертиза.

Консервування м'яса і м'ясопродуктів високою температурою. Основи технології і гігієна виробництва консервів у банках. Методи дослідження і санітарне оцінювання м'ясних консервів у банках.

Консервування м'яса і м'ясопродуктів копченням. Види копчення, технологія виробництва шинки, її ветеринарно-санітарна експертиза.

Інші методи консервування (сушіння, ультрафіолетове опромінення, сублімаційне висушування, вуглекисле зберігання, застосування іонізуючого опромінення). Оцінювання і практичне використання цих методів консервування.

4.2. Виробництво та ветеринарно-санітарна експертиза ковбасних виробів

Характеристика сучасного ковбасного виробництва. Сировина та її підготовка до виготовлення ковбасних виробів. Основи технології виробництва варених, напівкопчених, варено-копчених, сирокочених та інших видів ковбас. Пакування і зберігання ковбас. Органолептичний та технохімічний контроль ковбасних виробів.

Лабораторне заняття 4

Визначення свіжості проб варених ковбас. Санітарне оцінювання їх за результатами органолептичного та лабораторного дослідження.

4.3. Переробка і ветеринарно-санітарна експертиза субпродуктів, харчового жиру, крові, кишок, ендокринної та технічної сировини

Субпродукти. Класифікація і харчова цінність субпродуктів. Основи технології, гігієна первинної переробки та ветеринарно-санітарна експертиза.

Харчові жири. Поняття про жирову сировину, її харчове значення. Переробка жиру-сирцю. Види і сорти харчового топленого жиру. Зміни жиру в процесі виробництва і зберігання. Ветеринарно-санітарний контроль виробництва харчового жиру.

Кишкова сировина. Обробка, консервування, зберігання кишкової сировини. Вади кишок. Ветеринарно-санітарна експертиза кишкової сировини.

Кров. Ветеринарно-санітарні вимоги до збирання і обробки крові. Переробка крові на харчові, лікувальні, технічні і кормові продукти. Ветеринарно-санітарний контроль під час виробництва крові.

Ендокринна сировина. Ветеринарно-санітарні вимоги до збору, первинної обробки і консервування.

Технічна сировина. Класифікація, консервування і дезінфекція шкур. Вимоги до шкур, вади шкур. Збирання і обробка щетини, волосся, пера, копит, рогів. Виробництво кормового борошна та кормового і технічного жиру.

Лабораторне заняття 5

Визначення сортності і доброякісності жиру за результатами органолептичного та лабораторного досліджень.

5. ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНА ЕКСПЕРТИЗА МОЛОКА І МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ

Роль молока в харчуванні людини. Хімічний склад, фізико-хімічні та біологічні властивості коров'ячого молока. Специфічна та неспецифічна мікрофлора молока. Вплив різних факторів (лактаційного періоду, породи, віку, стану здоров'я, умов годівлі та утримання, техніки доїння та ін.) на молочну продуктивність тварин, хімічний склад і властивості молока.

Вади молока. Зміни молока під час зберігання. Джерела мікробного обсіменіння молока. Мастит корів. Ветеринарно-санітарний контроль молока. Вимоги державного стандарту до якості молока. Ветеринарно-санітарні вимоги до пунктів заготівлі молока. Ветеринарно-санітарні вимоги до тваринницьких ферм з виробництва молока. Первинна обробка молока в господарстві (очищення, охолодження, зберігання).

Види бродіння і використання їх у виробництві молочних продуктів. Кисломолочні продукти, їх харчове і лікувально-дієтичне значення. Види бродіння і використання їх у виробництві молочних продуктів. Основи технології виготовлення кисломолочних продуктів. Методи дослідження та санітарне оцінювання.

Лабораторні заняття 6, 7

Відбір середньої проби молока. Визначення натуральності молока за результатами органолептичного дослідження, визначення густини, вмісту жиру, домішок соди та води.

Визначення гатунку молока відповідно до вимог державного стандарту за результатами органолептичного дослідження, температури, густини, кислотності, механічного і бактеріального забруднення, масової частки сухих речовин і кількості соматичних клітин.

Дослідження проб молока від здорових або хворих на мастит корів за результатами органолептичного оцінювання, мастидинової та проби з маститопробом, проби відстоювання.

6. ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНА ЕКСПЕРТИЗА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ НА РИНКАХ

6.1. Ветеринарно-санітарна експертиза харчових яєць

Харчове значення яєць, будова і хімічний склад. Класифікація товарних яєць за державним стандартом. Вади яєць. Яйця як можливе джерело інфекційних хвороб людини і тварини. Ветеринарно-санітарне і товарне оцінювання яєць.

Практичне заняття 4

Ознайомлення з відмінними особливостями яєць різних видів домашньої птиці. Ветеринарно-санітарне і товарне оцінювання курячих яєць за результатами органолептичного дослідження, маси і овоскопії.

6.2. Ветеринарно-санітарна експертиза харчових продуктів на ринках

Державна лабораторія ветеринарно-санітарної експертизи на ринку. Порядок державного ветеринарно-санітарного контролю і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів. Ветеринарно-санітарна експертиза молока і молочних продуктів. Ветеринарно-санітарна експертиза меду. Ветеринарно-санітарна експертиза рослинної продукції. Ветеринарно-санітарна експертиза риби та рибопродуктів. Ведення робочої документації.

Лабораторні роботи 8, 9

Дослідження проб меду для визначення натуральності і можливих випадків фальсифікації за результатами органолептичного оцінювання і лабораторних досліджень.

Ветеринарно-санітарна експертиза солінь за результатами органолептичного дослідження, визначення вмісту кухонної солі і загальної кислотності. Експертиза свіжих коренебульбоплодів, овочів і фруктів.

Визначення доброякісності риби за результатами органолептичного оцінювання і лабораторних досліджень.

6.3. Сучасні вимоги до якості та безпеки продовольчої сировини та продуктів харчування

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

4. 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. Для залучення студента до активного здобуття знань неocenенною є роль самостійної роботи.

В орієнтовній структурі навчальної дисципліни до кожного розділу вказано кількість годин, відведених на самостійне вивчення. Самі ж теми самостійного вивчення визначає викладач, що забезпечуватиме його творче ставлення до праці, надасть можливість 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.

4. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА І ДЖЕРЕЛА

1. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва / О.М. Якубчак, В.І. Хоменко, С.Д. Мельничук та ін.; За ред. О.М. Якубчак, В.І. Хоменка. - Київ, 2005. - 800 с.
2. Загаєвський Й.С Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології переробки продуктів тваринництва. - Київ: Вища школа, 1991. - 279 с.
3. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва / За ред. В.І. Хоменка - Київ: Сільгоспосвіта, 1995. - 716 с.
4. 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.
5. Практикум з ветеринарно-санітарної експертизи з основами технології та стандартизації продуктів тваринництва і рослинництва / За ред. В.І. Хоменка. - Київ: Ветінформ, 1998. - 240 с.
6. Про ветеринарну медицину: Закон України від 25.06.1992 р. № 2498-12 // Відомості Верховної Ради України. - 1992. - № 36. - С. 531.

Інформаційні ресурси

<http://vet.gov.ua/taxonomy/term/28>

<http://vet.in.ua/>

<http://www.consumer.gov.ua/>