

	<h2 style="margin: 0;">СИЛАБУС</h2> <h3 style="margin: 0;">НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ</h3> <h4 style="margin: 0;">«Державний ветеринарно-санітарний контроль і нагляд»</h4> <p style="margin: 5px 0 0 0;">Рівень вищої освіти: <u>другий (магістерський)</u></p> <p style="margin: 5px 0 0 0;">Спеціальність: <u>212 Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза</u></p> <p style="margin: 5px 0 0 0;">Рік навчання: <u>6-й семестр 12-й</u></p> <p style="margin: 5px 0 0 0;">Кількість кредитів ECTS: <u>5 кредитів</u></p> <p style="margin: 5px 0 0 0;">Назва кафедри: <u>кафедра ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи</u></p> <p style="margin: 5px 0 0 0;">Мова викладання: <u>українська</u></p>
<p>Лектор курсу</p>	<p>к. вет. н., доцент Тодорюк Василь Борисович</p>
<p>Контактна інформація лектора (e-mail)</p>	<p><u>todoruyk@vsau.vin.ua</u></p>

ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Державний ветеринарно-санітарний контроль і нагляд» є обов'язковою 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 – іспит.

ПРЕРЕКВІЗИТИ І ПОСТРЕКВІЗИТИ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

При вивченні даної дисципліни використовуються знання, отримані з таких дисциплін (пререквізитів): «Основи права», «Ветеринарна вірусологія», «Ветеринарно-санітарна інспекція», «Ветеринарна фармакологія та токсикологія», «Гігієна харчових продуктів», «Основи епізоотології та інфекційні хвороби», «Радіологічний ветеринарно-санітарний контроль», «Ветеринарна санітарія».

Основні положення навчальної дисципліни можуть застосовуватися при вивченні таких дисциплін (постреквізитів): «Виробнича практика».

ХАРАКТЕРИСТИКА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Призначення навчальної дисципліни

Освітня компонента «Державний ветеринарно-санітарний контроль і нагляд» вивчається з навчальним планом підготовки здобувачів рівень вищої

освіти другий (магістерський), галузь знань 21 Ветеринарна медицина, спеціальність 212 Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза.

Освітня компонента «Державний ветеринарно-санітарний контроль і нагляд» формує уміння, навички та компетенції, необхідні для фахівця з ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи.

Мета вивчення навчальної дисципліни

Мета вивчення навчальної дисципліни – забезпечити підготовку фахівців з ветеринарної гігієни, санітарія і експертизи, інспекторів для здійснення державного контролю, які можуть здійснювати інспектування будівель, транспортних засобів, тимчасових та інших потужностей, випробувальних лабораторій, що розміщуються на потужностях і мають відношення до виробництва та/або обігу харчових продуктів; інспектувати і відбирати зразки об'єктів санітарних заходів; перевіряти документи щодо виконання операторами ринку вимог законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів і отримувати їх копії; проводити оцінку результатів лабораторних досліджень (випробувань) зразків об'єктів санітарних заходів для цілей державного контролю; видавати приписи щодо усунення порушень вимог законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів.

Завдання вивчення дисципліни

Задачі вивчення дисципліни вивчити вимоги нормативно-правових актів України щодо здійснення державного контролю.

У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач повинен сформулювати такі програмні компетентності:

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 у практичних ситуаціях.

ЗК 3. Знання та розуміння предметної галузі та професії.

ЗК 9. Здатність приймати обґрунтовані рішення

спеціальні (фахові) компетентності (ФК):

ФК 1. Здатність аналізувати загальні принципи, які застосовують до харчових продуктів і кормів загалом та безпечності харчових продуктів і кормів зокрема, на національному рівні та на рівні Європейського співтовариства.

ФК 2. Здатність застосовувати методики роботи з національними і міжнародними нормативно-правовими актами, науковими працями, методичними розробками, рекомендаціями, інструкціями тощо у професійній діяльності.

ФК 7. Здатність планувати і здійснювати контроль механізмів імпорту та сертифікаційних процедур, пов'язаних із захистом здоров'я тварин, людей і екосистем у країні-імпортері.

ФК 8. Здатність планувати та проводити стандартний і розширений державний контроль підконтрольних вантажів на державному кордоні України та транспорті, аналізувати зв'язок між контролем безпечності харчових продуктів і здоров'ям людей за міжнародної торгівлі продуктами тваринного походження.

ФК 11. Здатність організовувати та проводити державний контроль гігієнічних вимог і санітарних заходів на агропродовольчих ринках і потужностях.

Програмні результати:

ПРН 3. Володіти методами та методиками державного (внутрішнього) контролю на підконтрольних потужностях для гарантування безпечності харчового ланцюга, уміти контролювати, оцінювати та управляти ризиками під час виробництва та обігу харчових продуктів.

ПРН 4. Володіти методами та методиками передзабійного огляду, гуманного забою тварин, проведення післязабійного огляду продуктів забою та надання рекомендацій щодо їх подальшого використання.

ПРН 7. Уміти планувати і здійснювати контроль та проводити моніторинг виробництва, здійснювати контроль зберігання, переробки та реалізації харчових продуктів і кормів, кормових добавок, преміксів, побічних продуктів, ветеринарних препаратів, засобів ветеринарної медицини та оцінювати їх безпечність і якість.

ПРН 8. Мати навички стандартного та розширеного державного контролю підконтрольних вантажів на державному кордоні України та транспорті, здійснювати аналіз зв'язку між контролем безпечності харчових продуктів та здоров'ям людей за міжнародної торгівлі продуктами тваринного походження.

ПРН 11. Володіти знаннями та практичними вміннями, необхідними для здійснення державного (внутрішнього) ветеринарно-санітарного контролю на потужностях з виробництва та обігу м'яса і м'ясних продуктів, молока і молочних продуктів, напівфабрикатів, харчових гідробіонтів; заготівлі, зберігання та обігу харчових рослинних продуктів, меду та апіпродуктів, харчових яєць та яйцепродуктів тощо, а також методами та методиками відбору, консервування, пакування і пересилання проб тваринного, рослинного й біотехнологічного походження, правильного поводження з ними та результатами їх випробувань (досліджень).

ПРН 13. Володіти навичками та знаннями, необхідними для ведення ветеринарного обліку, оформлення звітної та іншої необхідної документації, уміти ідентифікувати та встановлювати відповідність харчових продуктів вимогам нормативно-правових актів та іншим відомостям, наведеним в інформації для споживача або у декларації виробника.

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		Самостійна робота, кількість годин
		лекційні заняття	практичні заняття	
1	Тема 1. Державне управління в галузі ветеринарної медицини	2	2	6
2	Тема 2. Державний ветеринарно-санітарний контроль та нагляд	2	2	6
3	Тема 3. Захист здоров'я тварин	2	2	6
4	Тема 4. Надзвичайні протиепізоотичні комісії та карантин тварин	2	2	6
5	Тема 5. Регулювання виробництва та обігу неїстівних продуктів тваринного	2	2	6
6	Тема 6. Регулювання виробництва та обігу ветеринарних препаратів, субстанцій та засобів ветеринарної медицини	2	2	6
7	Тема 7. Вимоги до виробництва кормових добавок, переміксів та кормів для тварин	2	2	6
8	Тема 8. Вимоги щодо здійснення міжнародної торгівлі.	2	2	6
9	Тема 9. Відповідальність осіб за правопорушення у галузі ветеринарної медицини.	2	2	6
10	Тема 10. Особливості санітарно-гігієнічного контролю при виробництві продукції тваринництва в умовах екологічного забруднення територій.	2	2	6
11	Тема 11. Санітарно-гігієнічний контроль при виробництві продукції скотарства у літній пасовищний період.	2	2	10
12	Тема 12. Санітарно-гігієнічний контроль продукції скотарства в зимово-стійловий період.	2	2	15
13	Тема 13. Особливості проведення	2	-	15

	ветеринарно-санітарних заходів на підприємствах з вирощування великої рогатої худоби та свиней.			
Всього		26	24	100

Самостійна робота здобувача вищої освіти

Самостійна робота студента ВНАУ є основним засобом оволодіння навчальним матеріалом у вільний від обов'язкових занять час.

Самостійна робота студента організується 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	20	щотижнево	Усне та письмове опитування
2	Підготовка самостійних питань з тематики дисципліни	40	щотижнево	Усне та письмове опитування
3	Індивідуальні творчі	20	1 раз на	Спостереження

	завдання (виконання рефератів та презентації за заданою проблемною тематикою)		семестр	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. Бегас В. Л. Організація ветеринарно-санітарного контролю і нагляду в Україні. Сучасний стан та перспективи розвитку. Проблеми заразної та незаразної патології тварин. 2–4 листопада 2016 р. Житомир. С. 83–89.
2. Годяк А. І. Правові засади державного ветеринарно-санітарного контролю під час здійснення експортно-імпорتنих операцій. Збірник наукових праць Львівського державного університету внутрішніх справ. Серія юридична. 2018. Вип. 1. С. 115–124.

Додаткова

1. ДСТУ 3136–95 Птиця сільськогосподарська для забою. Технічні умови.
2. ДСТУ 3143–95. М'ясо птиці (тушки курей, качок, гусей, индиків, цесарок). Технічні умови.
3. ДСТУ 4443:2005 Консерви із м'яса птиці та субпродуктів. Технічні умови.
4. ДСТУ ЕЭК ООН ECE/TRADE/355:2007 М'ясо курей. Тушки та їх частини. Настанови щодо постачання і контролювання якості (ЕЭК ООН ECE/TRADE/355:2007, IDT)
5. ДСТУ ISO 1444:2005 М'ясо та м'ясні продукти. Визначення вмісту вільного жиру (ISO 1444:1996, IDT)
6. ДСТУ ISO 1841-1:2004 М'ясо та м'ясопродукти. Визначення вмісту хлоридів. Частина 1. Метод Волхарда (ISO 1841-1:1996, IDT)
7. ДСТУ ISO 1841-2:2004 М'ясо та м'ясопродукти. Визначення вмісту хлоридів. Частина 2. Потенціометричний метод (ISO 1841-2:1996, IDT)
8. ДСТУ ISO 2294:2005 М'ясо та м'ясні продукти. Метод визначення загального вмісту фосфору (контрольний метод) (ISO 2294:1974, IDT)

9. ДСТУ ISO 2917–2001 М'ясо та м'ясні продукти. Визначення рН. (Контрольний метод) (ISO 2917:1974, IDT)
10. ДСТУ ISO 2918:2005 М'ясо та м'ясні продукти. Метод визначення загального вмісту нітриту (контрольний метод) (ISO 2918:1975, IDT)
11. ДСТУ ISO 4133:2004 М'ясо та м'ясні продукти. Контрольний метод визначення вмісту глюконо-дельта-лактону (ISO 4133:1979, IDT)
12. ДСТУ ISO 4134:2004 М'ясо та м'ясопродукти. Контрольний метод визначення вмісту L-(+)-глутамінової кислоти (ISO 4134:1999, IDT)
13. ДСТУ ISO 5553:2005 М'ясо та м'ясопродукти. Виявлення фосфатів (ISO 5553:1980, IDT)
14. ДСТУ ISO 5554:2005 Продукти м'ясні. Метод визначення вмісту крохмалю (контрольний метод) (ISO 5554:1978, IDT)
15. ДСТУ ISO 6320:2001 Жири та олії тваринні і рослинні. Визначення показника заломлення
16. ДСТУ ISO 6321:2003 Жири тваринні і рослинні та олії. Визначення точки плавлення у відкритому капілярі (точка плину)
17. ДСТУ ISO 13496:2005 М'ясо та м'ясні продукти. Виявлення барвників. Метод із застосуванням тонкошарової хроматографії (ISO 13496:2000, IDT)
18. ДСТУ ISO 13965:2007 М'ясо та м'ясні продукти. Визначення масової частки крохмалю та глюкози ферментативним методом (ISO 13965:1998, IDT)
19. ДСТУ ЕЭК ООН ECE/AGRI/135:2007 Свинина. Туші та відруби. Настанови щодо постачання і контролювання якості (ЕЭК ООН ECE/AGRI/135:2006, IDT)
20. ДСТУ ЕЭК ООН ECE/TRADE/308:2007 Баранина. Туші та відруби. Настанови щодо постачання і контролювання якості (ЕЭК ООН ECE/TRADE/308:2006, IDT)
21. ДСТУ ЕЭК ООН ECE/TRADE/326:2007 Яловичина. Туші та відруби. Настанови щодо постачання і контролювання якості (ЕЭК ООН ECE/TRADE/326:2004, IDT)
22. ДСТУ ЕЭК ООН ECE/TRADE/355:2007 М'ясо курей. Тушки та їх частини. Настанови щодо постачання і контролювання якості (ЕЭК ООН ECE/TRADE/355:2007, IDT)

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.

Якщо здобувач упродовж семестру за підсумками контрольних заходів набрав (отримав) менше половини максимальної оцінки з навчальної

дисципліни (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).

Розподіл балів за видами навчальної роботи

	Вид навчальної діяльності	Бали
Атестація 1		
1	Участь у дискусіях на лекційних заняттях	4
2	Участь у роботі на практичних заняттях	3
3	Виконання самостійних завдань	2
4	Виконання контрольних робіт, тестування	5
	Всього за атестацію 1	14
Атестація 2		
7	Участь у дискусіях на лекційних заняттях	3
8	Участь у роботі на практичних заняттях	3
9	Виконання самостійних завдань	2
10	Виконання контрольних робіт, тестування	5
11	Індивідуальні завдання (виконання реферати, презентації за заданою проблемною тематикою)	3
	Всього за атестацію 2	16
Атестація 3		
11	Участь у дискусіях на лекційних заняттях	3
12	Участь у роботі на практичних заняттях	2
13	Виконання самостійних завдань	2
14	Виконання контрольних робіт, тестування	5
	Всього за атестацію 3	12
Атестація 4		
16	Участь у дискусіях на лекційних заняттях	3
17	Участь у роботі на практичних заняттях	3
18	Виконання самостійних завдань	2
19	Виконання контрольних робіт, тестування	7
20	Індивідуальні завдання (виконання реферати, презентації за заданою проблемною тематикою)	3
	Всього за атестацію 4	18
	Показники наукової, інноваційної, навчальної, виховної роботи та студентської активності	10
	Підсумкове тестування	30
	Разом	100

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

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

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.