

**АНОТАЦІЯ**  
**навчальної дисципліни**  
**«Якість і безпека продукції агропромислового комплексу»**

**Заплановані результати навчання:**

**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.

**Основні завдання навчальної дисципліни:** вивчити вимоги нормативно-правових актів України щодо забезпечення досліджень у лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи. Вивчити прискорені (скринінг) та арбітражні методи з ветеринарно-санітарної експертизи харчових продуктів і кормів, процедури відбору проб.

**Компетентності:**

*Загальні:*

- ЗК 1. Здатність до абстрактного мислення, аналізу і синтезу.
- ЗК 2. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.
- ЗК 3. Здатність проведення досліджень на відповідному рівні.

*Фахові:*

- ФК. 1. Здатність організувати і проводити лабораторні та спеціальні діагностичні дослідження й аналізувати їх результати.
- ФК.2. Здатність організувати нагляд і контроль виробництва, зберігання, транспортування та реалізації продукції тваринного і рослинного походження.
- ФК. 3. Здатність організувати, здійснювати і контролювати документообіг під час професійної діяльності

**Результати навчання:**

- ПРН 1. Знати правила та законодавчі нормативні акти щодо нагляду і контролю виробництва, зберігання, транспортування та реалізації продукції тваринного і рослинного походження.
- ПРН 2. Застосовувати набуті теоретичні знання для розв'язання практичних завдань та змістовно інтерпретувати отримані результати, володіти системою рухових умінь і навичок.

*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.** Здоров'я людини та проблеми безпечності харчових продуктів.

**Тема 2.** Специфіка і структура аналізу мікробіологічних ризиків.

**Тема 3.** Харчові добавки.

**Тема 4.** Генетично модифіковані джерела харчових продуктів.

### **Трудомісткість:**

Загальна кількість годин – 180 год.

Кількість кредитів – 6,0.

Форма семестрового контролю – залік.