

**Консультація на переддипломну практику з дисципліни
«Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології переробки
продуктів тваринництва» для студентів 4 курсу відділення «Ветеринарна
медицина»**

Мета практики: ознайомлення студентів з методикою проведення ветеринарно-санітарної експертизи на м'ясопереробних підприємствах, в лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи на ринках, молочних заводах.

Перелік умінь і навичок:

Як результат проходження практики, студент повинен **уміти:**

- організовувати ветеринарно-санітарні заходи під час заготівлі, транспортування тварин, птиці і продуктів тваринництва;
- оформляти документацію, організовувати передзабійне утримання тварин і птиці, володіти технологією їх переробки;
- визначати вгодованість тварин, проводити ветеринарно-санітарну експертизу м'ясних туш і внутрішніх органів, трихінелоскопію м'яса;
- здійснювати відбір, упакування патологічного матеріалу і проб м'яса для лабораторних досліджень, оформляти супровідні документи, проводити органолептичне оцінювання і лабораторний аналіз на свіжість і доброякісність м'яса, м'ясних продуктів, яєць, риби, меду, тваринних жирів і рослинних харчових продуктів.

Зміст практики:

Студенти мають ознайомитись з місцем забою тварин; під наглядом лікаря ветеринарної медицини проводити передзабійний огляд худоби, яку готують до забою для внутрішньогосподарських потреб; брати безпосередню участь у формуванні гуртів худоби, її клінічному огляді і термометрії перед відправкою на забійні або м'ясопереробні підприємства; вивчити порядок оформлення відповідних супровідних документів; вивчити санітарно-гігієнічні умови одержання молока на фермах або суб'єктами господарювання незалежно від форми власності; проаналізувати способи та умови збору молока, його первинної обробки, ветеринарно-санітарної експертизи і організації транспортування; засвоїти правила приймання молока на молокопереробні підприємства, методи відбору проб і органолептичних, фізико-хімічних, санітарно-гігієнічних досліджень відповідно до чинних нормативно-правових актів; ознайомитись зі структурою забійних, м'ясо-, молокопереробних підприємств; ознайомитись з організацією державного ветеринарного нагляду та контролю відповідно до чинного **"Положення про державний ветеринарний нагляд та контроль за діяльністю суб'єктів господарювання щодо забою тварин, переробки, зберігання, транспортування й реалізації продукції тваринного походження"** та ветеринарно-санітарної експертизи продуктів. Опанувати методи визначення вгодованості худоби для забою і способи її транспортування, порядок передзабійного огляду худоби, післязабійного

огляду туш і органів з їх наступною ветеринарно-санітарною оцінкою; відбір проб для біохімічних і бактеріологічних досліджень м'яса; проведення трихінелоскопії свинячих туш; особливості ветеринарно-санітарної експертизи туш і органів вимушено забитих тварин і способи знешкодження м'яса та інших продуктів забою;

в державній лабораторії ветсанекспертизи агропродовольчого ринку: ознайомитись з її структурою, основними завданнями, веденням документації та опановувати методику проведення ветсанекспертизи м'яса і м'ясних продуктів, молока і молочних продуктів, харчових продуктів рослинного походження, риби, меду, яєць; брати участь у дослідженні якості даних продуктів під керівництвом лікаря ветеринарної медицини лабораторії.

на пункті державного ветеринарного контролю на кордоні та транспорті: ознайомитися з супровідними ветеринарними документами, що використовуються при перевезенні вантажів залізницею, типами вагонів – холодильників при перевезенні вантажів, методами обробки вагонів відповідно до категорій при перевезенні тварин, переліком підконтрольних службі ветеринарної медицини вантажів, що ввозяться – вивозяться із України.