|  |  |
| --- | --- |
| E:\nubip_logo_new_poisk_18_2.png | **СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ**  **«Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва»** |
| **Ступінь вищої освіти – Бакалавр** |
| **Спеціальність 211 «Ветеринарна медицина»** |
| **Освітньо-професійна програма «Ветеринарна медицина»** |
| **Рік навчання 2,3 семестр 4,5**  **Форма навчання денна** |
| **Кількість кредитів ЄКТС 3,8** |
| **Мова викладання українська** |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |  |
| **Лектор курсу** | **Ткачук Світлана Алімівна** |
| **Контактна інформація лектора (e-mail)** | **д.вет.н, професор**  **ohdin@ukr.net** |
| **Сторінка курсу в eLearn** | **https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=3188** |

**ОПИС ДИСЦИПЛІНИ**

*(до 1000 друкованих знаків)*

Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів 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. Згідно навчального плану дисципліна складається із 114 годин/3,8 кредиту, з них: лекційні заняття – 27 годин/0,9 кредиту, лабораторні заняття – 42 години/1,4 кредиту, самостійна робота – 45 годин/1,5 кредиту.

**СТРУКТУРА КУРСУ**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Тема** | **Години**  (лекції/  лабора-торні) | **Результати навчання** | **Завдання** | **Оці-ню-вання** |
| **4 семестр календарного плану\*** | | | | |
| **Модуль 1. ВСТУП. ВЕТЕРИНАРНО-САНІТАРНА ЕКСПЕРТИЗА ТА САНІТАРНА ОЦІНКА ПРОДУКТІВ ЗАБОЮ ЗАБІЙНИХ ТВАРИН** | | | | |
| **Тема 1.** Поняття про дисципліну "Ветсанекспертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва". | 2/6 | Студент повинен:  Знати ветеринарно-санітарні вимоги до забійних тварин та їх транспортування на м’ясопереробні підприємства; порядок приймання та здавання тварин для забою; ветеринарно-санітарні вимоги до м’ясопереробних підприємств, передзабійного утримання і подвірного забою тварин;  Розрізняти методи передзабійного огляду забійних тварин та післязабійної оцінки туш.  Застосовувати методи досліджень на практиці. | На лабораторному занятті студент повинен опанувати вимоги нормативно-правових документів та набути навичок визначення передзабійного стану забійних тварин, післязабійного стану туш забійних тварин та тушок птиці; нанесення позначки придатності на туші та продукти забою тварин і тушки птиці. Виконання самостійної роботи з використанням ЕНК *Еlearn* (6 годин). | **9**  **балів** |
| **Тема 2.** Основи технології і гігієни переробки забійних тварин. | 2/4 | Студент повинен:  Знати загальні вимоги до забою тварин та технологічну схему їх первинної переробки на м’ясопереробному підприємстві; ветеринарно-санітарні вимоги до оглушення забійних тварин; ветеринарно-санітарні вимоги до забою і знекровлення забійних тварин; ветеринарно-санітарні вимоги до розбирання туш забійних тварин; ветеринарно-санітарні вимоги до забою та розбирання птиці; ветеринарно-санітарні вимоги до забою та розбирання кролів і нутрій.  Розуміти вимоги до технології забою тварин та птиці; обов’язки лікаря ветеринарної медицини під час забою тварин і птиці.  Використовувати отримані знання на практиці. | На лабораторному занятті студент повинен оволодіти методами огляду лімфатичних вузлів туш забійних тварин і птиці.  Виконання самостійної роботи з використанням ЕНК *Еlearn* (4 години). | **9**  **балів** |
| **Тема 3.** Організація та методика післязабійної ветеринарно-санітарної експертизи туш і органів забійних тварин. | 2/4 | Студент повинен:  Знати загальні положення методики і техніки ветеринарно-санітарного інспектування продуктів забою тварин; порядок ветеринарного інспектування продуктів забою ВРХ, ДРХ, однокопитних тварин і свиней та діагностувати виявлені патологічні стани.  Розуміти порядок проведення ветеринарно-санітарної експертизи лікарем ветеринарної медицини у процесі забою тварин і птиці.  Використовувати отримані знання на практиці. | На лабораторному занятті студент повинен оволодіти органолептичними та лабораторними методами визначення видової належності туш забійних тварин Виконання самостійної роботи з використанням ЕНК *Еlearn* (4 години). | **9**  **балів** |
| **Тема 4.** Морфологія, хімічний склад і товарознавство м'яса. Зміни м’яса під час зберігання. | 2/4 | Студент повинен:  Знати визначення та харчове значення м’яса; морфологічний склад м’яса; органолептичні властивості м’яса; хімічний склад м’яса; класифікацію м’яса за термічним станом і вгодованістю; дозрівання м’яса; зміни в м’ясі під час зберігання.  Розрізняти термічні стани м’яса.  Розуміти етапи дозрівання м’яса, зміни в м’ясі під час зберігання.  Використовувати отримані знання на практиці. | На лабораторному занятті студент повинен вміти визначати органолептичні, фізико-хімічні та бактеріологічні показники в м’ясі забійних тварин, та інтерпретувати їх особливості залежно від термічного стану м’яса, та ступеня свіжості. Виконання самостійної роботи з використанням ЕНК *Еlearn* (4 години). | **9**  **балів** |
| **Модуль 2. ВЕТЕРИНАРНО-САНІТАРНА ЕКСПЕРТИЗА ПРОДУКТІВ ЗАБОЮ ЗА ЗАХВОРЮВАНЬ ЧИ ОТРУЄННІ ТВАРИН** | | | | |
| **Тема 5.** Ветеринарно-санітарна експертиза продуктів забою тварин під час виявлення інфекційних, інвазійних хвороб, хвороб незаразної етіології та отруєннях. | 2/4 | Студент повинен:  Знати ветеринарно-санітарну оцінку продуктів забою тварин за інфекційних, інвазійних хвороб, хвороб незаразної етіології та отруєннях.  Аналізувати вимоги чинних нормативно-правових документів щодо ветеринарно-санітарної оцінки туш і продуктів забою забійних тварин та птиці.  Використовувати отримані знання на практиці. | На лабораторному занятті студент повинен оволодіти поняттям щодо вимушеного забою тварин, вміти визначати органолептичні, фізико-хімічні та бактеріологічні показники в м’ясі забійних тварин за виникнення хвороб різного генезу. Виконання самостійної роботи з використанням ЕНК *Еlearn* (4 години). | **9**  **балів** |
| **Тема 6.** Технологія і гігієна консервування м’яса та ветсанекспертиза консервованих м’ясних продуктів | 2/2 | Студент повинен:  Знати основні поняття та способи консервування продуктів забою тварин.  Розуміти біологічні принципи консервування.  Розрізняти методи та способи консервування м’яса забійних тварин.  Використовувати отримані знання на практиці. | На лабораторному занятті студент повинен вміти проводити випробування за лабораторними методами оцінки консервів, дефектів і вміти приймати рішення щодо їх ветеринарно-санітарної оцінки. Виконання самостійної роботи з використанням ЕНК *Еlearn* (2 години). | **8**  **балів** |
| **Тема 7.** Основи технології і ветеринарно-санітарна експертиза субпродуктів, ендокринно-ферментної сировини і крові забійних тварин. | 2/2 | Студент повинен:  Знати ветеринарно-санітарний контроль до збору, обробки субпродуктів, ендокринно-ферментної сировини та крові забійних тварин, їх консервування.  Розуміти порядок проведення ветеринарно-санітарної експертизи субпродуктів, ендокринно-ферментної сировини та крові забійних тварин.  Аналізувати прийоми та способи консервування ендокринно-ферментної сировини та крові забійних тварин.  Вміти надавати ветеринарно-санітарну оцінку сировині за виникнення зоонозних захворювань тварин. | На лабораторному занятті студент повинен вміти визначати органолептичні, фізико-хімічні, мікробіологічні, радіологічні показники ковбасних виробів. Виконання самостійної роботи з використанням ЕНК *Еlearn* (2 години). | **8**  **балів** |
| **Тема 8.** Харчові токсикоінфекції і токсикози та їх профілактика. | 2/2 | Студент повинен:  Знати класифікацію збудників харчових токсикоінфекцій та токсикозів.  Розуміти причини виникнення та поширення збудників харчових токсикоінфекцій та токсикозів.  Аналізувати стан харчових продуктів за виникнення та поширення збудників харчових токсикоінфекцій та токсикозів.  Вміти надавати ветеринарно-санітарну оцінку харчовим продуктам залежно від наявності збудника харчових токсикоінфекцій та токсикозів. | На лабораторному занятті студент повинен оволодіти методиками  відбору проб харчових продуктів для відправки на дослідження з метою виявлення збудників харчових токсикоінфекції та токсикозів мікробної етіології  до акредитованих лабораторій; методами бактеріологічного дослідження харчових продуктів контамінованих збудниками харчових токсикоінфекцій та токсикозів.  Вміти аналізувати виробничі ситуації.  Виконання самостійної роботи з використанням ЕНК *Еlearn* (4 години). | **9**  **балів** |
| **Всього за 4 семестр** |  |  |  | **70** |
| **Залік** |  |  |  | **30** |
| **Всього за курс** |  |  |  | **100** |
| **5 семестр календарного плану** | | | | |
| **Модуль 3. ОСНОВИ ТЕХНОЛОГІЇ, ГІГІЄНА ОДЕРЖАННЯ, ВЕТЕРИНАРНО-САНІТАРНА ЕКСПЕРТИЗА МОЛОКА І МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ** | | | | |
| **Тема 9.** Хімічний склад та технологічні властивості молока. | 2/2 | Студент повинен:  Знати харчову цінність, хімічний склад, фізичні, біохімічні властивості молока та його вади.  Аналізувати вади молока та надавати ветеринарно-санітарну оцінку. | На лабораторному занятті студент повинен оволодіти вимогами чинних нормативно-правових актів та документів щодо молока-сировини та питного молока. Вміти проводити  відбір проб молока для досліджень, володіти методами  **о**рганолептичної оцінки молока, визначення чистоти та густини молока.  Вміти аналізувати виробничі ситуації.  Виконання самостійної роботи з використанням ЕНК *Еlearn* (2 години). | **14**  **балів** |
| **Тема 10.** Нові підходи щодо технології отримання і ветеринарно-санітарного контролю за якістю і безпечністю молока та молочних продуктів. | 2/2 | Студент повинен:  Знати особливості отримання, первинної переробки, транспортування та реалізації молока-сировини. Аналізувати партію молока за вимогами чинних документів. Зміни молока за термічної обробки і подальші умови зберігання.  Вміти проводити ветеринарно-санітарний контроль питного молока. | На лабораторному занятті студент повинен опанувати методами оцінки фізико-хімічних і бактеріологічних показників молока-сировини.  Вміти аналізувати виробничі ситуації.  Виконання самостійної роботи з використанням ЕНК *Еlearn* (3 години). | **14**  **балів** |
| **Тема 11.** Ветеринарно-санітарна експертиза і санітарна оцінка молока за захворювань та отруєнні тварин. | 2/2 | Студент повинен:  Знати джерела мікробного обсіменіння молока та методи знезараження молока лактуючих тварин за виникнення хвороб різної етіології.  Аналізувати порядок проведення ветеринарно-санітарної експертизи молока за інфекційних, інвазійних, незаразних захворювань та отруєнь лактуючих тварин.  Вміти проводити ветеринарно-санітарний контроль питного молока. | На лабораторному занятті студент повинен оволодіти методами оцінки анормального молока та контролювати його натуральність і термічну обробку.  Вміти аналізувати виробничі ситуації.  Виконання самостійної роботи з використанням ЕНК *Еlearn* (2 години). | **14**  **балів** |
| **Модуль 4.** **ВЕТЕРИНАРНО-САНІТАРНА ЕКСПЕРТИЗА МЕДУ, РИБИ, ЯЄЦЬ ТА ПРОДУКТІВ РОСЛИННОГО ПОХОДЖЕННЯ** | | | | |
| **Тема 12.** Ветеринарно-санітарна експертиза та санітарна оцінка меду та інших продуктів бджільництва. | 4/4 | Студент повинен:  Знати класифікацію продуктів бджільництва, харчове значення меду, його хімічний склад, фізичні та хімічні властивості.  Аналізувати ветеринарно-санітарний стан меду та продуктів бджільництва за отримання та зберігання.  Вміти проводити ветеринарно-санітарну експертизу меду та продуктів бджільництва. | На лабораторному занятті студент повинен володіти методами відбору проб меду для дослідження; визначення показників меду та продуктів бджільництва.  Вміти аналізувати виробничі ситуації.  Виконання самостійної роботи з використанням ЕНК *Еlearn* (4 години). | **14**  **балів** |
| **Тема 13.** Ветеринарно-санітарна експертиза риби, м’яса морських ссавців та безхребетних тварин. | 2/2 | Студент повинен:  Знати морфологічні особливості, хімічний склад м’яса риби, класифікацію різних термічних станів риби, правила перевезення та проведення експертизи тваринних харчових гідробіонтів.  Аналізувати порядок проведення ветеринарно-санітарної експертизи риби та інших гідробіонтів.  Вміти проводити випробування риби за чинними методиками. | На лабораторному занятті студент повинен провести органолептичні дослідження свіжої риби та апробувати лабораторними методами дослідження.  Вміти провести паразитологічне дослідження риби та надати санітарну оцінку риби за паразитарних зоонозів.  Виконання самостійної роботи з використанням ЕНК *Еlearn* (4 години). | **14**  **балів** |
| **Всього за 5 семестр** | | | | **70** |
| **Екзамен** |  |  |  | **30** |
| **Всього за курс** | | | | **100** |
| **\*Примітка.** Проведення видів занятьздійснюється відповідно до графіку освітнього процесу | | | | |

**ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ**

|  |  |
| --- | --- |
| ***Політика щодо дедлайнів та перескладання:*** | До основних принципів проведення занять належать:   1. відкритість до нових ідей, толерантність, доброзичлива партнерська атмосфера взаєморозуміння та творчого розвитку; 2. усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін; 3. різноманітні моделі роботи на заняттях, дають можливість здобувачам вищої освіти розкрити свій власний потенціал, навчитись довіряти своїм партнерам, розвинути навички інтелектуальної роботи в команді; 4. передбачено інтенсивне використання мобільних технологій навчання, що дає змогу здобувачам вищої освіти та викладачеві спілкуватися один з одним у будь-який зручний для них час, а здобувачам вищої освіти, які відсутні на заняттях, отримати необхідну навчальну інформацію та представити виконані завдання; 5. протягом навчання активно розвиваються автономні навички здобувачів вищої освіти, які можуть підготувати додаткову інформацію за темою, що не увійшла до переліку тем лабораторних занять змістовних модулів та виступити з презентацією та інформуванням додатково. 6. роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання модулів відбувається із дозволу лектора за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний); 7. якщо здобувач вищої освіти відсутній з поважної причини, він/вона презентує виконані завдання під час самостійної підготовки та консультації викладача під час відпрацювання з науково-педагогічним працівником за розкладом консультацій. |
| ***Політика щодо академічної доброчесності:*** | Списування під час модульних контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Реферати, інформаційні повідомлення, презентаційні матеріали повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу Під час роботи над індивідуальними науково-дослідними завданнями та проектами не допустимо порушення академічної доброчесності. |
| ***Політика щодо відвідування:*** | Відвідування занять є обов’язковим. За об’єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись індивідуально (в он-лайн формі за погодженням із деканом факультету) |

**ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ СТУДЕНТІВ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Рейтинг здобувача вищої освіти, бали** | **Оцінка національна за результати складання екзаменів заліків** | |
| **екзаменів** | **заліків** |
| 90-100 | відмінно | зараховано |
| 74-89 | добре |
| 60-73 | задовільно |
| 0-59 | незадовільно | не зараховано |