

 <p>ПОДИЛЬСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ</p>	<p align="center">СИЛАБУС навчальної дисципліни «Ветеринарно-санітарна експертиза»</p>
Рівень вищої освіти	Другий (магістерський) рівень
Код і найменування спеціальності, тип і назва освітньої програми	спеціальність 212 Ветеринарна медицина ОПП Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза
Статус навчальної дисципліни	обов'язкова
Курс, семестр	3 курс 6 семестр 4 курс 7 семестр 212 ВГСЕ мд_2020_
Трудомісткість	225 год. 7,5 кредитів ЄКТС
Мова(и) викладання	Державна
ННІ / факультет, кафедра	Факультет ветеринарної медицини, кафедра паразитології та ветеринарно-санітарної експертизи
Контактні дані розробника (ів)	<p><i>Викладач:</i> Михайлютенко Світлана, канд. вет. наук, 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	<p>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.</p>
Компетенності	<p>Загальні: ЗК 2. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. ЗК 3. Знання та розуміння предметної області та розуміння професії. ЗК 7. Здатність проведення досліджень на відповідному рівні. ЗК 9. Здатність приймати обґрунтовані рішення. ЗК 11. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт. Фахові:</p>

	<p>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.</p> <p>ФК 3. Здатність здійснювати державний (внутрішній) контроль дотримання вимог передзабійного огляду, забою тварин, а також здатність проводити післязабійний огляд продуктів забою та надавати рекомендації щодо їх подальшого використання.</p> <p>ФК 5. Здатність досліджувати харчові продукти і корми органолептичними та інструментальними методами для визначення їх безпечності та якості.</p> <p>ФК 10. Здатність планувати санітарні заходи, розробляти процедури та контролювати дотримання гігієнічних вимог на потужностях для випуску безпечних харчових продуктів, кормів і кормових добавок тощо.</p> <p>ФК 11. Здатність організувати та проводити державний контроль гігієнічних вимог і санітарних заходів на агропродовольчих ринках і потужностях.</p> <p>ФК 12. Здатність здійснювати державний (внутрішній) ветеринарно-санітарний контроль на потужностях з виробництва та обігу санітарних заходів, застосовувати придатні методи відбору проб, поводження з ними та результатами їх випробувань (досліджень).</p>
Програмні результати навчання	<p>ПРН 4. Володіти методами та методиками передзабійного огляду, гуманного забою тварин, проведення післязабійного огляду продуктів забою та надання рекомендацій щодо їх подальшого використання.</p> <p>ПРН 6. Знати органолептичні та інструментальні методи і методики дослідження харчових продуктів і кормів для визначення їх безпечності та якості.</p> <p>ПРН 9. Володіти методами та методиками ветеринарно-санітарного оцінювання систем і способів утримання, догляду, годівлі, напування та експлуатації тварин, стану тваринницьких об'єктів, належної експлуатації технологічного обладнання тощо.</p> <p>ПРН 11. Володіти знаннями та практичними уміннями, необхідними для здійснення державного (внутрішнього) ветеринарно-санітарного контролю</p>

	<p>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>Методи навчання</p>	<p>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.</p>
<p>Програма навчальної дисципліни</p>	<p>Тема 1. Забійні тварини, їх транспортування. Передзабійне утримання тварин. Основи технології та гігієна переробки забійних тварин.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Тема 4. Основи технології та ветеринарно-санітарна експертиза субпродуктів, крові, ендокринної, ферментної, кишкової сировини, шкур та інших технічних продуктів тваринного походження.</p> <p>Тема 5. Ветеринарно-санітарна експертиза риби, інших гідробіонтів та продуктів забою диких промислових тварин і пернатої дичини.</p> <p>Тема 6. Основи технології, гігієна одержання, ветеринарно-санітарна експертиза молока та молочних продуктів.</p> <p>Тема 7. Ветеринарно-санітарна експертиза яєць.</p> <p>Тема 8. Ветеринарно-санітарна експертиза харчових продуктів.</p>

	Тема 9. Основи стандартизації, сертифікації, управління якістю та безпекою продукції.
Стратегія оцінювання результатів навчання	Усний контроль: опитування, виконання завдань лабораторної роботи та їх захист; письмовий контроль (виконання завдань самостійної роботи; розв'язування тестів). Семестровий контроль (екзамен, екзамен).
Політика навчальної дисципліни	Відвідування занять є обов'язковим компонентом. Показником результативності вивчення дисципліни є опанування навчального матеріалу: робота на лабораторних заняттях, виконання самостійної роботи. 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 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 .
Передумови для вивчення навчальної дисципліни (за потреби)	Біохімія з основами фізичної та колоїдної хімії, Анатомія свійських тварин, Санітарна екологія, Гігієна харчових продуктів, Патологічна фізіологія
Додаткові матеріали для представлення навчальної дисципліни (за потреби)	–
Рекомендовані джерела інформації	Основні 1. Гігієна і експертиза молока і молочних продуктів: навч. підручник. Ч. 1. Гігієна молока / І.В. Яценко та ін. Харків: Діса плюс, 2016. 416 с. 2. Гігієна і експертиза молока і молочних продуктів: навч. підручник. Ч. 2. Гігієна молочних продуктів / І.В. Яценко, Н.М. Богатко, Н.В. Букалова та ін. Харків: Діса плюс, 2016. 424 с. 3. Гігієна і експертиза продуктів первинної переробки забійних тварин. І.В. Яценко, Н.М. Богатко, І.А. Бібена, Т.І. Фотіна [та ін.]; ред.: І.В. Яценко, Н.М. Богатко, І.А. Бібена. Нова ідеологія, 2019. 1200 с.

	<p>4. Гігієна і експертиза харчових тваринних гідробіонтів та продуктів їх переробки: підручник. Ч. 1. Гігієна і експертиза рибпромислової продукції. І.В. Яценко, Н.М. Богатко, Н.В. Букалова [та ін.]; ред.: І.В. Яценко, Н.М. Богатко, Н.В. Букалова [та ін.]. Харків: Діса плюс, 2017. 680 с.</p> <p>5. Посібник для малих та середніх підприємств м'ясопереробної галузі з підготовки та впровадження системи управління безпекою харчових продуктів на основі концепції НАССР / Г. Василенко, О. Дорофєєва, Б. Голуб та ін. Київ: Міжнародний інститут безпеки та якості харчових продуктів, 2017. 236 с.</p> <p style="text-align: center;">Допоміжні</p> <p>1. Гігієна виробництва, безпека, якість та експертиза рибних консервів. І.В. Яценко, Л.В. Бусол, Н.П. Головка, Н.М. Богатко та ін. Харків: «Стиль-Издат», 2019. 144 с.</p> <p>2. Євстаф'єва В. О., Михайлютенко С. М., Кручиненко О. В., Мельничук В. В. Ветеринарно-санітарна оцінка за інвазійних хвороб сільськогосподарських тварин: методичні рекомендації. Полтава, 2021. 34 с.</p> <p>3. Особливості впровадження системи НАССР на м'ясо, молоко та рибопереробних підприємствах України : навч. посібник / Богатко Н. М., Букалова Н. В., Сахнюк В. В. и др. Біла Церква, 2016. 282 с.</p> <p>4. Гігієна рослинних харчових продуктів. І.В. Яценко, Н.М. Богатко, І.А. Бібен, М.М. Бондаревський та ін., за ред. Н.М. Богатко. Харків: Діса плюс, 2015. 424 с.</p> <p>5. Anand Mohan. Basics of Sausage Making Formulation, Processing & Safety. UGA Extension Bulletin 1437. Basics of Sausage Making; Formulation, Processing & Safety. 2014. 47 с.</p>
Рік введення	2022