

Відокремлений структурний підрозділ «Кіцманський фаховий коледж Закладу вищої освіти «Подільський державний університет»	Силабус освітнього компонента «Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології переробки продукції тваринництва» Галузь знань: 21 Ветеринарія Спеціальність: 211 Ветеринарна медицина Освітньо-професійна програма: Ветеринарна медицина
Освітньо-професійний ступінь	Фаховий молодший бакалавр
Статус освітнього компонента	Обов'язковий освітній компонент
Форма навчання	Очна (денна)
Обсяг освітнього компонента, кредити ЄКТС/ загальна кількість годин	6 кредитів /180 годин
Мова викладання	Українська
Анотація освітнього компонента	«Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології переробки продукції тваринництва» – освітній компонент, що сприяє формуванню у здобувачів 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 спеціаліст 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.
Що буде вивчатися (предмет навчання)	Освітній компонент вивчення навчальної дисципліни «Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології переробки продукції тваринництва» передбачено набуття здобувачами освіти 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.
Чому це цікаво/ потрібно вивчати (мета)	Вивчення освітнього компонента 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 - 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 безпечності харчових продуктів.
Чому можна навчитися (результати навчання)	Сучасним вимогам до забійних тварин, категорії вгодованості забійних тварин; способи транспортування забійних тварин і продуктів, що швидко псуються; 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, методи визначення свіжості і доброякісності 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; 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 в державну лабораторію ветсанекспертизи харчових продуктів на ринках;
Як можна користуватися набутими знаннями і вміннями (компетентності)	Здатність до абстрактного, логічного та медичного мислення. Здатність проводити забій тварин, встановлювати категорії вгодованості забійних тварин. Уміння щодо транспортування забійних тварин і продуктів, що швидко псуються. 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 після забійного огляду туш (тушок) і органів та клеймування м'яса забійних тварин; морфологічний і хімічний склад м'яса, його класифікацію. Уміння визначати методи свіжості і доброякісності 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. 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 в державну лабораторію ветсанекспертизи харчових продуктів на ринках визначати вгодованість забійних тварин. 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. Уміння проводити відбір проб і трихінелоскопію м'яса, відбір і пакування матеріалу для бактеріологічного дослідження з оформленням супровідного документа; відбір проб молока і молочних продуктів та визначати їх якість. 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.
Навчальна логістика	Розділ 1 Забійні тварини, їх транспортування на забійні підприємства Тема1. Вступ.Забійні тварини. Категорії їх вгодованості Тема2. Транспортування забійних тварин, продуктів і сировини тваринного походження Тема3. Підприємства з переробки забійних тварин Тема4. Підготовка худоби і птиці до забою Розділ 2 Технологія забою забійних тварин і післязабіна ветеринарно-санітарна експертиза Тема5. Основи технології і гігієна переробки забійних тварин Тема 6. Організація і методика після забійної ветеринарно-санітарної експертизи туш (тушок),органів тварин та птиці Тема7. М'ясо та методи визначення його доброякісності Розділ 3 Ветеринарно-санітарна експертиза продуктів забою під час виявлення хвороб тварин Тема 8. Ветеринарно-санітарна експертиза продуктів забою тварин у разі виявлення інфекційних хвороб Тема 9. Ветеринарно-санітарна експертиза продуктів забою тварин при інвазійних хворобах Тема 10. Ветеринарно-санітарна експертиза продуктів забою тварин при хворобах незаразної етіології Тема11. Харчові отруєння Тема 12. Ветеринарно-санітарна експертиза туш і внутрішніх органів вимушено забитих тварин та способи знезараження м'яса і м'ясних продуктів

	Розділ 4 Ветеринарно-санітарний контроль під час консервування м'яса, виробництва ковбасних виробів і переробки субпродуктів Тема 13. Ветеринарно-санітарний контроль під час консервування м'яса Тема14. Виробництва ветеринарно-санітарна експертиза ковбасних виробів Тема 15. Переробка і ветеринарно-санітарна експертиза субпродуктів, харчового жиру, крові, кишок, ендокринної та технічної сировини Розділ 5. Ветеринарно-санітарна експертиза молока і молочних продуктів Тема16. Ветеринарно-санітарна експертиза молока і молочних продуктів Розділ 6 Ветеринарно-санітарна експертиза харчових продуктів на ринках Тема17. Ветеринарно-санітарна експертиза харчових яєць Тема 18. Ветеринарно-санітарна експертиза харчових продуктів на ринках Тема19. Сучасні вимоги до якості та безпеки продовольчої сировини та продуктів харчування
Пререквізити	Для підвищення ефективності вивчення освітнього компонента «Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології переробки продукції тваринництва» здобувач освіти повинен до початку курсу мати знання з таких дисциплін: «Анатомія і фізіологія тварин» "Акушерство, гінекологія та штучне осіменіння тварин" «Фармакологія з рецептурою», «Патологічна фізіологія і патологічна анатомія тварин», «Епізоотологія з мікробіологією», «Хірургія ветеринарної медицини», «Акушерство, гінекологія і штучне осіменіння тварин», «Паразитологія та інвазійні хвороби тварин», «Внутрішні незаразні хвороби тварин
Постреквізити	«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.
Рекомендована література	Основна: 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.–800с. 2. Касянчук В.В., Микитюк П.В., Олійник Л.В. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології переробки продуктів тваринництва : підручник. –Вінниця: Нова Книга, 2007. –480с. Додаткова: 1. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва / За ред. В.І. Хоменка – Київ: Сільгоспосвіта, 1995. –716с. 2. Практикум з ветеринарно-санітарної експертизи з основами технології та стандартизації продуктів тваринництва і рослинництва / За ред. В.І. Хоменка. – Київ : Ветінформ, 1998. – 240 с.
Інформаційні ресурси	http://vet.gov.ua http://www.consumer.gov.ua/ https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2498-12#Text

Формат та обсяг курсу	Вид занять	Кількість годин
	Лекції	34
	Лабораторні	6
	Практичні	30
	Навчальна практика	30
	Самостійна робота	80
Розподіл балів, форма контролю	Форми контролю	Максимальна кількість балів
	Екзамен	5
Національна шкала оцінювання	Оцінка за 4-бальною шкалою	
	5	<i>Відмінно</i>
	4	<i>Добре</i>
	3	<i>Задовільно</i>
	2	<i>Незадовільно</i>
Викладач	ЛАСКОВИЧ Іван Іванович Посада викладач Категорія спеціаліст першої кваліфікаційної категорії Педагогічне звання Науковий ступінь E-mail: ivan1313ivan@gmail.com Вебсайт	