

	<p style="text-align: center;">СИЛАБУС навчальної дисципліни «МІКРОСТРУКТУРНА ЕКСПЕРТИЗА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ»</p>
Рівень вищої освіти	Другий (магістерський) рівень
Код і найменування спеціальності, тип і назва освітньої програми	спеціальність 212 Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза освітньо-професійна програма Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза
Статус навчальної дисципліни	обов'язкова
Курс, семестр	5 курс, 9 семестр 212 ВГСЕ мд_2020_
Трудомісткість	120 год. 4,0 кредитів ЄКТС
Мова(и) викладання	Державна
ННІ / факультет, кафедра	Ветеринарна медицина, кафедра паразитологія та ветеринарно-санітарна експертиза
Контактні дані розробника (ів)	<p><i>Викладач:</i> Михайлютенко Світлана, канд. вет. н., доцент <i>Контакти:</i> ауд. 69. (паразитологія та ветеринарно-санітарної експертизи) <i>e-mail:</i> parazitologia@pdaa.edu.ua <i>URL:</i> https://www.pday.edu.ua/people/myhaylyutenko-svitlana-mykolayivna</p>
Мета вивчення навчальної дисципліни	оволодіти практичними навичками проведення мікроструктурного аналізу харчових продуктів; освоїти характер дисперсних систем та їх класифікації
Компетентності	<p>Загальні: ЗК 2. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. ЗК 3. Знання та розуміння предметної області та розуміння професії. ЗК 11. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.</p> <p>Спеціальні (фахові): ФК 1. Здатність аналізувати загальні принципи, які застосовують до харчових продуктів і кормів загалом та безпечності харчових продуктів і кормів зокрема, на національному рівні та на рівні Європейського співтовариства. ФК 5. Здатність досліджувати харчові продукти і корми органолептичними та інструментальними методами для визначення їх безпечності та якості.</p>

	<p>ФК 14. Здатність ідентифікувати та оцінювати відповідність харчових продуктів вимогам нормативно-правових актів, відомостям, наведеним в інформації для споживача або декларації виробника.</p>
Програмні результати навчання	<p>ПРН 6. Знати органолептичні та інструментальні методи і методики дослідження харчових продуктів і кормів для визначення їх безпечності та якості.</p> <p>ПРН 11. Володіти знаннями та практичними вміннями, необхідними для здійснення державного (внутрішнього) ветеринарно-санітарного контролю на потужностях з виробництва та обігу м'яса і м'ясних продуктів, молока і молочних продуктів, напівфабрикатів, харчових гідробіонтів; заготівлі, зберігання та обігу харчових рослинних продуктів, меду та апіпродуктів, харчових яєць та яйцепродуктів тощо, а також методами та методиками відбору, консервування, пакування і пересилання проб тваринного, рослинного й біотехнологічного походження, правильного поводження з ними та результатами їх випробувань (досліджень).</p> <p>ПРН 16. Мати необхідні знання та вміння для здійснення судово-ветеринарної експертизи згідно з чинним законодавством.</p>
Методи навчання	<p>Словесні методи: лекція, розповідь-пояснення; інструктаж;</p> <p>наочні методи: демонстрування, спостереження;</p> <p>практичні методи: лабораторні роботи;</p> <p>робота з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування.</p> <p>Комп'ютерні і мультимедійні методи: використання мультимедійних презентацій.</p>
Програма навчальної дисципліни	<p>Тема 1. Морфологічна характеристика м'яса, як об'єкта технологічної обробки.</p> <p>Тема 2. Технологія виготовлення гістопрепаратів.</p> <p>Тема 3. Методи мікроструктурного аналізу харчових продуктів тваринного походження.</p> <p>Тема 4. Методи мікроструктурного аналізу продуктів рослинного походження.</p>
Стратегія оцінювання результатів навчання	<p>Усний контроль (опитування), виконання завдань самостійної роботи (презентація); лабораторно-практичний контроль (виконання завдань лабораторних робіт та їх захист); семестровий контроль (екзамен).</p>
Політика навчальної дисципліни	<p><i>Відвідування занять.</i> Відвідування занять є обов'язковим компонентом. Показником результативності вивчення дисципліни є опанування навчального матеріалу: робота на лабораторних заняттях, виконання самостійної</p>

	<p>роботи. При отриманні на занятті нуль балів здобувач вищої освіти зобов'язаний відпрацювати пропущені заняття.</p> <p>Політика академічної доброчесності: самостійність виконання завдань, посилення на використанні джерела. Враховується: систематичність відвідування занять, своєчасність виконання навчальних завдань, повний обсяг їх виконання, якість виконання навчальних завдань, самостійність виконання, творчий підхід у виконанні завдань, ініціативність у навчальній діяльності</p> <p>Письмові роботи перевіряються на наявність плагіату і допускаються до захисту із коректними текстовими запозиченнями у межах встановлених норм. У разі виявлення факту плагіату здобувач вищої освіти отримує за завдання 0 балів і повинен повторно виконати його. Списування під час екзаменів заборонені (у т. ч. із використанням мобільних пристроїв). Документи стосовно академічної доброчесності наведені на сторінці Академічна доброчесність пдау: https://www.pdaa.edu.ua/content/akademichna-dobrochesnist.</p>
Передумови для вивчення навчальної дисципліни (за потреби)	Анатомія свійських тварин, Фізіологія тварин, Цитологія, гістологія, ембріологія, Ветеринарно-санітарна експертиза, Гігієна харчових продуктів
Додаткові матеріали для представлення навчальної дисципліни (за потреби)	–
Рекомендовані джерела інформації	<p style="text-align: center;">Основні</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Коцюмбас І.Я., Коцюмбас Г.І., Щербентовська О.М. Експертиза напівфабрикатів м'ясних та м'ясорослинних січених мікроструктурним методом. Методичні рекомендації. Львів: Афіша, 2011. 80 с. 2. Експертиза ковбасних виробів гістологічним методом: метод. рек. / І.Я. Коцюмбас [та ін.]. Л., 2012. 103 с. 3. Посібник для малих та середніх підприємств м'ясопереробної галузі з підготовки та впровадження системи управління безпечністю харчових продуктів на основі концепції НАССР / Г. Василенко, О. Дорофєєва, Б. Голуб та ін. Київ: Міжнародний інститут безпечності та якості харчових продуктів, 2017. 236 с. 4. Особливості впровадження системи НАССР на м'ясо-, молоко- та рибопереробних підприємствах України: навч. посібник / Богатко Н. М., Букалова Н. В., Сахнюк В. В. і др. Біла Церква, 2016. 282 с. 5. Система НАССР: довідник. Львів: НТЦ Леонорм. Стандарт, 2003. 218 с

	<p style="text-align: center;">Допоміжні</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Технологія м'яса та м'ясних продуктів. Клименко М.М., Віннікова Л.Г., Береза І.Г., Гончаров Г. І., Пасічний В. М., Баль-Прилипка, Л. В., Шевченко (Кишенько), І. І., Буша, О. О. Ткаченко К. Д.. К.: Вища освіта, 2016. 640 с. 2. Методичні вказівки з визначення складників всіх видів м'ясної сировини, напівфабрикатів та готової продукції із м'ясної сировини / Ложкіна О.В., Меженська Н.А., Калиновська І.Г., Марчук О.Т., Теплих Н.І., Андрієнко О.В. К., ДНДІЛДВСЕ, 2010. 28 с. 3. Горальський Л. П. Основи гістологічної техніки і морфофункціональні методи досліджень у нормі та при патології: навч. посіб. / Л. П. Горальський, В. Т. Хомич, О. І. Кононський; за ред. Л. П. Горальського. Вид. 3-є, випр. і допов. Житомир: Полісся, 2015. 286 с. 4. Кручиненко О. В., Михайлютенко С. М., Клименко О. С. Вміст важких металів у коров'ячому молоці-сировині Полтавського району (Україна). <i>Науковий вісник ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького. Серія: Ветеринарні науки</i>, 2022. т 24. № 108. С. 154–158. doi: 10.32718/nvlvet10821 5. Ince E., Özfiliz N. Detection of adulterations in fermented and heat-treated Turkish type sau-sages by histological examination. <i>Ankara Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi</i>, 65(1), 2018. P. 99–107. doi:10.1501/vetfak_0000002834. 6. Andersson K., Andersson A., Tornberg E. Microstructure as Related to the Water-holding, Textural and Sensory Properties of Emulsion Sausages. <i>Food Colloids</i>, 2004. P. 29–42. doi:10.1533/978184569826
Рік введення	2024-2025