



СИЛАБУС
навчальної дисципліни
«Ветеринарно-санітарна експертиза»

Рівень вищої освіти	Другий (магістерський) рівень
Код і найменування спеціальності,	спеціальність 211 Ветеринарна медицина
Тип і назва освітньої програми	ОПП Ветеринарна медицина
Курс, семестр	(5), 9-10 семестр
Обсяг і форма семестрового контролю з навчальної дисципліни	Кількість кредитів ЄКТС – 8,5 Загальна кількість годин 255, із яких: лекцій – 42 год., лабораторних занять – 82 год. Форма семестрового контролю – залік, екзамен
Мова(и) викладання	Державна
ННІ / факультет, кафедра	Ветеринарна медицина, кафедра паразитології та ветеринарно-санітарної експертизи
Контактні дані розробника (ів)	<i>Викладач:</i> Михайлютенко Світлана, канд. вет. наук, доцент <i>Контакти:</i> ауд. 69. (паразитологія та ветеринарно-санітарної експертизи) <i>e-mail:</i> parazitologia@pdaa.edu.ua <i>URL:</i> https://www.pday.edu.ua/people/myhaylyutenko-svitlana-mykolayivna
Місце навчальної дисципліни в освітній програмі	
Статус навчальної дисципліни	Обов'язкова
Передумови для вивчення навчальної дисципліни	Клінічна біохімія, Біохімія з основами фізичної та колоїдної хімії, Анатомія свійських тварин, Фізіологія тварин
Компетенності	Загальні: ЗК 3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. ЗК 4. Знання та розуміння предметної галузі та професії. ЗК 11. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт Спеціальні (фахові): ФК 2. Здатність використовувати інструментарій, спеціальні пристрої, прилади, лабораторне обладнання та інші технічні засоби для проведення необхідних маніпуляцій під час виконання професійної діяльності. ФК 15. Здатність організовувати нагляд і контроль виробництва, зберігання, транспортування та реалізації продукції тваринного і рослинного походження.
Програмні результати навчання/ Результати навчання	ПРН. 1. Знати і грамотно використовувати термінологію ветеринарної медицини ПРН 6. Розуміти сутність процесів виготовлення, зберігання та переробки біологічної сировини. ПРН 14. Знати правила та законодавчі нормативні акти щодо нагляду і контролю виробництва, зберігання, транспортування та

реалізації продукції тваринного і рослинного походження.	
РОЛЬ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ У ФОРМУВАННІ СОЦІАЛЬНИХ НАВИЧОК (SOFT SKILLS)	
Опанування навичок самоорганізації діяльності, уміння працювати з інформацією, пунктуальність, здатність бути дипломатичним, здатність вирішувати складні професійні завдання, дружелюбність, позитивність, ситуаційна обізнаність, відповідальність, резильєнтність.	
Мета вивчення навчальної дисципліни	
Формування у здобувачів вищої освіти кваліфікації щодо застосування органолептичних, лабораторних та спеціальних методів досліджень безпеки та якості продуктів тваринного, а на продовольчих ринках – і рослинного походження для їх ветеринарно-санітарного оцінювання, а також застосування санітарно-гігієнічних заходів на всіх етапах виробництва, зберігання, транспортування та реалізації.	
Програма навчальної дисципліни	
Тема 1. Забійні тварини, їх транспортування. Передзабійне утримання тварин. Основи технології та гігієна переробки забійних тварин. Тема 2. Ветеринарно-санітарна експертиза продуктів забою тварин в разі виявлення інфекційних хвороб. Ветеринарно-санітарна експертиза продуктів забою тварин в разі виявлення інвазійних та незаразних хвороб, отруєнь, харчових інфекцій, токсикоінфекцій та інтоксикацій. Тема 3. Зміни м'яса під час зберігання. Основи технології та гігієни консервування м'яса і м'ясних продуктів. Способи консервування. Транспортування продуктів, які швидко псуються. Тема 4. Основи технології та ветеринарно-санітарна експертиза субпродуктів, крові, ендокринної, ферментної, кишкової сировини, шкур та інших технічних продуктів тваринного походження. Тема 5. Основи технології, гігієна одержання, ветеринарно-санітарна експертиза молока та молочних продуктів. Тема 6. Ветеринарно-санітарна експертиза яєць. Тема 7. Ветеринарно-санітарна експертиза риби, інших гідробіонтів та продуктів забою диких промислових тварин і пернатої дичини. Тема 8. Ветеринарно-санітарна експертиза харчових продуктів. Тема 9. Основи стандартизації, сертифікації, управління якістю та безпекою продукції.	
Методи навчання і викладання	
<i>Словесні</i> (бесіда, розповідь, пояснення); <i>наочні методи</i>: демонстрування; <i>практичні методи</i>: лабораторні роботи, робота з навчально-методичною літературою; <i>формування пізнавальних інтересів</i>: створення ситуації й новизни навчального матеріалу, метод використання життєвого досвіду, метод відповідей на запитання і опитування думок здобувачів вищої освіти; <i>комп'ютерні і мультимедійні методи</i>: використання мультимедійних презентацій, комп'ютерне тестування; <i>методи усного контролю</i>: опитування; <i>письмовий контроль</i>: розв'язування тестів, <i>лабораторно-практичний контроль</i> (виконання завдань лабораторних робіт та їх захист).	
ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ	
Схема нарахування балів, шкала та критерії оцінювання результатів навчання	Дивись додаток 1
Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання	

- щодо термінів виконання та перескладання	Здобувачі вищої освіти повинні дотримуватися термінів виконання усіх завдань, згідно Положення про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти в Полтавському державному аграрному університеті. (https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/5555/polozhennyapr_oocinyuvannya2023.pdf) Виконання завдання пізніше встановленого терміну допускається в разі поважної причини, що підтверджена відповідним документом, але до складання форми підсумкового контролю.
- щодо академічної доброчесності	Документи стосовно академічної доброчесності наведені на сторінці АКАДЕМІЧНА ДОБРОЧЕСНІСТЬ ПДАУ: https://www.pdaa.edu.ua/content/akademichna-dobrochesnist. Письмові роботи перевіряються на наявність плагіату і допускаються до захисту із коректними текстовими запозиченнями у межах встановлених норм. У разі виявлення факту плагіату здобувач вищої освіти отримує за завдання 0 балів і повинен повторно виконати його. Очікується, що студенти будуть дотримуватися принципів академічної доброчесності, усвідомлюючи наслідки її порушення, що визначається Кодексом академічної доброчесності Полтавського державного аграрного університету (https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/4518/dobrodobro.pdf) Політика академічної доброчесності: самостійність виконання завдань, посилення на використанні джерела. Враховується: систематичність відвідування занять, своєчасність виконання навчальних завдань, повний обсяг їх виконання, якість виконання навчальних завдань, самостійність виконання, творчий підхід у виконанні завдань, ініціативність у навчальній діяльності.
- щодо відвідування занять	<i>Відвідування занять.</i> Відвідування занять є обов'язковим компонентом. Показником результативності вивчення дисципліни є опанування навчального матеріалу: робота на лабораторних заняттях, виконання завдань самостійної роботи. При отриманні на занятті нуль балів здобувач вищої освіти зобов'язаний відпрацювати пропущені роботи.
- щодо зарахування результатів неформальної / інформальної освіти	Можливість зарахування результатів неформальної освіти регламентується «Положення про порядок визнання результатів навчання, здобутих у неформальній та інформальній освіті здобувачами вищої освіти Полтавського державного аграрного університету, здобутих шляхом неформальної освіти, в ПДАУ» введеного в дію наказом ректора від 29 березня 2023 р. № 8 (https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/5555/polozhennyapr_oneformalnuosvitu.pdf). За рішенням кафедри студентам, які брали участь у науково-дослідній роботі (роботі конференцій, студентських наукових гуртків та проблемних груп, підготовці публікацій), а також були учасниками олімпіад, конкурсів, можуть бути зараховані додаткові бали. Зараховуються як підсумковий контроль, результати онлайн курсів на платформах Coursera, Prometheus, які відповідають програмі навчальної дисципліни. При пред'явленні студентом сертифіката неформальної освіти, курс якого співпадає із темою

	заняття, таке заняття зараховується як опрацьоване з отриманням балу.
- щодо оскарження результатів оцінювання	Якщо здобувач вищої освіти не згоден з оцінюванням рівня його знань, він може оскаржити виставлену викладачем оцінку у встановленому порядку відповідно до Положення про організацію освітнього процесу у ПДАУ, затвердженим рішенням Вченої ради від 15 вересня 2021 р., протокол № 2 (https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/5555/10012021polozhennyaoproosvitniyprocespravlene.pdf)
Рекомендовані джерела інформації	
Основні	
1. Гігієна і експертиза молока і молочних продуктів: навч. підручник. Ч. 1. Гігієна молока / І.В. Яценко та ін. Харків: Діса плюс, 2016. 416 с.	
2. Гігієна і експертиза молока і молочних продуктів: навч. підручник. Ч. 2. Гігієна молочних продуктів / І.В. Яценко, Н.М. Богатко, Н.В. Букалова та ін. Харків: Діса плюс, 2016. 424 с.	
3. Гігієна і експертиза продуктів первинної переробки забійних тварин. І.В. Яценко, Н.М. Богатко, І.А. Бібена, Т.І. Фотіна [та ін.]; ред.: І.В. Яценко, Н.М. Богатко, І.А. Бібена. Нова ідеологія, 2019. 1200 с.	
4. Гігієна і експертиза харчових тваринних гідробіонтів та продуктів їх переробки: підручник. Ч. 1. Гігієна і експертиза рибпромислової продукції. І.В. Яценко, Н.М. Богатко, Н.В. Букалова [та ін.]; ред.: І.В. Яценко, Н.М. Богатко, Н.В. Букалова [та ін.]. Харків: Діса плюс, 2017. 680 с.	
5. Посібник для малих та середніх підприємств м'ясопереробної галузі з підготовки та впровадження системи управління безпечністю харчових продуктів на основі концепції НАССР / Г. Василенко, О. Дорофєєва, Б. Голуб та ін. Київ: Міжнародний інститут безпечності та якості харчових продуктів, 2017. 236 с.	
6. Гігієна виробництва, безпечність, якість та експертиза рибних консервів. І.В. Яценко, Л.В. Бусол, Н.П. Головка, Н.М. Богатко та ін. Харків: «Стиль-Іздат», 2019. 144 с.	
Допоміжні	
1. Гігієна виробництва, безпечність, якість та експертиза рибних консервів. І.В. Яценко, Л.В. Бусол, Н.П. Головка, Н.М. Богатко та ін. Харків: «Стиль-Іздат», 2019. 144 с.	
2. Євстаф'єва В. О., Михайлютенко С. М., Кручиненко О. В., Мельничук В. В. Ветеринарно-санітарна оцінка за інвазійних хвороб сільськогосподарських тварин: методичні рекомендації. Полтава, 2021. 34 с.	
3. Михайлютенко С. М. Оглядові питання щодо не уніфікованої класифікації чаю. <i>Вирішення сучасних проблем у ветеринарній медицині: матеріали V Всеукраїнської науково-практичної Інтернет-конференції, 15-16 лютого 2021 р.</i> Полтава. С. 47–49.	
4. Кручиненко О. В., Михайлютенко С. М., Клименко О. С. Вміст важких металів у коров'ячому молоці-сировині Полтавського району (Україна). <i>Науковий вісник ЛНУВМБ імені</i>	

	С.З. Гжицького. Серія: Ветеринарні науки, 2022. Т. 24. № 108. С. 154–158. 5. Євстаф'єва В. О., Щербакова Н. С., Кручиненко О. В., Мельничук В. В., Михайлютенко С. М., Корчан Л. М., Долгін О. С., Передера С. Б. Вплив техногенного забруднення на вміст бенз(а)пірену в силосі. <i>Вісник Полтавської державної аграрної академії</i>, 2021. №3. С. 178–185. doi: 10.31210/visnyk2021.03.22 6. Гігієна рослинних харчових продуктів. І.В. Яценко, Н.М. Богатко, І.А. Бібен, М.М. Бондаревський та ін., за ред. Н.М. Богатко. Харків: Діса плюс, 2015. 424 с. 7. Celano G., Calasso M., Costantino G., Vacca M., Ressa A., Nikoloudaki O., De Palo P., Calabrese F.M., Gobbetti M., De Angelis M. Effect of Seasonality on Microbiological Variability of Raw Cow Milk from Apulian Dairy Farms in Italy. <i>Microbiology Spectrum</i>. 2022. 10(5). e0051422 8. Kravchenko, O., Mykhailiutenko, S., & Kuzmenko, L. (2024). Effect of storage temperature on the change of microbiological indicators of fresh soft cheese. <i>Scientific Messenger of LNU of Veterinary Medicine and Biotechnologies. Series: Food Technologies</i>, 26(101), 8–12. https://doi.org/10.32718/nvlvet-f10102 9. Korol-Bezpala, L., Bezpalyi, I., Bondarenko, L., Korol, A., & Narizhnyy, S. (2024). Оцінка якості та безпечності червоної ікри лососевих риб. <i>НВ ЛНУ ветеринарної медицини та біотехнологій. Серія: Харчові технології</i>, 26(101), 97–102. https://doi.org/10.32718/nvlvet-f10115 10. Anand Mohan. Basics of Sausage Making Formulation, Processing & Safety. UGA Extension Bulletin 1437. Basics of Sausage Making; Formulation, Processing & Safety. 2014. 47.
Реквізити затвердження	Затверджено на засіданні кафедри паразитології та ВСЕ протокол від 02.09.2024 р. № 1

Додаток до силабусу

**СХЕМА НАРАХУВАННЯ БАЛІВ, ШКАЛА ТА КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ
РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ**

Схема нарахування балів із навчальної дисципліни

Назва теми / Форма семестрового контролю	Форми контролю результатів навчання здобувачів вищої освіти					Разом
	Ведення конспекту лекцій	Виконання завдань лаб. робіт та їх захист	Виконання завдань по сам. роботі	тести	екзамен	
Тема 1. Забійні тварини, їх транспортування. Передзабійне утримання і забій, методика огляду туш та внутрішніх органів. Морфологія, хімія, товарознавство м'яса.	6	36	7			
Тема 2. Ветеринарно-санітарна експертиза продуктів забою тварин в разі виявлення інфекційних, інвазійних та незаразних хвороб, отруєнь, харчових інфекцій, токсикоінфекцій та інтоксикацій.	8	8	3			
Тема 3. Зміни м'яса під час зберігання. Основи технології та гігієни консервування м'яса і м'ясних продуктів. Способи консервування. Транспортування продуктів, які швидко псуються	4	12	2			
Разом	18	52	30			100
Тема 4. Основи технології та ветеринарно-санітарна експертиза субпродуктів, крові, ендокринної, ферментної, кишкової сировини, шкур та інших технічних продуктів тваринного походження.	2	2	2	10		16
Тема 5. Основи технології, гігієна одержання, ветеринарно-санітарна експертиза молока та молочних продуктів	8	9	2			19
Тема 6. Ветеринарно-санітарна експертиза яєць	2	2	1			5
Тема 7. Ветеринарно-санітарна експертиза риби, інших гідробіонтів та продуктів забою диких промислових тварин і пернатої дичини.	8	7	5			20
Тема 8. Ветеринарно-санітарна експертиза харчових продуктів.	2	8	6			16
Тема 9. Основи стандартизації, сертифікації, управління якістю та безпекою продукції	2		2			4
Екзамен					20	20
Разом	24	28	18	10	20	100

Шкала та критерії оцінювання

Для одержання підсумкових балів *заліку (9 семестр) та екзамену (10 семестр)* студенту необхідно виконати всі обов'язкові види і форми завдань, передбачених робочою програмою навчальної дисципліни. Розподіл кількості балів за результатами поточного та підсумкового контролю знань студентів з дисципліни наведено у таблиці

Кількість балів (9 семестр) залік	Критерії оцінювання
Ведення конспекту лекції	
2	У повній мірі законспектував матеріал лекції, подано систематизацію й виділення головного, охайно, є посилання на рекомендовану літературу
1	лаконічно законспектував матеріал лекції, в основному тезисами, відсутні таблиці, рисунки;
0	відсутній конспект теоретичного матеріалу з теми лекції, що не можливість оцінити формування компетентностей і досягнення програмних результатів
Виконання завдань <i>лабораторних робіт</i> та їх захист	
4	здобувач вищої школи присутній на лабораторному занятті, виконав поставлене перед ним завдання, розкрив тему, захистив роботу, сформулював й обґрунтував висновки, при захисті з боку викладача зауваження відсутні, дав ґрунтовні відповіді на додатково поставлені запитання.
3	під час виконання роботи проявлено біологічно-творчий підхід до вирішення завдання, проведено дослідження, але з неточностями, у звіті з виконаної роботи наведено всі відповідні матеріали
2	здобувач вищої школи присутній на лабораторному занятті, виконав поставлене перед ним завдання, але не захистив роботу
1	здобувач вищої школи брав участь у ході лабораторних досліджень за лабораторному занятті
0	відсутність виконання завдання, що не можливість оцінити формування компетентностей і досягнення програмних результатів
Виконання завдань <i>самостійної роботи за 9 семестр</i>	
1	нараховується здобувачу вищої освіти, коли він відповів на поставлені запитання, що підтверджує формування компетентностей
0	відсутність виконання завдання, що не можливість оцінити формування компетентностей і досягнення програмних результатів
Кількість балів (10 семестр) екзамен	Критерії оцінювання
Ведення конспекту лекції	
2	У повній мірі законспектував матеріал лекції, подано систематизацію й виділення головного, охайно, є посилання на рекомендовану літературу
1	Лаконічно законспектував матеріал лекції, в основному тезисами,

	відсутні таблиці, рисунки;
0	відсутній конспект теоретичного матеріалу з теми лекції, що не можливість оцінити формування компетентностей і досягнення програмних результатів
Виконання завдань <i>лабораторних робіт</i> та їх захист	
2	здобувач вищої школи присутній на лабораторному занятті, виконав поставлене перед ним завдання, розкрив тему, захистив роботу, сформулював й обґрунтував висновки, при захисті з боку викладача зауваження відсутні, дав ґрунтовні відповіді на додатково поставлені запитання.
1	здобувач вищої школи присутній на лабораторному занятті, виконав поставлене перед ним завдання, але не захистив роботу
0	відсутність виконання завдання, що не можливість оцінити формування компетентностей і досягнення програмних результатів
Виконання завдань самостійної роботи за 10 семестр	
1	нараховується здобувачу вищої освіти, коли він відповів на поставлені запитання, що підтверджує формування компетентностей
0	відсутність виконання завдання, що не можливість оцінити формування компетентностей і досягнення програмних результатів
тести	
10	5 відповідей, що підтверджує формування високого рівня компетентностей і досягнення програмних результатів
8	4 відповідей
6	3 відповідей
4	2 відповідей
2	1 відповідей
0	Не має вірних відповідей, що не можливість оцінити формування компетентностей і досягнення програмних результатів

Шкала та критерії оцінювання знань здобувачів вищої освіти на екзамен

Вид завдання	Бали	Критерії оцінювання
для 1-го теоретичного питання	0 –	відсутність відповіді на теоретичне питання, що не дає можливість оцінити формування компетентностей та отримання програмних результатів навчання у здобувача вищої освіти
	1	у випадку поверхневої характеристики теоретичного питання, не розкрив суті питання
	2	у випадку короткої характеристики теоретичного питання, здобувач вищої освіти не вірно трактує основні положення, факти, правила що веде до прийняття хибних рішень
	3	у випадку достатньої характеристики теоретичного питання, але здобувач вищої освіти не демонструє вміння аналізувати.
	4	у випадку неповного розкриття питання білету чи відсутності відповіді на одне із теоретичних додаткових уточнюючих запитань
	5	у випадку наявних окремих неточностей чи недоліків в уточненні окремих позицій питання
	6	теоретичне питання розкрито повністю, що свідчить про високий рівень володіння теоретичними та експериментальними дослідженнями. Відповіді повні на поставлені запитання,

		змістовні й обґрунтовані. Зауваження відсутні.
для 2 та 3-го теоретичного питання	0 –	відсутність відповіді на теоретичне питання, що не дає можливість оцінити формування компетентностей та отримання програмних результатів навчання у здобувача вищої освіти
	1	у випадку поверхневої характеристики теоретичного питання, не розкрив суті питання
	2	у випадку короткої характеристики теоретичного питання, здобувач вищої освіти не вірно трактує основні положення, факти, правила, що веде до прийняття хибних рішень
	3	у випадку достатньої характеристики теоретичного питання, але здобувач вищої освіти не демонструє вміння аналізувати.
	4	у випадку неповного розкриття питання білету чи відсутності відповіді на одне із теоретичних додаткових уточнюючих запитань
	5	у випадку наявних окремих неточностей чи недоліків в уточненні окремих позицій питання
	6	теоретичне питання розкрито повністю, що свідчить про високий рівень володіння теоретичними та експериментальними дослідженнями. Відповіді повні на поставлені запитання, змістовні й обґрунтовані. Зауваження відсутні.
	7	теоретичне питання розкрито повністю, що свідчить про високий рівень володіння теоретичними та експериментальними дослідженнями. Відтворено терміни, надано термінологію на латинській мові. Відповіді повні на поставлені запитання, змістовні й обґрунтовані. Зауваження відсутні.

Екзамен складається з 3 теоретичних питань. Максимальна кількість балів за екзамен - 20.