

АНОТАЦІЯ
навчальної дисципліни
«Ветеринарно-санітарна експертиза»

Заплановані результати навчання:

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.

Основні завдання навчальної дисципліни: засвоїти теоретичні знання та практичні навички щодо методів досліджень безпеки та якості харчових продуктів і кормів, подальшої переробки або іншого використання, аналізу виробничої технології та технологічного обладнання, яких повинен дотримуватися виробник і постачальник для забезпечення безпечності продукції.

Згідно з вимогами освітньо-професійної (освітньо-наукової) програми у здобувачів вищої освіти мають бути сформовані наступні елементи компетентності:

Компетентності:

Загальні:

- ЗК 1. Здатність до абстрактного мислення, аналізу і синтезу.
- ЗК 3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.
- ЗК 4. Знання та розуміння предметної галузі та професії.
- ЗК 8. Здатність проведення досліджень на відповідному рівні.
- ЗК 11. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

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 6. Здатність проводити відбір, пакування, фіксування і пересилання проб біологічного матеріалу для лабораторних досліджень.

ФК 7. Здатність організовувати і проводити лабораторні та спеціальні діагностичні дослідження й аналізувати їх результати

ФК 12. Здатність розробляти та реалізовувати заходи, спрямовані на захист населення від хвороб, спільних для тварин і людей.

ФК 14. Здатність проводити судово-ветеринарну експертизу.

Програмовані результати навчання:

ПРН 6. Розуміти сутність процесів виготовлення, зберігання та переробки біологічної сировини

ПРН 12. Розробляти заходи, спрямовані на захист населення від хвороб, спільних для тварин і людей.

ПРН 14. Знати правила та законодавчі нормативні акти щодо нагляду і контролю виробництва, зберігання, транспортування та реалізації продукції тваринного і рослинного походження.

ПРН 15. Розуміти логічну послідовність дій та вміти оформляти відповідну документацію під час проведення судово-ветеринарної експертизи.

Методи навчання:

- словесні методи: лекція, розповідь-пояснення;
- наочні методи: ілюстрування, демонстрування;
- практичні методи: лабораторні роботи;
- традиційний; передбачає рух від окремого до окремого, від одиничного до одиничного, від загального до загального через порівняння за ознаками подібності (аналогії) чи відмінності;
- порівняння: полягає у виявленні подібності та відмінностей між предметами і явищами;
- робота під керівництвом викладача: самостійна робота;
- комп'ютерні і мультимедійні методи: використання мультимедійних презентацій, дистанційне навчання (за необхідності).

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, харчового жиру, кишкової сировини, шкур та інших технічних продуктів тваринного походження.*

Тема 5. *Основи технології, гігієна одержання, ветеринарно-санітарна експертиза молока. Ветеринарно-санітарна експертиза молочних продуктів.*

Тема 6. *Ветеринарно-санітарна експертиза яєць.*

Тема 7. *Ветеринарно-санітарна експертиза риби, інших гідробіонтів та продуктів забою диких промислових тварин і пернатой дичини.*

Тема 8. *Ветеринарно-санітарна експертиза харчових продуктів.*

Тема 9. *Основи стандартизації, сертифікації, управління якістю та безпекою продукції.*

Трудовітність:

Загальна кількість годин – 285 год.

Кількість кредитів – 9,5.

Форма семестрового контролю – екзамен, **екзамен.**