

 <p>ПОДЛАСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ</p>	<p>СИЛАБУС навчальної дисципліни «Якість і безпека продукції агропромислового комплексу»</p>
Рівень вищої освіти	Другий (магістерський) рівень
Код і найменування спеціальності, тип і назва освітньої програми	спеціальність 211 Ветеринарна медицина ОПП Ветеринарна медицина
Статус навчальної дисципліни	вибіркова
Курс, семестр	(6), 12 семестр 211 ВЕТ мд 2018
Трудомісткість	150
Мова(и) викладання	Державна
НПІ / факультет, кафедра	Ветеринарна медицина, кафедра паразитології та ветеринарно-санітарної експертизи
Контактні дані розробника (ів)	<p><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</p>
Мета вивчення навчальної дисципліни	забезпечити підготовку лікарів ветеринарної медицини для роботи у лабораторіях ветеринарно- санітарної експертизи, харчових лабораторіях, офіційними лікарями ветеринарної медицини, які володіють сучасними органолептичними, лабораторними й спеціальними методами досліджень харчових продуктів, на підставі яких можна в кожному конкретному випадку зробити висновок про можливість використання продукту.
Компетенності	<p>Загальні:</p> <p>ЗК 1. Здатність до абстрактного мислення, аналізу і синтезу.</p> <p>ЗК 2. Здатність до пошуку, оброблення інформації з різних джерел.</p> <p>ЗК 3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях</p> <p>ЗК 4. Знання та розуміння предметної галузі та професії</p> <p>ЗК 11. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.</p> <p>ЗК 12. Прагнення до збереження навколишнього середовища.</p> <p>Спеціальні (фахові):</p> <p>ФК 3. Здатність дотримуватися правил охорони праці, асептики та антисептики під час здійснення фахової діяльності.</p> <p>ФК 6. Здатність здійснювати відбір, пакування, фіксування і пересилання проб біологічного</p>

	<p>матеріалу для лабораторних досліджень.</p> <p>ФК 7. Здатність організувати і проводити лабораторні та спеціальні діагностичні дослідження й аналізувати їх результати</p> <p>ФК 19. Здатність здійснювати просвітницьку діяльність серед фахівців, працівників галузі та населення.</p> <p>ФК 20. Здатність організувати, здійснювати і контролювати документообіг під час професійної діяльності</p>
Програмні результати навчання	<p>ПРН 1. Знати і грамотно використовувати термінологію ветеринарної медицини.</p> <p>ПРН 3. Визначати особливості функціонування, патоморфологічні зміни в органах і системах організму за різного фізіологічного стану тварини</p> <p>ПРН 6. Використовувати інформацію із вітчизняних та іноземних джерел для розроблення діагностичних, лікувальних і підприємницьких стратегій.</p> <p>ПРН 7. Збирати анамнестичні дані під час реєстрації та обстеження тварин, знаходити рішення щодо вибору ефективних методів діагностики, лікування та профілактики хвороб тварин.</p> <p>ПРН 14. Формулювати висновки щодо ефективності обраних методів і засобів утримання, годівлі та лікування тварин, профілактики заразних і незаразних хвороб, а також виробничих і технологічних процесів на підприємствах з утримання, розведення чи експлуатації тварин різних класів і видів.</p>
Методи навчання	<p>Словесні (бесіда, розповідь-пояснення); <i>наочні методи</i>: демонстрування; <i>практичні методи</i>: лабораторні роботи, робота з навчально-методичною літературою; <i>формування пізнавальних інтересів</i>: ситуації новизни навчального матеріалу, метод використання життєвого досвіду; <i>методи усного контролю</i>: усне опитування; <i>тестовий контроль</i>: розв'язування тестів; <i>комп'ютерні і мультимедійні методи</i>: використання мультимедійних презентацій, комп'ютерне тестування.</p>
Програма навчальної дисципліни	<p>Тема 1. <i>Теоретико-методологічні засади харчової безпеки. Вимоги законодавства України та ЄС щодо забезпечення досліджень у лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи. Класифікація методів ветеринарно-санітарної експертизи харчових продуктів і кормів. Прискорені (скринінг) та арбітражні методи ветеринарно-санітарної експертизи харчових продуктів і кормів.</i></p> <p>Тема 2. <i>Методи сенсорного аналізу та хімічних компонентів харчових продуктів і кормів. Шкідливі речовини у харчових продуктах. Генетично модифіковані джерела харчових продуктів.</i></p>
Стратегія оцінювання результатів	Усний контроль (ведення конспекту), письмовий

навчання	контроль (виконання завдань з самостійної роботи); лабораторно-практичний контроль (виконання завдань лабораторних робіт та їх захист); семестровий контроль (залік).
Політика навчальної дисципліни	<p><i>Відвідування занять.</i> Відвідування занять є обов'язковим компонентом. Показником результативності вивчення дисципліни є опанування навчального матеріалу: робота на лабораторних заняттях, виконання самостійної роботи. При отриманні на занятті нуль балів здобувач вищої освіти зобов'язаний відпрацювати пропущені заняття.</p> <p>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</p> <p>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. Списування під час екзаменів заборонені (у т. ч. із використанням мобільних пристроїв). Документи стосовно академічної доброчесності наведені на сторінці АКАДЕМІЧНА ДОБРОЧЕСНІСТЬ ПДАУ: https://www.pdaa.edu.ua/content/akademichna-dobrochesnist.</p>
Передумови для вивчення навчальної дисципліни (за потреби)	–
Додаткові матеріали для представлення навчальної дисципліни (за потреби)	–
Рекомендовані джерела інформації	<p style="text-align: center;">Основні</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ветеринарно-санітарна експертиза м'яса і м'ясопродуктів. Власенко В.В., Кравців Р.Й., Якубчак О.М., Кас'янчук В.В., Козак М.В., Гаврилюк М.Д. Вінниця: «Едельвейс і К», 2009. 528 с. /33 д.а. 2. Спеціальна біохімія: навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів [За редакцією член-кореспондента НААН С.Д. Мельничука.] Автори: С.Д. Мельничук, С.В. Хижняк, В.І. Цвіліховський, В.А. Томчук, Є.А. Деркач, Н.М. Мельникова, Л.Г. Калачнюк, Г.І. Калачнюк, О.М. В.А. Тупицька. Київ, 2014. 371 с. 3. Димань Т.М., Мазур Т.Г. Безпека продовольчої сировини і харчових продуктів. Київ:

	<p>ВЦ «Академія», 2011. 520 с.</p> <p>4. Коцюмбас І.Я., Коцюмбас Г.І., Щербентовська О.М. Експертиза напівфабрикатів м'ясних та м'ясо-рослинних січених мікроструктурним методом (методичні рекомендації). Видавництво «Афіша», Львів, 2011. 80 с.</p> <p>5. Національний стандарт України. М'ясо. Методика гістологічного визначення свіжості та ступеня дозрівання. ДСТУ 7353:2013. Видання офіційне, Мінекономрозвитку України. К.: 2014. 15 с.</p> <p>6. 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.</p> <p style="text-align: center;">Допоміжні</p> <p>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-Издат», 2019. 144 с.</p> <p>2. 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.</p> <p>3. 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 С.З. Гжицького. Серія: Ветеринарні науки</i>, 2022. т 24. № 108. С. 154–158. doi: 10.32718/nvlvet10821</p> <p>4. 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</p> <p>5. 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.</p>
Рік введення	2023–2024