

АНОТАЦІЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
«ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНІ ВИМОГИ ДО
ТВАРИННИЦЬКОЇ ПРОДУКЦІЇ»

для здобувачів вищої освіти рівня «Магістр» зі спеціальності
8.11010101 «Ветеринарна медицина»

Цикл професійної та практичної підготовки. Загальна кількість годин та кредитів становить 120 годин 4 кредитів ЄКТС

Місце в індивідуальному навчальному плані здобувача вищої освіти – вибіркова.

Програма навчальної дисципліни «Ветеринарно-санітарні вимоги до тваринницької продукції» складена відповідно до освітньо-професійної програми підготовки здобувачів вищої освіти рівня «Магістр» зі спеціальності 8.11010101 «Ветеринарна медицина»

Мета навчальної дисципліни: є формування у лікарів ветеринарної медицини знань із проведення ветеринарно-санітарних заходів та вміння проведення санітарно-гігієнічних досліджень харчових продуктів тваринного походження.

Завдання навчальної дисципліни: здобувачі вищої освіти мають вивчити технологічний процес виробництва продуктів тваринного походження, оволодіти практичними навичками щодо, визначення якості та безпеки цих продуктів для попередження інфекційних та інвазійних хвороб людей, яки поширюються через харчові продукти.

Програма навчальної дисципліни:

Тема 1. Ветеринарно-санітарний контроль продуктів забою худоби та птиці в умовах м'ясопереробних підприємств та методика їх огляду.

Тема 2. Ветеринарно-санітарні вимоги до якості та безпеки м'яса та визначення його видової належності.

Тема 3. Ветеринарно-санітарна експертиза туш і органів тварин при хворобах.

Тема 4. Ветеринарно-санітарні вимоги до якості та безпеки ковбасних виробів та банкових консервів.

Тема 5. Ветеринарно-санітарні вимоги до отримання якісного молока, хімічний склад та його властивості.

Тема 6. Ветеринарно-санітарна експертиза молока та молочних продуктів.

Тема 7. Ветеринарно-санітарна оцінка молока за хвороб тварин та фальсифікації.

Тема 8. Ветеринарно-санітарні вимоги до якості молочнокислих продуктів та вершкового масла.

У результаті засвоєння дисципліни у добувачів вищої освіти будуть сформовані наступні компетентності:

Загальні компетентності:

- здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях;
- знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності;
- здатність проведення досліджень на відповідному рівні;
- вміння виявляти, ставити та вирішувати проблеми;
- здатність працювати в команді;
- здатність працювати автономно.

Спеціальні предметні компетентності:

Здобувач вищої освіти повинен знати:

- організацію та методикау ветсанекспертизи туш і органів забійних тварин;
- ветсанекспертизу м'яса і продуктів забою при інфекційних, інвазійних та інших захворюваннях;
- знешкодження умовно-придатного м'яса і м'ясопродуктів;
- ветсанекспертизу і технологію переробки молока і молочних продуктів;

Результати навчання:

- вивчити правила ветеринарно-санітарної оцінки продуктів тваринного походження;
- володіти методиками проведення досліджень з визначення якості тваринницької продукції.
- уміти проводити ветеринарно-санітарну експертизу продукції тваринного походження;
- додержуватися ветеринарно-санітарних вимог, встановлених законодавством України;
- уміти приймати правильні рішення стосовно відповідності умов виробництва, транспортування і реалізації продукції тваринництва чинним нормативно-правовим актам, що забезпечує випуск якісних і безпечних продуктів населенню, а також гарантує охорону населення від хвороб, спільних для тварин та людей та отруень.

Вид підсумкового контролю – залік.