

АНОТАЦІЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ  
«Ветеринарно-санітарна експертиза»

**Заплановані результати навчання:**

**Мета вивчення навчальної дисципліни:** формування у здобувачів вищої освіти кваліфікації щодо застосування органолептичних, лабораторних та спеціальних методів досліджень безпеки та якості продуктів тваринного, а на продовольчих ринках – і рослинного походження для їх ветеринарно-санітарного оцінювання, а також застосування санітарно-гігієнічних заходів на всіх етапах виробництва, зберігання, транспортування та реалізації.

**Основні завдання** навчальної дисципліни: засвоїти теоретичні знання та практичні навички щодо методів досліджень безпеки та якості харчових продуктів і кормів, подальшої переробки або іншого використання, аналізу виробничої технології та технологічного обладнання, яких повинен дотримуватися виробник і постачальник для забезпечення безпечності продукції.

**Компетентності:**

***Загальні:***

ЗК 1. Здатність до абстрактного мислення, аналізу і синтезу.

ЗК 3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК 4. Знання та розуміння предметної галузі та професії.

ЗК 8. Здатність проведення досліджень на відповідному рівні.

ЗК 11. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

***Фахові:***

ФК 2. Здатність використовувати інструментарій, спеціальні пристрої, прилади, лабораторне обладнання та інші технічні засоби для проведення необхідних маніпуляцій під час виконання професійної діяльності.

ФК 6. Здатність здійснювати відбір, пакування, фіксування і пересилання проб біологічного матеріалу для лабораторних досліджень.

ФК 7. Здатність організовувати і проводити лабораторні та спеціальні діагностичні дослідження й аналізувати їх результати.

ФК 12. Здатність розробляти та реалізовувати заходи, спрямовані на захист населення від хвороб, спільних для тварин і людей.

***Програмовані результати навчання:***

ПРН 6. Розуміти сутність процесів виготовлення, зберігання та переробки біологічної сировини

ПРН 12. Розробляти заходи, спрямовані на захист населення від хвороб, спільних для тварин і людей.

ПРН 14. Знати правила та законодавчі нормативні акти щодо нагляду і контролю виробництва, зберігання, транспортування та реалізації продукції тваринного і рослинного походження.

*Методи навчання: словесні (бесіда, розповідь-пояснення); наочні методи: демонстрування; практичні методи: лабораторні роботи, робота з навчально-методичною літературою; формування пізнавальних інтересів: ситуації новизни навчального матеріалу, метод використання життєвого досвіду; методи усного контролю: усне опитування; тестовий контроль: розв'язування тестів; комп'ютерні і мультимедійні методи: використання мультимедійних презентацій, комп'ютерне тестування.*

### **Програма навчальної дисципліни**

**Тема 1.** *Забійні тварини, їх транспортування. Передзабійне утримання тварин. Основи технології та гігієна переробки забійних тварин.*

**Тема 2.** *Ветеринарно-санітарна експертиза продуктів забою тварин в разі виявлення інфекційних хвороб. Ветеринарно-санітарна експертиза продуктів забою тварин в разі виявлення інвазійних та незаразних хвороб, отруєнь, харчових інфекцій, токсикоінфекцій та інтоксикацій.*

**Тема 3.** *Зміни м'яса під час зберігання. Основи технології та гігієни консервування м'яса і м'ясних продуктів. Способи консервування. Транспортування продуктів, які швидко псуються.*

**Тема 4.** *Основи технології та ветеринарно-санітарна експертиза субпродуктів, крові, харчового жиру, кишкової сировини, шкур та інших технічних продуктів тваринного походження.*

**Тема 5.** *Основи технології, гігієна одержання, ветеринарно-санітарна експертиза молока. Ветеринарно-санітарна експертиза молочних продуктів.*

**Тема 6.** *Ветеринарно-санітарна експертиза яєць.*

**Тема 7.** *Ветеринарно-санітарна експертиза риби, інших гідробіонтів та продуктів забою диких промислових тварин і пернатої дичини.*

**Тема 8.** *Ветеринарно-санітарна експертиза харчових продуктів.*

**Тема 9.** *Основи стандартизації, сертифікації, управління якістю та безпекою продукції.*

### **Трудомісткість:**

Загальна кількість годин – 255 год.

Кількість кредитів – 8,5.

Форма семестрового контролю – залік, екзамен.