

**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.

**Компетентності:**

*Загальні:*

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.

*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.

***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.

*Методи навчання:*

- словесні методи: лекція, розповідь-пояснення;

- наочні методи: ілюстрування, демонстрування;
- практичні методи: лабораторні роботи;
- традуктивний; 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.*

### **Трудомісткість:**

Загальна кількість годин – 255 год.

Кількість кредитів – 8,5.

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