

<p>Відокремлений структурний підрозділ Кіцманський фаховий коледж Закладу вищої освіти Подільський державний університет ”</p>	<p>Силабус навчальної дисципліни «Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології переробки продукції тваринництва» Галузь знань: 21 Ветеринарія Спеціальність: 211 Ветеринарна медицина Освітньо-професійна програма: Ветеринарна медицина</p>
<p>Освітньо-професійний ступінь</p>	<p>Фаховий молодший бакалавр</p>
<p>Статус дисципліни</p>	<p>Обов’язкова навчальна дисципліна</p>
<p>Форма навчання</p>	<p>Очна (денна)</p>
<p>Обсяг дисципліни, кредити ЄКТС/ загальна кількість годин</p>	<p>6 кредити/180 годин</p>
<p>Мова викладання</p>	<p>Українська</p>
<p>Анотація дисципліни</p>	<p>«Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології переробки продукції тваринництва»— дисципліна, що сприяє формуванню у здобувачів вищої освіти знань і навичок з проведення комплексу необхідних лабораторних і спеціальних досліджень, щодо якості та безпечності продуктів тваринного та рослинного походження, включаючи аналіз виробничої технології та технологічного обладнання щодо відповідності ветеринарно-санітарним заходам. З урахуванням цих вимог майбутній лікар ветеринарної медицини повинен мати практичні навички щодо підготовки тварин і птиці до забою та технології їх переробки; визначення хімічного складу, біологічної цінності м’яса та інших продуктів забою тварин, молока, риби, яєць, продуктів бджільництва; ветеринарно-санітарної оцінки продуктів тваринного походження за інфекційних, інвазійних, незаразних захворювань, отруєнь, уражень радіоактивними речовинами; харчових токсикоінфекцій і токсикозів мікробного походження та заходів їх профілактики; вимог чинних нормативно-правових актів і документів щодо показників якості та безпечності продукції тваринництва; основ стандартизації, сертифікації та управління якістю продукції.</p>
<p>Що буде вивчатися (предмет навчання)</p>	<p>Предметом вивчення навчальної дисципліни “Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології переробки продукції тваринництва” передбачено набуття студентами необхідних знань і навичок під час проведення ветеринарно-санітарної експертизи і санітарного оцінювання харчових продуктів тваринного і рослинного походження, а також технічної сировини тваринного походження. Програмовий матеріал слід вивчати, керуючись Законом України “Про ветеринарну медицину” та іншими нормативно-правовими актами.</p>
<p>Чому це цікаво/потрібно вивчати(мета)</p>	<p>Вивчення даної дисципліни дає можливість навчитися проведення санітарно-гігієнічних досліджень для визначення безпеки та якості харчових продуктів і технічної сировини тваринного походження під час їх виробництва, транспортування, зберігання та реалізації; засвоєння вимог чинних нормативно-</p>

	<p>правових актів і документів, нормативних процедур щодо профілактики хвороб харчового походження; розуміння впливів та наслідків антропозоонозів та хвороб, що мають харчове походження; здатності щодо практик безпеки харчових продуктів.</p>
<p>Чому можна навчитися (результати навчання)</p>	<p>Визначати суть фізико-хімічних і біологічних процесів, які відбуваються в організмі тварин у нормі та за патології</p> <p>Використовувати дані анамнезу, епізоотичної ситуації, результати клінічних, лабораторних, інструментальних та інших</p> <p>Застосовувати методи відбору проб для проведення лабораторних досліджень, та відбору зразків продукції тваринного, рослинного та біотехнологічного походження</p> <p>Дотримуватися принципів роботи та правил експлуатації обладнання, приладів, інструментів, що застосовуються у ветеринарній медицині.</p> <p>Проводити дезінфекцію, дезінсекцію, дератизацію</p> <p>Застосовувати основи технології виробництва і переробки продукції тваринного походження, методами і методиками оцінювання безпеки та якості продукції тваринного походження, харчових продуктів, кормів і води.</p> <p>Дотримуватись правил безпеки життєдіяльності й охорони праці за фахової діяльності.</p> <p>Планувати професійну діяльність та оформлювати звітну, облікову і довідкову документацію.</p> <p>Економічно обґрунтовувати і впроваджувати у виробництво новітні досягнення ветеринарної науки і передового досвіду, сучасне обладнання і матеріали.</p>
<p>Як можна користуватися набутими знаннями і уміннями (компетентності)</p>	<p>Здатність проводити забій тварин, встановлювати категорії вгодованості забійних тварин.</p> <p>Уміння щодо транспортування забійних тварин і продуктів, що швидко псується.</p> <p>Здатність ведення транспортну документацію на забійних тварин і тваринну продукцію; правила приймання худоби і птиці на забійних підприємствах; типи і структуру забійних та м'ясопереробних підприємств, санітарні вимоги до них; організацію передзабійного утримання худоби і птиці та основи технології їх переробки; організацію і проведення післязабійного огляду туш (тушок) і органів та клеймування м'яса забійних тварин; морфологічний і хімічний склад м'яса, його класифікацію.</p> <p>Уміння визначити методи свіжості і доброякості м'яса; ветеринарно-санітарну експертизу продуктів забою під час захворювань, отруєнь і радіаційних уражень; способи знезаражування м'яса вимушено забитих і хворих тварин; сучасні поняття про харчові захворювання людей, причини виникнення і профілактику харчових отруєнь; способи консервування і технологію виготовлення м'ясних продуктів, їх ветеринарно-санітарну експертизу.</p> <p>Здатність проведення класифікацію субпродуктів, порядок обробки і ветсанекспертизи технічної сировини тваринного походження; хімічний склад молока, основи технології виготовлення кисломолочних продуктів, методи визначення якості молока і молочних продуктів; будову, хімічний склад, товарне і ветеринарно-санітарне оцінювання яєць; правила доставки і ветеринарно-санітарної експертизи харчових продуктів тваринного і рослинного походження</p>

	<p>в державну лабораторію ветсанекспертизи харчових продуктів на ринках визначати вгодованість забійних тварин.</p> <p>Уміння оформляти транспортну документацію, проводити передзабійний огляд худоби і птиці, післязабійний огляд туш (тушок) і органів та клеймування м'яса відповідно до чинних стандартів та інструкцій; знезаражувати м'ясо вимушено забитих і хворих тварин.</p> <p>Уміння проводити відбір проб і трихінеоскопію м'яса, відбір і пакування матеріалу для бактеріологічного дослідження з оформленням супровідного документа; відбір проб молока і молочних продуктів та визначати їх якість.</p> <p>Уміння проводити ветсанекспертизу технічної сировини тваринного походження; відбір проб, органолептичне оцінювання та лабораторні дослідження для визначення якості яєць, риби, тваринних жирів і рослинних олій, меду, рослинних продуктів.</p>
<p>Навчальна логістика</p>	<p style="text-align: center;">Розділ 1 Забійні тварини, їх транспортування на забійні підприємства</p> <p>Тема 1 . Вступ. Забійні тварини. Категорії їх вгодованості</p> <p>Тема 2. Транспортування забійних тварин, продуктів і сировини тваринного походження</p> <p>Тема 3. Підприємства з переробки забійних тварин</p> <p>Тема 4. Підготовка худоби і птиці до забою</p> <p style="text-align: center;">Розділ 2 Технологія забою забійних тварин і післязабіна ветеринарно-санітарна експертиза</p> <p>Тема 5. Основи технології і гігієна переробки забійних тварин</p> <p>Тема 6. Організація і методика післязабійної ветеринарно-санітарної експертизи туш (тушок), органів тварин та птиці</p> <p>Тема 7. М'ясо та методи визначення його доброякісності</p> <p style="text-align: center;">Розділ 3 Ветеринарно-санітарна експертиза продуктів забою під час виявлення хвороб тварин</p> <p>Тема 8. Ветеринарно-санітарна експертиза продуктів забою тварин у разі виявлення інфекційних хвороб</p> <p>Тема 9. Ветеринарно-санітарна експертиза продуктів забою тварин при інвазійних хворобах</p> <p>Тема 10. Ветеринарно-санітарна експертиза продуктів забою тварин при хворобах незаразної етіології</p> <p>Тема 11. Харчові отруєння</p> <p>Тема 12. Ветеринарно-санітарна експертиза туш і внутрішніх органів вимушено забитих тварин та способи знезараження м'яса і м'ясних продуктів</p> <p style="text-align: center;">Розділ 4 Ветеринарно-санітарний контроль під час консервування м'яса, виробництва ковбасних виробів і переробки субпродуктів</p> <p>Тема 13. Ветеринарно-санітарний контроль під час консервування м'яса</p> <p>Тема 14. Виробництво та ветеринарно-санітарна експертиза ковбасних виробів</p> <p>Тема 15. Переробка і ветеринарно-санітарна експертиза субпродуктів, харчового жиру, крові, кишок, ендокринної та технічної сировини</p> <p style="text-align: center;">Розділ 5 Ветеринарно-санітарна експертиза молока і молочних продуктів</p> <p>Тема 16. Ветеринарно-санітарна експертиза молока і молочних</p>

	<p>продуктів</p> <p>Розділ 6 Ветеринарно-санітарна експертиза харчових продуктів на ринках</p> <p>Тема 17. Ветеринарно-санітарна експертиза харчових яєць</p> <p>Тема 18. Ветеринарно-санітарна експертиза харчових продуктів на ринках</p> <p>Тема 19. Сучасні вимоги до якості та безпеки продовольчої сировини та продуктів харчування</p>
<p>Пререквізити</p>	<p>Для підвищення ефективності вивчення дисципліни «Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології переробки продукції тваринництва» здобувач освіти повинен до початку курсу мати знання з таких дисциплін: «Анатомія і фізіологія тварин», «Фармакологія з рецептурою», «Патологічна фізіологія і патологічна анатомія тварин», «Епізоотологія з мікробіологією», «Хірургія ветеринарної медицини», «Акушерство, гінекологія і штучне осіменіння тварин тварин», «Паразитологія та інвазійні хвороби тварин», «Внутрішні незаразні хвороби тварин», «Тваринництво, зоогігієна та ветеринарна санітарія».</p>
<p>Постреквізити</p>	<p>Предмет «Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології переробки продукції тваринництва» дає можливість в подальшому опанувати цю ж науку у вищих навчальних закладах. Теоретичні знання і практичні навички, одержані здобувачами освіти, дозволяють випускникам впевнено включатися у виробничий процес і успішно вирішувати практичні проблеми клінічної ветеринарії.</p>
<p>Рекомендована література</p>	<p>Основна(базова):</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва / О.М. Якубчак, В.І. Хоменко, С.Д. Мельничук та ін.; За ред. О.М. Якубчак, В.І. Хоменка. – Київ, 2005. – 800 с. 2. Загаєвський Й.С. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології переробки продуктів тваринництва. – Київ : Вища школа, 1991. – 279 с. 3. Касянчук В.В., Микитюк П.В., Олійник Л.В. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології переробки продуктів тваринництва : підручник. – Вінниця : Нова Книга, 2007. – 480 с. 4. Практикум з ветеринарно-санітарної експертизи з основами технології та стандартизації продуктів тваринництва і рослинництва / За ред. В.І. Хоменка. – Київ : Ветінформ, 1998. – 240 с. <p>Допоміжна:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва / За ред. В.І. Хоменка – Київ : Сільгоспосвіта, 1995. – 716 с. 2. Про ветеринарну медицину : Закон України від 25.06.1992 р. № 2498-12 // Відомості Верховної Ради України. – 1992. – № 36. – С. 531.
<p>Інформаційні ресурси</p>	<p>http://vet.gov.ua/taxonomy/term/28 http://vet.in.ua/ http://www.consumer.gov.ua/</p>

Формат таобсягкурсу	Вид занять	Кількість годин
	Лекції	36
	Семінарські	-
	Лабораторні	8
	Практичні	32
	Навчальна практика	30
	Самостійна робота	74
Розподіл балів, форма контролю	Форми контролю	Максимальна кількість балів
	Екзамен	5
Шкала оцінювання, національна та ЄКТС	Оцінка ЄКТС	Оцінка занаціональноюшкалою
	A	<i>Відмінно</i>
	B	<i>Добре</i>
	C	
	D	<i>Задовільно</i>
	E	
	FX	<i>Незадовільно</i>
F		
Викладач	<p>КОСМЕНКО Тетяна Олександрівна Посада викладач Категорія спеціаліст вищої кваліфікаційної категорії Педагогічне звання Науковий ступінь E-mail: tanapivtoran@gmail.com</p>	