

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПОЛТАВСЬКА ДЕРЖАВНА АГРАРНА АКАДЕМІЯ

Факультет технології виробництва і переробки продукції тваринництва

Кафедра Харчових технологій

СИЛАБУС
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Ветеринарно-санітарна експертиза
продукції тваринництва

Освітньо-професійна програма Харчові технології
спеціальність 181 Харчові технології
галузь знань 18 Виробництво та технології
освітній ступінь бакалавр

Розробник:

Віктор ЮХНО, доцент кафедри
харчових технологій, кандидат с.-г.
наук, доцент




Гарант:

Галина НОЖЕЧКІНА-ЄРОШЕНКО,
професор кафедри харчових
технологій, кандидат тех. наук, доцент



Полтава
2020 р.

Опис навчальної дисципліни та інформація про розробника

Назва навчальної дисципліни	<u>ВЕТЕРИНАРНО-САНІТАРНА ЕКСПЕРТИЗА ПРОДУКЦІЇ ТВАРИННИЦТВА</u> вибіркова дисципліна професійної підготовки
Назва структурного підрозділу	 Кафедра харчових технологій
Контактні дані розробників, які залучені до викладання	<i>Викладач: ЮХНО Віктор</i> , кандидат с.-г. наук, доцент <i>Контакти:</i> 515 К (корпус 5-К) <i>e-mail:</i> yvictor.iukhno@pdaa.edu.ua , тел.: +380503045812, https://www.pdaa.edu.ua/people/yuhno-viktor-mikolayovich
Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський) рівень
Спеціальність	181 Харчові технології
Попередні умови для вивчення навчальної дисципліни	«Біохімія молока і м'яса», «Технічна мікробіологія», «Мікробіологія молока та м'яса», «Контроль якості та безпеки продукції молочної та м'ясної галузей», «Технохімічний контроль молочної і м'ясної галузей».
Мова викладання	Державна

Мета вивчення 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.

Основні завдання 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 ветеринарно-санітарної оцінки продуктів тваринного походження, а також основи технології і стандартизації їх виробництва.

Заплановані результати навчання:

Компетентності:	
загальні:	фахові:
Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями; Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій; Здатність працювати в команді; Здатність працювати автономно; Навички здійснення безпечної діяльності.	Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів; Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач.
Програмні результати навчання	
ПРН 1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій; ПРН 3. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру; ПРН 10. Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів; ПРН 11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю);	

ПРН 19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи;

ПРН 21. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.

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

Розподіл навчальної дисципліни за видами занять та годинами навчання

Елементи характеристики	Денна форма навчання
	набір 2020 р.
Рік навчання (курс)	II
Семестр	III
Лекції (годин)	16
Лабораторні (годин)	24
Самостійна робота (годин)	80

Система нарахування балів

Накопичування балів з навчальної дисципліни	
види навчальної роботи	максимальна кількість балів
Ведення конспекту лекцій	16,0
Виконання та захист лабораторних робіт	49,0
Виконання та захист самостійної роботи	25,0
Контрольна робота	10,0
Максимальна кількість балів	100,0

Система оцінювання навчальних досягнень здобувачів вищої освіти національна та ЄКТС

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ЄКТС	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90-100	A	відмінно	зараховано
82-89	B	добре	
74-81	C		
64-73	D	задовільно	
60-63	E		
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
1-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

Трудомісткість:

Загальна кількість годин – 120

Кількість кредитів – 4,0

Форма семестрового контролю – залік.

Сторінка курсу на платформі Moodle -

<https://moodle.pdaa.edu.ua/course/view.php?id=5223>



Інформаційні джерела:

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза и технология переработки птицы / П.В. Житенко, Н.Г.Серегинь, В.Е.Никитченко. Москва: ООО «Аквариум», 2001. 352 с.
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства/ Справочник П.В.Житенко, М.Ф.Боровков и др. Под ред. П.В.Житенко.М.: ВО «Агропромиздат», 1989. 367 с.
3. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва / В.І. Хоменко, В.М. Ковбасенко та ін.: За ред. В.І.Хоменко. Київ, 1995. 711 с.
4. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології стандартизації продуктів тваринництва/ О.М.Якубчак, В.І. Хоменко, С.Д.Мельничук та ін.; За ред. О.М.Якубчак, В.І.Хоменко. Київ, 2005. 800 с.
5. Ветеринарно-санітарна експертиза сировини та продуктів тваринного походження / В.В. Власенко, Р.Й.Кравців та ін.; за ред. В.В.Власенка. Вінниця, 1999. 513 с.
6. Інструкція з товарознавчої оцінки та маркування м'яса
<http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/z1317-11>
7. Ковбасенко В.М. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва: Навчальний посібник: в двох томах. Київ: Фірма «ІНКОС», 2005. Т.1. 416 с.
8. Ковбасенко В.М. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва: Навчальний посібник: в двох томах. Київ: Фірма «ІНКОС», 2005. Т. 2. 536 с.
9. Козак В.Л. Основні положення ветеринарно-санітарної експертизи. Кам'янець-Подільський: ВПП «Апостроф», 1996. 95 с.
10. Машкін М.І. Молоко і молочні продукти. Київ: «Урожай», 1996. 333 с.
11. Наказ Державного комітету ветеринарної медицини України від 2 лютого 2010 року № 46 (№ реєстрації 278/17573).
<http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/z1256-11>
12. Пешук Л.В. Основи тваринництва і ветеринарно-санітарна експертиза м'яса та м'ясних продуктів. Підручник. К.: Центр учбової літератури, 2011. 400 с.
13. Технологія м'яса та м'ясних продуктів / М.М.Клименко, Л.Г.Віннікова, І.Г.Береза та ін.: за ред. М.М.Клименко. К.: Вища освіта, 2006. 640 с.