



СИЛАБУС

НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Гігієна первинної переробки тварин і продуктів забою»

Рівень вищої освіти: другий (магістерський)

Спеціальність: 212 Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза

Рік навчання: 4-й, семестр 8-й

Кількість кредитів ECTS: 5 кредитів

Назва кафедри: кафедра ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи

Мова викладання: українська

Лектор курсу

Пікула О.А., кандидат с.-г. наук, доцент кафедри ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи

Контактна інформація лектора (e-mail)

pikula@vsau.vin.ua

ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Гігієна первинної переробки тварин і продуктів забою» є вибірковою компонентою ОПП.

Загальний обсяг дисципліни 150 год.: лекції - 26 год.; практичні заняття – 24 год., самостійна робота - 100 год.

Формат проведення: лекції, практичні заняття, консультації. Підсумковий контроль – залік.

ПРЕРЕКВІЗИТИ І ПОСТРЕКВІЗИТИ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

При вивченні даної дисципліни використовуються знання, отримані з таких дисциплін (пререквізитів): «Ветеринарна мікробіологія», «Анатомія свійських тварин з латинською термінологією».

Основні положення навчальної дисципліни можуть застосовуватися при вивченні таких дисциплін (постреквізитів): «Ветеринарно-санітарна інспекція».

ХАРАКТЕРИСТИКА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Призначення навчальної дисципліни

Освітня компонента «Гігієна первинної переробки тварин і продуктів забою» вивчається за навчальним планом підготовки здобувачів рівень вищої освіти другий (магістерський), галузь знань 21 Ветеринарна медицина, спеціальність 212 Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза.

Освітня компонента «Гігієна первинної переробки тварин і продуктів забою» формує уміння, навички та компетенції, необхідні для фахівця з ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи.

Студент освоює основні поняття щодо вимог санітарії та гігієни на переробних підприємствах. Як результат вивчення навчальної дисципліни студент набуває знань та умінь щодо: організації санітарного режиму роботи підприємств згідно з вимогами державного санітарного законодавства, застосовування санітарно-гігієнічних вимог до виготовлення, зберігання, транспортування та реалізації харчових продуктів в умовах підприємств; самостійного опрацювання відповідної документації з організації санітарного нагляду за підприємствами, застосовування сучасних методів санітарно-гігієнічного контролю.

Мета вивчення навчальної дисципліни

Вивчення комплексу санітарно-гігієнічних, діагностичних та спеціальних досліджень харчових і сировинних продуктів тваринного походження з метою науково обґрунтованої ветеринарно-санітарної оцінки цих продуктів. Запобігання захворювань людей антропозоозами та іншими хворобами, що передаються через продукти тваринництва.

Завдання вивчення дисципліни

Формування у студентів системи теоретичних та методологічних основ санітарної та гігієни, розуміння значення науково-обґрунтованих санітарно-гігієнічних вимог до влаштування підприємств, оволодіння знаннями з санітарно-гігієнічних вимог до проектування підприємств, засвоєння вимог та набуття практичних навичок раціональної організації санітарного режиму підприємства, санітарної охорони харчових продуктів.

інтегральну компетентність (ІК):

Здатність розв'язувати складні завдання і проблеми у галузі ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи або у процесі навчання, що передбачає проведення досліджень, упровадження інновацій та характеризується невизначеністю умов і вимог.

загальні компетентності (ЗК):

ЗК 2. Здатність застосовувати знання в практичних ситуаціях.

ЗК 3. Знання та розуміння предметної галузі та професії.

ЗК 11. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

спеціальні (фахові) компетентності (ФК):

ФК 3. Здатність дотримуватися правил охорони праці, асептики та антисептики під час фахової діяльності.

ФК 9. Здатність проводити акушерсько-гінекологічні та хірургічні заходи і операції.

ФК 10. Здатність розробляти стратегії безпечного, санітарно-обумовленого утримання тварин.

Програмні результати:

ПР 5. Установлювати зв'язок між клінічними проявами захворювання та результатами лабораторних досліджень.

ПР 11. Узагальнювати та аналізувати інформацію щодо ефективності роботи ветеринарних фахівців різного підпорядкування.

ПР 12. Знати правила та законодавчі нормативні акти щодо нагляду і контролю виробництва, зберігання, транспортування та реалізації продукції тваринного і рослинного походження.

ПР 14. Розуміти сутність процесів виготовлення, зберігання та переробки біологічної сировини.

Вивчення даної дисципліни формує у здобувачів освіти соціальні навички (softskills): комунікативність (реалізується через: метод роботи в парах та групах), лідерські навички (реалізується через: робота в групах).

План вивчення навчальної дисципліни

№ з/п	Назви теми	Форми організації навчання та кількість годин		СРС, кількість годин
		лекційні заняття	практичні заняття	
1.	Гігієна передзабійної підготовки тварин до забою.	2	2	8
2.	Санітарно-гігієнічні вимоги до технології забою тварин різних видів.	2	2	8
3.	Гігієна забою кролів і птиці.	2	2	8
4.	Гігієнічна оцінка методів знезараження питної, технічної та стічної води.	2	2	8
5.	Гігієна транспортування тварин на м'ясопереробні підприємства.	2	2	8
6.	Заходи і засоби безпеки при ветеринарно-санітарних роботах: дезінфекція, дезінсекція, дератизація та дезодорація.	2	2	8
7.	Гігієнічна оцінка та ветеринарний контроль туш і продуктів забою.	2	2	8
8.	Гігієна первинної переробки крові забійних тварин.	2	2	8

9.	Гігієна консервування шкур.	2	2	8
10.	Гігієна обробки субпродуктів.	2	2	8
11.	Гігієнічна консервування та обробки кишкових комплектів.	2	2	4
12.	Гігієна витоплення тваринного харчового жиру.	2	2	4
13.	Гігієна холодильної обробки продуктів забоютварин і продуктів первинної переробки.	2	-	2
Всього		26	24	100

Самостійна робота здобувача вищої освіти

Самостійна робота студента організовується шляхом видачі індивідуального переліку питань і практичних завдань з кожної теми, які не виносяться на аудиторне опрацювання та виконання індивідуального творчого завдання (гугл-презентації, реферату).

Самостійна робота здобувача є одним із способів активного, цілеспрямованого набуття нових для нього знань та умінь. Вона є основою його підготовки як фахівця, забезпечує набуття ним прийомів пізнавальної діяльності, інтерес до творчої роботи, здатність вирішувати наукові та практичні завдання.

Виконання здобувачем самостійної роботи передбачає, за необхідності, отримання консультацій або допомоги відповідного фахівця. Навчальний матеріал навчальної дисципліни, передбачений робочою програмою для засвоєння здобувачем у процесі самостійної роботи, виносяться на поточний і підсумковий контроль поряд з навчальним матеріалом, який опрацьовувався під час аудиторних занять. Організація самостійної роботи здобувачів передбачає: планування обсягу, змісту, завдань, форм і методів контролю самостійної роботи, розробку навчально-методичного забезпечення; виконання здобувачем запланованої самостійної роботи; контроль та оцінювання результатів, їх систематизацію, оцінювання ефективності виконання здобувачем самостійної роботи.

Індивідуальні завдання здобувач виконує самостійно під керівництвом викладача згідно з індивідуальним навчальним планом.

У випадку реалізації індивідуальної освітньої траєкторії здобувача заняття можуть проводитись за індивідуальним графіком.

Види самостійної роботи

№	Вид самостійної роботи	Години	Терміни виконання	Форма та метод контролю
1	Підготовка до лекційних та практичних занять	30	щотижнево	Усне та письмове опитування

2	Підготовка самостійних питань з тематики дисципліни	30	щотижнево	Усне та письмове опитування
3	Індивідуальні творчі завдання (виконання рефератів та презентації за заданою проблемною тематикою)	20	1 раз на семестр	Спостереження за виконанням, обговорення, виступ з презентацією, усний захист
4	Підготовка до контрольних робіт та тестування	20	2 рази на семестр	Тестування у паперовому вигляді та системі СОКРАТ
Разом		100		

Список основної та додаткової літератури

Основна

1. Берник І.М., Фаріонік Т.В., Н.В. Новгородська. Ветеринарно-санітарна експертиза продуктів тваринного і рослинного походження. Навчальний посібник. Вінниця. Видавничий центр ВНАУ, 2020. 232 с.
2. Ветеринарно-санітарна експертиза сировини та продуктів тваринного походження. (Навчальний посібник). В.В. Власенко, В.Й. Кравців, В.І. Хоменко, В.М. Ковбасенко, В.В. Касянчук, В.М. Безсмертний, П.П. Микитюк. Вінниця, РВВ ВАТ "Віноблдрукарня", 1999. 514 с.
3. Захаренко М.О. Каталог законодавчих актів та ДСТУ. Навчальний посібник. Вінниця ВЦ «Едельвейс ІК», 2011. 176 с.
4. Захаренко М.О. Методичний посібник до проведення лабораторних занять з дисципліни «Ветеринарна санітарія та гігієна», для студентів факультету ветеринарної медицини. М.О. Захаенко, Д.А. Засекін, Л.В. Шевченко та ін. Київ, 2014. 217 с.
5. Захаренко М.О. Санітарно-гігієнічні вимоги до води та водопостачання сільськогосподарських підприємств. Навчальний посібник / М.О. Захаренко, Л.В. Польовий, В.М. Поляковський, Л.В. Шевченко, О.С. Яремчук. Вінниця : Видавничий центр ВНАУ, 2011. 244 с.

Додаткова

1. Ветеринарно-санітарний контроль на підприємствах м'ясної промисловості. (Навчальний посібник). Р.Й. Кравців, П.І. Вербицький, Ю.І. Остап'юк. Львів, Галицька видавнича спілка, 2002. 368 с.
2. ВНТП-АПК-23.06. Відомчі норми технологічного проектування. Скотарські підприємства (комплекси, ферми, малі ферми). К.: Міністерство аграрної політики України, 2006.
3. Технологія продуктів забою тварин. В.В. Власенко, І.Г. Береза, М.І. Машкін, П.В. Микитюк, Л.П. Серєда, М.Ф. Бойко. Вінниця, РВВ ВАТ "Віноблдрукарня", 1999. 448 с.

Контроль і оцінка результатів навчання

У кінці семестру, здобувач вищої освіти може набрати до 60% підсумкової оцінки за виконання всіх видів робіт, що виконуються протягом семестру, до 10% за показники наукової, інноваційної, навчальної, виховної роботи та студентської активності і до 30% підсумкової оцінки – за результатами підсумкового контролю.

Розподіл балів за видами навчальної роботи

	Вид навчальної діяльності	Бали
Атестація 1		
1	Участь у дискусіях на лекційних заняттях	5
2	Участь у роботі на практичних заняттях	5
3	Виконання самостійних завдань	5
4	Виконання контрольних робіт, тестування	10
5	Індивідуальні завдання (виконання гугл-презентації, презентації за заданою проблемною тематикою, дослідницькі проекти)	5
	Всього за атестацію 1	30
Атестація 2		
1	Участь у дискусіях на лекційних заняттях	5
2	Участь у роботі на практичних заняттях	5
3	Виконання самостійних завдань	5
4	Виконання контрольних робіт, тестування	10
5	Індивідуальні завдання (виконання гугл-презентації, презентації за заданою проблемною тематикою, дослідницькі проекти)	5
	Всього за атестацію 2	30
6	Показники наукової, інноваційної, навчальної, виховної роботи та студентської активності	10
	Підсумкове тестування	30
	Разом	100

Шкала оцінки знань здобувача

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою для екзамену
90 – 100	A	відмінно
82-89	B	добре

75-81	C	задовільно
66-74	D	
60-65	E	
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

Якщо здобувач упродовж семестру за підсумками контрольних заходів набрав менше 35 балів, то він не допускається до заліку чи екзамену. Крім того, обов'язковим при мінімальній кількості балів за підсумками контрольних заходів є виконання індивідуальної творчої роботи (презентації).

Програма навчальної дисципліни передбачає врахування результатів неформальної та інформальної освіти при наявності підтверджуючих документів як окремі кредити вивчення навчальних дисциплін.

Критерії поточного оцінювання знань здобувачів вищої освіти

Участь у дискусіях на лекційних та практичних заняттях, виконання контрольних робіт, індивідуальні та групові творчі завдання, тестування	Критерії оцінювання
90-100%	В повному обсязі володіє навчальним матеріалом, вільно самостійно та аргументовано його викладає під час усних виступів та письмових відповідей, глибоко та всебічно розкриває зміст теоретичних питань та практичних завдань, використовуючи при цьому обов'язкову та додаткову літературу. Правильно вирішив усі тестові завдання.
73-89%	Достатньо повно володіє навчальним матеріалом, обґрунтовано його викладає під час усних виступів та письмових відповідей, в основному розкриває зміст теоретичних питань та практичних завдань, використовуючи при цьому обов'язкову літературу. Але при викладанні деяких питань не вистачає достатньої глибини та аргументації, допускаються при цьому окремі несуттєві неточності та незначні помилки. Правильно вирішив більшість тестових завдань.
55-72%	В цілому володіє навчальним матеріалом викладає його основний зміст під час усних виступів та письмових відповідей, але без глибокого всебічного аналізу, обґрунтування та аргументації, без використання необхідної літератури допускаючи при цьому окремі суттєві неточності та помилки. Правильно вирішив половину тестових завдань.

35-54%	Не в повному обсязі володіє навчальним матеріалом. Фрагментарно, поверхово (без аргументації та обґрунтування) викладає його під час усних виступів та письмових відповідей, недостатньо розкриває зміст теоретичних питань та практичних завдань, допускаючи при цьому суттєві неточності, правильно вирішив меншість тестових завдань.
15-34%	Частково володіє навчальним матеріалом не в змозі викласти зміст більшості питань теми під час усних виступів та письмових відповідей, допускаючи при цьому суттєві помилки. Правильно вирішив окремі тестові завдання.
0-15%	Не володіє навчальним матеріалом та не в змозі його викласти, не розуміє змісту теоретичних питань та практичних завдань. Не вирішив жодного тестового завдання.