

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Відокремлений структурний підрозділ «Вишнянський фаховий коледж
Львівського національного університету природокористування»

ПОГОДЖУЮ

**Завідувач природничого
відділення**

Іван ПАЗЮК _____

ЗАТВЕДЖУЮ

**Заступник директора з навчальної
роботи**

_____ Марія ХРАБКО

Силабус навчальної дисципліни
«ВЕТЕРИНАРНО-САНІТАРНА ЕКСПЕРТИЗА З ОСНОВАМИ ТЕХНОЛОГІЇ
ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКТІВ ТВАРИННИЦТВА»
202– 2024н.р.

Опис навчальної дисципліни

Освітньо-професійний ступінь **ФАХОВИЙ МОЛОДШИЙ БАКАЛАВР**

Галузь знань **21 Ветеринарна медицина**

Спеціальність **211 Ветеринарна медицина**

Форми здобуття освіти **очна**

Освітня кваліфікація **Фаховий молодший бакалавр з ветеринарної
медицини**

Освітня-професійна програма **Ветеринарна медицина**

Загальний обсяг дисципліни (кредитів ЄКТС) **4 кредити**

Статус дисципліни (обов'язкова, вибіркова) **обов'язкова**

Рік навчання **4, семестр 7, 8.**

Мова навчання **українська**

Види занять **лекції, практичні, лабораторні.**

Види підсумкового контролю **ЗАЛК**

Методи навчання **словесні, наочні, інтерактивні технології, форми
комунікації у дистанційному режимі роботи**

Розробник **_____**

Голова робочої групи освітньо-професійної програми зі спеціальності 211
Ветеринарна медицина – **Марія ХРАБКО**

Обговорено та схвалено
на засіданні циклової комісії
ветеринарних дисциплін

Протокол від _____ 2023 № ____

ВИШНЯ 2023

Анотація

Програмою навчальної дисципліни “Ветеринарно- санітарна експертиза з основами технології і переробки продуктів 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 . Крім того, викладач повинен систематично стежити за розвитком науки, розробленням нових методів ветеринарно-санітарної експертизи і санітарного оцінювання харчових продуктів тваринного і рослинного походження , а також технічної сировини тваринного походження та включати в навчальний матеріал новітню інформацію.

Мета і завдання навчальної дисципліни

Основними завданнями навчальної дисципліни “ВСЕ з основами технології переробки продуктів тваринництва” є набуття знань і вмінь , необхідних для проведення ветеринарно-санітарної експертизи та санітарного оцінювання харчових продуктів тваринного і рослинного походження , а також технічної сировини тваринного походження . Засвоєння студентами теоретичних знань ,що передбачені навчальною програмою з дисципліни . Формування спеціальних професійних умінь і навичок для проведення ветеринарно-санітарної експертизи та санітарного оцінювання харчових продуктів тваринного і рослинного походження, а також технічної сировини тваринного походження.

Як результат вивчення навчальної дисципліни студент повинен знати:

- сучасні вимоги 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;

уміти:

- визначати вгодованість забійних тварин, 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;
- 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;
- 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.

По вище вказаній дисципліні передбачена навчальна практика в обсязі 30 годин: з них 18 годин- аудиторні, 12 годин-самостійне вивчення.

2. Інформація про викладача

Прізвище, ім'я по батькові викладача	Вантух Леся Євгенівна
Посада:	Викладач
Категорія	Спеціаліст
Педагогічне звання: -	Викладач
Науковий ступінь	-
Вчене звання	-
Відділення	Природниче
Робочий e-mail, тел. , Viber, Telegram	lesiavantuh@gmail.com н.т. 0962948600

Політика дисципліни (вимоги викладача)

Здобувачі фахової передвищої освіти повинні дотримуватись принципів академічної доброчесності,. Здобувачі фахової передвищої освіти повинні відвідати всі лекції і практичні, лабораторні заняття. До лабораторних занять студенти допускаються після проведення з ними інструктажу з техніки безпеки при роботі з тваринами, з досліджуванним матеріалом, ознайомлення з правилами поведінки в умовах аудиторії, м'ясопереробного господарства і виробництва, ринку. Виконувати завдання можна лише після вивчення порядку виконання роботи, з дозволу та під контролем викладача. Усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін. Окремі види діяльності на заняттях, а саме робота над дослідженнями якості продуктів харчування допоможуть розкрити потенціал студенту, навчитись довіряти своїм однокурсникам, розвинути навички практичної роботи в команді.

Компетентності та програмні результати навчання

ЗАГАЛЬНІ	СПЕЦІАЛЬНІ (ФАХОВІ)
-----------------	----------------------------

ЗК 3. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.	СК1. Здатність встановлювати вид та клас тварин, особливості будови клітин, тканин, органів, їх систем та апаратів організму тварин різних видів. СК 2. Здатність відбирати, етикетувати і упаковувати матеріал для лабораторних досліджень та оформлювати супровідні документи на нього. СК 3. Здатність аналізувати дані анамнезу, епізоотичної ситуації, результатів клінічних і лабораторних досліджень з метою своєчасної діагностики хвороб різної етіології. СК 4. Здатність виконувати профілактичні ветеринарносанітарні заходи, карантинування та своєчасну ізоляцію хворих і підозрілих на захворювання тварин з метою запобігання захворюванню та загибелі тварин.
	СК 7. Здатність організувати роботу відповідно до вимог безпеки життєдіяльності й охорони праці під час фахової діяльності.
ЗК 5. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.	СК 11. Здатність контролювати дотримання ветеринарних вимог під час виробництва продукції тваринництва.
ЗК 6. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології.	СК 13. Здатність поширювати ветеринарні знання серед населення й працівників тваринництва, господарств різних форм власності.
ЗК 7. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.	СК 14. Здатність планувати професійну діяльність та оформлювати звітну, облікову і довідкову документацію.

Компетентності:

Результати навчання

- Використовувати дані анамнезу, епізоотичної ситуації, результати клінічних, лабораторних, інструментальних та інших досліджень.
- Застосовувати методи відбору зразків продукції тваринного, рослинного та біотехнологічного походження.
- Дотримуватися принципів роботи та правил експлуатації обладнання, приладів, інструментів, що застосовуються у ветеринарній медицині.
- Застосовувати основи технології виробництва і переробки продукції тваринного походження, методами і методиками оцінювання безпечності та якості продукції тваринного походження, харчових продуктів, кормів і води.
- Дотримуватися правил безпеки життєдіяльності й охорони праці за фахової діяльності.

- Планувати професійну діяльність та оформлювати звітну, облікову і довідкову документацію.

Програма навчальної дисципліни (із робочої програми, де відображено розподіл годин за видами занять, робіт)

№ п/п	Назва розділу та теми	Кількість годин			Форми, Методи* провед. Занять	Навчально-методична література, унаочнення
		Всього	Аудиторні	Самостійні		
1.	Забійні тварини, їх транспортування на забійні підприємства.					
1.1.	Вступ. Забійні тварини. Категорії їх вгодованості.	7	4	3	Лекція, практичні	
1.2.	Транспортування забійних тварин, Продуктів і сировини тваринного походження.	7	4	3	Лекція, практичні	
1.3.	Підприємства з переробки забійних тварин.	5	2	3	Лекція, практичні.	
1.4.	Підготовка худоби і птиці до забою.	4	2	2	Лекція, практичні	
	Всього з розділу	23	12	11		
2.	Технологія забою забійних тварин і після забійна ветеринарно-санітарна експертиза					
2.1.	Основи технології і гігієна переробки забійних тварин.	6	4	2	Лекція, практичні	
2.2.	Організація і методика після забійної ветеринарно-санітарної експертизи туш.	6	4	2	Лекція, практичні	
2.3.	Сортова розрубка туш.	4	2	2	Лекція	
2.4.	М'ясо та методи визначення його доброякісності.	8	6	2	Лекція Практичні	
	Всього з розділу	24	16	8		
3.	Ветеринарно-санітарна експертиза продуктів забою під час виявлення хвороб тварин.					
3.1.	Ветеринарно-санітарна експертиза продуктів забою тварин у разі виявлення інфекційних хворіб.	5	2	3	Лекція	
3.2.	Ветеринарно-санітарна експертиза продуктів забою тварин при інвазійних хворобах.	5	4	1	Лекція, практичні	
3.3.	Ветеринарно-санітарна експертиза продуктів забою тварин при хворобах незаразної етіології.	3	2	1	Лекція	

3.4.	Харчові отруєння.	6	4	2	Лекція	
3.5.	Ветеринарно-санітарна експертиза туш і внутрішніх органів вимушено забитих тварин.	3	2	1	Лекція	
3.6	Способи знезараження м'яса і м'ясних продуктів.	5	4	1	Лекція, практичні	
	Всього з розділу	27	18	9		
4.	Ветеринарно санітарний контроль під час консервування м'яса, виробництва ковбасних виробів і переробки субпродуктів					
4.1.	Ветеринарно –санітарний контроль під час консервування.	6	4	2	Лекція, практична	
4.2.	Виробництво та ветеринарно-санітарна експертиза ковбасних виробів.	6	4	2	Лекція, практичні	
4.3.	Переробка і ветеринарно-санітарна експертиза субпродуктів, арчового жиру, крові, кишок, ендокринної та технічної сировини.	6	4	2	Лекція, практичні	
	Всього з розділу.	18	12	6		
5.	Ветеринарно-санітарна експертиза молока і молочних продуктів.	10	8	2	Лекції, практичні, лабораторні	
6.	Ветеринарно-санітарна експертиза харчових продуктів на ринках.					
6.1.	Ветеринарно-санітарна експертиза харчових яєць.	8	4	4	Лекція, практичні	
6.2.	Ветеринарно-санітарна експертиза харчових продуктів на ринках.	10	6	4	Лекція	
	Всього з розділу	18	10	8		
	Всього з дисципліни	73	48	25		

Порядок оцінювання результатів навчання

Методи контролю: - усний та письмовий; тестовий.

Форми контролю: - поточний (семестрова оцінка, залік);

- **проміжний** (контрольні роботи, тестування);

- **підсумковий** (залік).

Підсумковий контроль: 8 семестр – залік

Підсумкова оцінка виставляється за результатами поточного, проміжного та підсумкового контролю. Під час поточного контролю оцінюються відповіді студента на заняттях та результати самостійної роботи

Оцінювання навчальних досягнень здобувачів освіти здійснюється за чотирибальною шкалою: «відмінно», «добре». «задовільно». «незадовільно»

Рекомендована література та інформаційні джерела для вивчення дисципліни

Основна

1. 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.
2. Якобчак О.М., Хоменко В.І., Мельничук С.Д., та інші. Ветеринарно – санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва/за ред. О.М. Якобчак, Хоменка. – К., 2005. - 800 с.
3. Ковбасенко В.М. Ветеринарно – санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва: навчальний посібник: в 2-х томах.- К.: Фірма „Інкос”, 2006. – Т.1. – с5 – 27.
4. Ветеринарно санітарна експертиза харчових продуктів в Україні. Нормативні документи: довідник. – у 3-х томах/ за ред. Б.М. Куртяк, Р.П. Сімонов. – Львів: НІЦ „Ліонорм” 2000. – Т.1,2,3.
5. Нормативно – правова документація України: (закони, положення, накази, правила), що стосується виробництва продукції тваринного та рослинного походження.

Додаткова

1. Інтернет – ресурси за тематикою занять.
2. Робочий зошит „Ветеринарно – санітарна експертиза з основами технології переробки продуктів тваринництва”, для лабораторно – практичних занять, ДУ ННЦ „Агроосвіта”, УДК 619:614.31.

Інформаційні ресурси

1. Офіційний сайт НМЦ «Агроосвіта» <http://smcae.kiev.ua>
2. Сайт аудіо-відеоматеріалів <http://www.youtube.com>
3. Вільна енциклопедія мережі інтернет <http://ru.wikipedia.org>