

**АНОТАЦІЯ**  
**НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ВЕТЕРИНАРНО-САНІТАРНА**  
**ЕКСПЕРТИЗА ПРОДУКЦІЇ ТВАРИННИЦТВА»**

для здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня  
«Бакалавр» спеціальності 181 «Харчові технології»

**Місце дисципліни в навчальному плані** – вибіркова, цикл професійної підготовки.

**Загальний обсяг дисципліни:** 120 годин 4 кредити ЄКТС.

**Мета навчальної дисципліни:** є формування у технологів кваліфікації щодо застосування органолептичних, лабораторних та спеціальних методів досліджень показників безпеки та якості продуктів тваринного і рослинного походження для їх ветеринарно-санітарної оцінки, а також застосування санітарно-гігієнічних заходів на всіх етапах виробництва, зберігання, транспортування та реалізації.

**Завданням навчальної дисципліни:** здобувачі вищої освіти мають досконало володіти практичними навичками приймання і здачі забійних тварин, їх транспортування, підготовки до забою, знати технологічний процес виробництва і вимоги державних стандартів: володіти сучасними методами досліджень і ветеринарно-санітарної експертизи; відпрацювати методи санітарно-гігієнічного дослідження; вивчити правила ветеринарносанітарної оцінки продуктів тваринного походження, а також основи технології і стандартизації їх виробництва.

**Програма навчальної дисципліни:**

Тема 1. Ветеринарно-санітарна експертиза молока та молокопродуктів

Тема 2. Ветеринарно-санітарна експертиза продуктів забою при різних захворюваннях

Тема 3. Склад та властивості м'яса риби, морських ссавців та безхребетних тварин. Технологія переробки риби

Тема 4. Ветеринарно-санітарна оцінка рослинних продуктів та меду

Тема 5. Ветеринарно-санітарна оцінка та харчова цінність яєць, будова яєць

**У результаті засвоєння дисципліни у здобувачів вищої освіти будуть сформовані наступні компетенції:**

**Загальні компетентності:**

Здатність вчитися та оволодівати сучасними знаннями.

Знання та розуміння предметної області, розуміння професійної діяльності.

Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

Уміння розв'язувати поставлені задачі та приймати відповідні обґрунтовані рішення.

Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.

Здатність працювати в команді.

Навички здійснення безпечної діяльності.

### **Спеціальні предметні компетенції:**

Здатність до організації та проведення технологічного процесу виробництва якісних і безпечних харчових продуктів.

Навички роботи зі спеціальним лабораторним обладнанням та вимірною технікою із застосуванням сучасних методів досліджень та здатність до організації і проведення технохімічного і мікробіологічного контролю якості сировини, напівфабрикатів і харчових продуктів.

Здатність визначати та розв'язувати широке коло проблем і задач харчових технологій завдяки розумінню їхніх основ та проведення теоретичних і експериментальних досліджень.

Здатність до ділових комунікацій з фахівцями в галузі харчових технологій, уміння вести дискусію на професійну тематику українською та іноземною мовами.

Здатність аналізувати стан галузі, сучасні досягнення науки і техніки, проводити соціально-орієнтовану політику в галузі харчових виробництв.

### **Результати навчання:**

Пояснювати біохімічні, хімічні, фізичні та біологічні чинники, які лежать в основі синтезу і метаболізму складових харчових продуктів, а також роль нутрієнтів для здоров'я людини.

Розуміти сутність методів контролю якості і безпеки, використовувати їх для аналізу якості сировини, напівфабрикатів і готових харчових продуктів на відповідність вимогам чинних нормативних документів.

Застосовувати програми управління якістю та безпекою харчових продуктів, впроваджувати сучасні системи менеджменту.

Визначати показники ефективності виробництва та реалізовувати заходи для її підвищення шляхом раціонального використання і скорочення витрат людської праці, енергетичних та сировинних ресурсів для забезпечення конкурентоспроможності виготовленої продукції.

Демонструвати спеціальні знання і навички роботи у лабораторії під час виконання науково-дослідної роботи.

Демонструвати вміння виконувати професійну роботу як самостійно, так і в групі, вміння отримати результат у рамках обмеженого часу.

Формувати професійні групи, визначати їх кількісний склад, кваліфікаційний рівень, координувати їхню діяльність.

**Вид підсумкового контролю – залік.**