

	<p style="text-align: center;">СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ВЕТЕРИНАРНО-САНІТАРНА ЕКСПЕРТИЗА ПРОДУКТІВ ТВАРИННИЦТВА»</p> <p>Рівень вищої освіти: <u>перший (бакалаврський)</u> Спеціальність: <u>204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва</u> Рік навчання: <u>3-й, семестр 5-й</u> Кількість кредитів ECTS: <u>5 кредитів</u> Назва кафедри: <u>ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи</u> Мова викладання: <u>українська</u></p>
Лектор курсу	к.вет.н., доц. Фаріонік Тарас Володимирович
Контактна інформація лектора (e-mail)	<u>farionik@vsau.vin.ua</u>

ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Навчальна дисципліна «Ветеринарно-санітарна експертиза продуктів тваринництва» 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.

Основні положення навчальної дисципліни можуть застосовуватися при проходженні практики, подальшому навчанні на магістерському рівні вищої освіти та фаховій діяльності.

Призначення навчальної дисципліни

Освітня компонента «Ветеринарно-санітарна експертиза продуктів тваринництва» вивчається – сприяє формуванню у здобувачів вищої освіти знань і навичок з проведення комплексу необхідних досліджень щодо якості та безпеки продуктів тваринного та рослинного походження.

Мета вивчення навчальної дисципліни

Мета навчальної дисципліни «Ветеринарно-санітарна експертиза продуктів тваринництва» – формування знань у здобувачів щодо застосування органолептичних, лабораторних та спеціальних методів досліджень показників безпеки та якості продуктів тваринного, а на ринках – і рослинного походження для їх ветеринарно-санітарного оцінювання, а також застосування санітарно-гігієнічних заходів на всіх етапах виробництва, зберігання, транспортування та реалізації.

Завдання вивчення дисципліни

Вивчення 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

ПЕРЕЛІК КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ, ЯКИХ НАБУВАЄ ЗДОБУВАЧ ПРИ ВИВЧЕННІ ДИСЦИПЛІНИ ВІДПОВІДНО ДО ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

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

інтегральну компетентність (ІК):

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми з технології виробництва і переробки продукції тваринництва або у процесі навчання, що передбачає застосування теорій та методів зооінженерії і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

загальні компетентності (ЗК):

ЗК 3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК 4. Знання та розуміння предметної галузі та професійної діяльності.

ЗК 7. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК):

СК 13. Здатність використовувати спеціальні знання для проведення санітарно-гігієнічних і профілактичних заходів на фермах та інших об'єктах із виробництва і переробки продукції тваринництва.

ПРОГРАМНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ ВІДПОВІДНО ДО ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

ПРН 3. Виконувати функціональні обов'язки, нівелюючи вплив різних чинників та виробничих ситуацій.

ПРН 5. Забезпечувати якість виконуваних робіт.

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

ПЛАН ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

№ з/п	Назви теми	Форми організації навчання та кількість годин		Самостійна робота, кількість годин
		лекційні заняття	практичні заняття	
1	Методи і техніка ветеринарно-санітарної експертизи забійних туш і органів тварин	2	2	6
2	Харчова цінність м'яса, морфологічний склад і товарознавча оцінка	2	2	6
3	Ветеринарно-санітарна експертиза допоміжної сировини	2	2	6
4	Транспортування і зберігання м'яса, субпродуктів і напівфабрикатів	2	2	6
5	Основні способи консервування м'яса та сировини забійних тварин	2	2	6
6	Контроль якості ковбас і копченостей	2	2	6
7	Сучасні методи кодування м'ясних консервів	2	2	6
8	Ветеринарно-санітарна експертиза нових видів виробництва ковбас і копченостей	2	2	6
9	Ветеринарно-санітарна експертиза рибної сировини.	2	2	6
10	Загальні відомості про молоко	2	2	12
11	Вади молока	2	2	12
12	Ветеринарно-санітарні вимоги до якості вершків знежиреного молока.	2	2	12
13	Ветеринарно-санітарні вимоги до якості сирів.	2	-	10
Разом		26	24	100

Самостійна робота здобувача вищої освіти

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

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

навчальної дисципліни для засвоєння здобувачем у процесі самостійної роботи, виноситься на поточний і підсумковий контроль поряд з навчальним матеріалом, який опрацьовувався під час аудиторних занять.

Осіб 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.

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

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

Основна література

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. Білай Д.В. Загальне тваринництво та технології виробництва продукції тваринництва з основами стандартизації: підручник. Київ: Кондор, 2018. 344 с.
3. Богатко Н.М. Ветеринарно-санітарна експертиза продукції рослинного походження: навчальний посібник. Біла Церква 2010. 334 с.
4. Башинський В.В. Вимоги Європейського законодавства щодо харчових продуктів: збірник інформаційних матеріалів. Київ. ТОВ «Ветінформ», 2009. 327 с.
5. Берник І.М. Інноваційний підхід до одержання високоякісного молока- сировини. *Техніка, енергетика, транспорт АПК*. 2019. № 3 (106). С. 46–55.
6. Довідник мікробіологічних методів дослідження харчових продуктів і кормів для тварин згідно з міжнародними стандартами. Біла Церква, 2006. 264 с.
7. Зажарська Н.М., Куцак Р.С., Бібен І.А., Кунєва Л.В. Ветеринарно-санітарна експертиза. Практикум. Навчальний посібник. Дніпро, 2017. 193 с.

Додаткова література

1. Давидов О.М., Темніханов Ю.Д. Основи ветеринарно-санітарного контролю в рибництві. Київ: Фірма «ІНКОС». 2004. 144 с.
2. Ібатуліна І.І. Стандартизація у тваринництві: навч. посіб. К.: Видавництво Ліра-К, 2016. 548 с.
3. Касянчук В.В., Микитюк П.В., Олійник Л.В. Ветеринарносанітарна експертиза з основами технології переробки продуктів тваринництва: підручник. Вінниця: Нова Книга. 2007. 480 с
4. Ковбасенко В.М. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва: Навчальний посібник: в двох томах. Київ: Фірма «ІНКОС», 2005. Т.1. 416 с.
5. Ковбасенко В.М. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва: Навчальний посібник: в двох томах. Київ: Фірма «ІНКОС», 2005. Т. 2. 536 с.
6. Найдіч О.В., Хіміч М.С., Оніщенко О.В.Збірник методичних вказівок для проведення лабораторних робіт з дисципліни «Ветеринарносанітарна експертиза продуктів переробки гідробіонтів». Одеса, ОДЕКУ, 2012. 59 с.
7. Найдіч О.В. Ветеринарно-санітарна експертиза продуктів переробки гідробіонтів. Одеса, ОДЕКУ, 2012. 15 с.
8. Пешук Л.В. Основи тваринництва і ветеринарно-санітарна експертиза м'яса та м'ясних продуктів. Підручник. К.: Центр учбової літератури, 2011. 400 с.
9. Про ветеринарну медицину : Закон України від 25.06.1992 р. № 2498-12. Відомості Верховної Ради України. 1992. № 36. С. 531.
10. Хоменка В.І. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва. Київ : Сільгоспосвіта, 1995. 716 с.

Інформаційні ресурси

1. <http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/z1317-11> Інструкція з товарознавчої оцінки та маркування м'яса
2. <http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/z1256-11> Наказ Державного комітету ветеринарної медицини України від 2 лютого 2010 року № 46 (№ реєстрації 278/17573)
3. <http://presa.ua/tvarinnictvo-ta-veterinarija.html> Офіційний сайт журналу «Тваринництво та ветеринарія»
4. <http://www.ait-magazine.com.ua/> Офіційний сайт журналу «Тваринництво сьогодні»
5. <https://tvppt.btsau.edu.ua/uk/arhiv-vs> Журнал «Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва» («Animal Husbandry Products Production and Processing»)

СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ ТА ВИМОГИ ДО КОНТРОЛЮ ЗНАНЬ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

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 домашніх завдань	5
4	Виконання контрольних робіт, тестування	5
5	Індивідуальні та групові творчі завдання (презентації за заданою проблемною тематикою)	10
	Всього за атестацію 1	30
Атестація 2		
6	Участь у дискусіях на лекційних заняттях	5
7	Участь у роботі на практичних заняттях	5
8	Виконання домашніх завдань	5
9	Виконання контрольних робіт, тестування	5
10	Індивідуальні та групові творчі завдання (презентації за заданою проблемною тематикою)	10
	Всього за атестацію 2	30
11	Показники наукової, інноваційної, навчальної, виховної роботи та студентської активності	10
	Підсумкове тестування	30
	Разом	100

Якщо здобувач упродовж семестру за підсумками контрольних заходів набрав менше 35 балів, то він не допускається до заліку.

Під час виконання навчальних завдань, завдань контрольних заходів недопустимо порушення академічної доброчесності. Презентації та виступи мають бути авторськими та оригінальними, інформація про результати власної навчальної (наукової, творчої) діяльності – достовірною; у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей мають бути посилання на джерела інформації з дотриманням норм законодавства про авторське право і суміжні права.

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

Переведення балів внутрішньої 100-бальної шкали в національну здійснюється у відповідності до шкали.

Відповідність шкал оцінок якості засвоєння навчального матеріалу

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою для заліку
90 – 100	A	зараховано
82-89	B	
75-81	C	
66-74	D	
60-65	E	
35-59	FX	не зараховано зможливістю повторного складання
01-34	F	не зараховано зобов'язковим повторним вивченням дисципліни