

МИКОЛАЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
 ФАКУЛЬТЕТ ТЕХНОЛОГІЙ ВИРОБНИЦТВА І ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ
 ТВАРИННИЦТВА, СТАНДАРТИЗАЦІЇ ТА БІОТЕХНОЛОГІЇ
 КАФЕДРА ВЕТЕРИНАРНОЇ МЕДИЦИНИ ТА ГІГІЄНИ

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Перший проректор

 Дмитро БАБЕНКО

« 25 » 06 2024 р.

Гарант освітньої програми

 Імінжон ЛУМЕДЗЕ

« 25 » 06 2024 р.

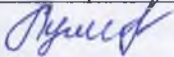
СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Ветеринарно-санітарна експертиза і гігієна первинної переробки тварин і продуктів забою»

Галузь знань	21 «Ветеринарія»
Спеціальність	212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»
Освітньо-наукова програма	«Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»
Освітній ступінь	«Магістр»
Семестр	<u>11-й</u>
Форма здобуття освіти	<u>денна</u>
Викладач	Артем ІОВЕНКО, к.вет. н., доцент iovenkoartyom@gmail.com

Розглянуто на засіданні кафедри ветеринарної медицини та гігієни

Протокол № 14 від «20» червня 2024 року.

Завідувач кафедри 

Імінжон ЛУМЕДЗЕ

Схвалено науково-методичною комісією факультету технологій виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнології.

Протокол № 11 від «24» червня 2024 року.

Голова науково-методичної комісії

 Галина КАЛИНИЧЕНКО

Схвалено на засіданні вченої ради факультету технологій виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнології.

Протокол № 13 від «25» червня 2024 року.

Голова вченої ради

 Михайло ГИЛЬ

Миколаїв 2024

1.Призначення навчальної дисципліни	<p>Ознайомлення студентів з ветеринарним законодавством України, та іншими нормативними документами у сфері ветеринарного напрямку, щоб гарантувати випуск тільки доброякісної та безпечної продукції для населення та сировини для промисловості; виключити ймовірність захворювання людей хворобами, спільними для людини і тварин (зоонозами), через м'ясні продукти і технічну сировину тваринного походження; попередити розповсюдження бактерійних, вірусних, гельмінтозних захворювань сільськогосподарських тварин через м'ясо, м'ясопродукти та відходи продуктів забою.</p>
2.Мета навчальної дисципліни	<p>Вивчення комплексу ветеринарно-санітарних, гігієнічних, діагностичних та спеціальних досліджень харчових (м'ясо, молоко, риба, яйця, мед) і сировинних (шкіра, вовна) продуктів тваринного походження з метою науково обґрунтованої ветеринарно-санітарної оцінки цих продуктів. Запобігання захворювань людей антропозоонозами та іншими хворобами, що передаються через продукти тваринництва.</p>
3.Компетентності	<p><i>Інтегральна компетентність:</i> ІК. Здатність розв'язувати складні задачі і проблеми у галузі ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи, що передбачає проведення досліджень, упровадження інновацій та характеризується невизначеністю умов і вимог.</p> <p><i>Загальні компетентності:</i> ЗК9. Визначеність і наполегливість щодо поставлених завдань і взятих обов'язків.</p> <p><i>Фахові компетентності спеціальності:</i> ФК1. Аналізувати основні принципи гарантування безпечності харчового ланцюга, контролювати, оцінювати та управляти ризиками під час виробництва та обігу харчових продуктів, проводити відбір, консервування, пакування і пересилання проб тваринного, рослинного та біотехнологічного походження для досліджень, проводити ветеринарний облік, оформляти звітну документацію.</p> <p>ФК3. Здійснювати державний (внутрішній) контроль за дотриманням вимог гуманного забою тварин, передзабійною підготовкою та забоєм тварин, проводити післязабійне інспектування продуктів забою, забезпечення простежуваності.</p> <p>ФК5. Здатність досліджувати харчові продукти і корми органолептичними та інструментальними методами для визначення їх безпечності та якості.</p>

ФК6. Володіти методиками клінічних і лабораторних досліджень для контролю стану здоров'я тварин та дотримання порядку виробництва та обігу харчових продуктів, одержаних від тварин, підданих лікуванню та профілактичним обробкам, відповідно до концепції «Єдиного здоров'я».

ФК7. Здатність планувати і здійснювати контроль та проводити моніторинг виробництва, зберігання, переробки та реалізації харчових продуктів і кормів, кормових добавок, преміксів, побічних продуктів, ветеринарних препаратів, засобів ветеринарної медицини та оцінювати їх безпечність і якість.

ФК8. Здатність планувати та проводити стандартний і розширений державний контроль за підконтрольними вантажами на державному кордоні України та транспорті, аналізувати зв'язок між контролем безпечності харчових продуктів та здоров'ям людей за міжнародної торгівлі продуктами тваринного походження.

ФК9. Здатність проводити державний аудит на підконтрольних потужностях з виробництва, переробки, обігу харчових продуктів, кормів, кормових добавок, преміксів, ветеринарних препаратів, побічних продуктів згідно із системою менеджменту безпечності харчових продуктів (НАССР/ISO 22000) та контролювати систему моніторингу для кожної критичної точки управління (КТУ) під час виробництва продукції.

ФК10. Здатність планувати санітарні заходи, розробляти процедури та контролювати дотримання гігієнічних вимог на потужностях для випуску безпечних харчових продуктів, кормів і кормових добавок тощо.

ФК12. Проводити державний (внутрішній) ветеринарно-санітарний контроль на потужностях з виробництва та обігу м'яса і м'ясних продуктів, молока і молочних продуктів, напівфабрикатів, харчових гідробіонтів; заготовлю, зберіганням та обігом харчових рослинних продуктів, меду і апіпродуктів, харчових яєць та яйцепродуктів, а також інших продуктів, володіти методами відбору проб, поводження з ними та результатів їх випробувань (досліджень).

ФК15. Контролювати технологічні процеси первинної обробки субпродуктів, харчової крові, спеціальної сировини, здійснювати ветеринарно-санітарний контроль за дотриманням технологічних операцій з ендокринною, ферментною, кишковою,

	<p>шкіряно-хутровою сировиною, м'ясом та іншими продуктами забою і готовими харчовими продуктами, проводити їх інспектування, наносити позначку придатності та визначати шляхи подальшого використання цієї продукції.</p> <p><i>ФК21.3</i> Здатність виконувати ветеринарно-санітарну експертизу і гігієну первинної переробки тварин і продуктів забою.</p> <p><i>Програмні результати навчання:</i></p> <p><i>ПРН1.</i> Застосовувати способи аналізу, синтезу та подальшого сучасного навчання у галузі ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи.</p> <p><i>ПРН2.</i> Розуміти структуру фахової діяльності та використовувати методи наукових досліджень у галузі ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи.</p> <p><i>ПРН13.</i> Здійснювати належний контроль санітарних заходів та гігієнічних вимог за виробництва, переробки та обігу м'яса й інших продуктів забою ссавців та птиці, молока і молочних продуктів, харчових гідробіонтів, харчових рослинних продуктів, меду і апіпродуктів, харчових яєць та яйцепродуктів з подальшим проведенням інспектування відповідно до чинних нормативно-правових актів.</p> <p><i>ПРН19.</i> Проводити контроль санації на підконтрольних об'єктах згідно з вимогами національних та міжнародних нормативно-правових актів.</p> <p><i>ПРН23.9.</i> Здатність запроваджувати дезінфекцію.</p> <p><i>ПРН23.10.</i> Забезпечувати біобезпеку та біозахист на робочому місці за фахом.</p>
<p>4.Заплановані результати навчальної дисципліни</p>	<p>У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач вищої освіти повинен:</p>
<p>знати:</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ветеринарно-санітарні особливості транспортування забійних тварин та продуктів забою; - ветеринарно-санітарні вимоги до забійних та м'ясопереробних підприємств; - ветеринарно-санітарні вимоги до технологічних процесів забою та первинної переробки тварин і птиці; - ветеринарно-санітарні вимоги при отриманні та переробці крові, субпродуктів, ендокринно-ферментної, кишкової та спеціальної сировини; - організацію та порядок проведення ветеринарно-санітарних заходів направлених на недопущення

	розпов. одження неякісної та небезпечної тваринницької продукції.										
вміти:	<ul style="list-style-type: none"> - застосовувати на практиці у разі необхідності знання з дисципліни; - контролювати ветеринарно-санітарний стан забійних та м'ясопереробних підприємств; - контролювати дотримання правил особистої гігієни персоналом забійно-переробних підприємств; - стежити за ветеринарно-санітарними умовами забою та первинної переробки забійних тварин і птиці; - контролювати ветеринарно-санітарні умови первинної переробки субпродуктів, крові, ендокринно-ферментної сировини та інших продуктів забою. 										
5.Опис навчальної дисципліни	Всього годин/кредитів за навчальним планом, з них: <table style="margin-left: 20px; border: none;"> <tr> <td>- лекції</td> <td style="text-align: right;"><i>180 годин/6,0 кредитів</i></td> </tr> <tr> <td>- практичні заняття</td> <td style="text-align: right;"><i>26 години/0,9 кредити</i></td> </tr> <tr> <td>- лабораторні заняття</td> <td style="text-align: right;"><i>14 години/0,4 кредити</i></td> </tr> <tr> <td>- самостійна робота</td> <td style="text-align: right;"><i>26 години/0,9 кредити</i></td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: right;"><i>114 години/3,8 кредити</i></td> </tr> </table>	- лекції	<i>180 годин/6,0 кредитів</i>	- практичні заняття	<i>26 години/0,9 кредити</i>	- лабораторні заняття	<i>14 години/0,4 кредити</i>	- самостійна робота	<i>26 години/0,9 кредити</i>		<i>114 години/3,8 кредити</i>
- лекції	<i>180 годин/6,0 кредитів</i>										
- практичні заняття	<i>26 години/0,9 кредити</i>										
- лабораторні заняття	<i>14 години/0,4 кредити</i>										
- самостійна робота	<i>26 години/0,9 кредити</i>										
	<i>114 години/3,8 кредити</i>										

Календарний план*

№ з/п	Найменування тем	Розподіл навчального часу, годин			
		лк	лз	пз	ср
1	Забійні тварини, їх транспортування, передзабійне утримання і забій	12	6	8	38
2	Технологія та ветеринарно-санітарна експертиза забою і первинної переробки туш с.г тварин	14	20	6	76
Всього:		26	26	14	114

*Примітка. Проведення видів занять здійснюється відповідно до графіку освітнього процесу.

6.Порядок та критерії оцінювання	Поточний контроль знань здійснюється шляхом усного опитування на лабораторно-практичних заняттях, письмового тестування, тестування за допомогою ПЕОМ, а оцінювання виконується за бальною методикою ЄКТС. Підсумковий контроль знань здійснюється шляхом складання екзамену. Здобувачі вищої освіти, які набрали 36-60 балів здають екзамен в екзаменаційну сесію згідно учбового плану, здобувачі вищої освіти, що набрали менше 36 балів до сесії не допускаються (до складання екзамену такі можуть бути допущені тільки після того, як наберуть необхідну кількість балів).
---	--

Загальна шкала оцінювання ECTS за результатами курсу

Сума балів за всі види освітньої діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою
90 - 100	A	5 (відмінно)
82 - 89	B	4 (добре)
75 - 81	C	4(добре)
64 - 74	D	3 (задовільно)
60 - 63	E	3 (задовільно)
35 - 59	FX*	не зараховано з можливістю повторного складання 2 (незадовільно)*
0 - 34	F*	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни 2 (незадовільно)*

<p>7. Політика курсу</p>	<p>Основні принципи проведення занять:</p> <ul style="list-style-type: none"> - відкритість до нових та неординарних ідей, толерантність, доброзичлива партнерська атмосфера взаєморозуміння та творчого розвитку; - усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін; - різні моделі роботи на заняттях, у тому числі робота над вирішенням завдань дає можливість здобувачам вищої освіти якнайширше розкрити свій власний потенціал, навчитись довіряти своїм партнерам, розвинути навички інтелектуальної роботи в команді; - курс передбачає інтенсивне використання мобільних технологій навчання, що дає можливість здобувачам вищої освіти та викладачеві спілкуватись один з одним у будь-який зручний для них час, а для здобувачів вищої освіти, які відсутні на заняттях, отримати необхідну навчальну інформацію та представити виконані завдання; - протягом усього курсу активно розвиваються автономні навички здобувачів вищої освіти, які можуть підготувати додаткову інформацію за темою, що не увійшла до переліку тем практичних занять змістових модулів та виступити з презентацією чи інформуванням додатково.
<p>8. Інформаційні джерела</p>	<p style="text-align: center;">Базова література</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва /О.М. Якубчак, В.І. Хоменко, С.Д. Мельничук та ін. За ред.. О.М. Якубчак, В.І. Хоменка. – Київ, 2005. – 800 с. 2. Ковбасенко В.М. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продукцій тваринництва: Навчальний посібник: в двох томах. – Київ: Фірма «ІНКОС», 2005. – Т.1 – 416 с., Т.2 – 536 с. 3. Павлоцька Л.Ф. Основи фізіології, гігієни харчування та проблеми безпеки харчових продуктів: Навчальний посібник / Павлоцька Л.Ф., Дуденко Н.В., Димитрієвич Л.Р. – Суми : Університетська книга, 2019. – 441 с. 4. Практикум з ветеринарно-санітарної експертизи з основами технології та стандартизації харчових продуктів / О.М. Якубчак, Л.В. Олійник, С.Д. Мельничук, В.В. Власенко, М.В.Козак, А.І. Тютюн, Т.В. Таран, С.В. Мідик, А.І. Кобиш, В.А. Котелевич, М.А. Галабурда. За ред. О.М. Якубчак – Київ, «Компнія Біопром», 2012. – 256 с. 5. Черевко О. І. Методи контролю якості харчової продукції : навчальний посібник / О. Черевко, Л. Крайнюк, Л. Касілова: Підручник.. – Суми : ВТД «Університетська

	<p>книга», 2015. – 508 с.</p> <ol style="list-style-type: none"> 6. Якубчак О.М., Хоменко В.І., Мельничук С.Д. та ін. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва. - Київ, ТОВ. «Біопром». – 2005.- 799с. 7. Якубчак О.М., Тютюн А.І., Таран Т.В., Джміль В.І. Гігієна первинної переробки тварин і продуктів забою: [Навчальний посібник] / Укл. О.М.Якубчак, А.І.Тютюн. Т.В.Таран, Джміль В.І. – К.:ЦП «Компринт», 2015 – 156 с. <p style="text-align: center;">Допоміжна література</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Козак М.В. Основи ветеринарно-санітарної експертизи та оцінки якості продуктів тваринництва і рослинництва (посібник для фахівців-ветсанекспертів). - Тернопіль: Підручники і посібники, 2001. – 240 с 2. Черевко О. І. Методи контролю якості харчової продукції : навчальний посібник / [О. І. Черевко, Л. М. Крайнюк, Л. О. Касілова та ін.] ; за заг. ред. Л. М. Крайнюк: Підручник. СНАУ. – Суми : Університетська книга, 2012. – 512 с. 3. Яценко І.В. та ін. Гігієна і експертиза харчових тваринних гідробіонтів та продуктів їх переробки. Частина 2. Гігієна і експертиза рибпромислової продукції. – Харків : Діса-Плюс. 2017. – 648 с. 4. Якубчак, О. М. Гігієна продуктів тваринного походження [Текст] : [навч. посібник для ВНЗ] / [О. М. Якубчак, Т. В. Таран]. - Київ : ПрофКнига, 2017. - 593 с. 5. Пушкар, Т., & Гурко, Є. (2024). Використання дезінфекції методом озонування на тваринницькому об'єкті. <i>Аграрний вісник причорномор'я</i>, (111), 93-97. <p style="text-align: center;">Законодавчо-нормативні акти</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин : Закон України № 2042-VIII від 18.05.2017 / Верховна Рада України. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2042-19#Text
<p>9. Інтеграція здобувачів вищої освіти з особливими освітніми потребами</p>	<p>Передбачено використання індивідуальної форми навчання для здобувача за допомогою оболонки Moodle https://moodle.mnau.edu.ua</p>
<p>10. Доступ до матеріалів навчання</p>	<p>Робоча програма дисципліни та навчально-методичний комплекс дисципліни https://moodle.mnau.edu.ua з необхідним його накопиченням розташовано на офіційному сайті</p>

Миколаївського національного аграрного університету https://www.mnau.edu.ua
--

Силабус навчальної дисципліни розроблено:

Доцент кафедри



Артем ІОВЕНКО

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
МИКОЛАЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФАКУЛЬТЕТ ТЕХНОЛОГІЙ ВИРОБНИЦТВА І ПЕРЕРОВКИ ПРОДУКЦІЇ
ТВАРИННИЦТВА, СТАНДАРТИЗАЦІЇ ТА БІОТЕХНОЛОГІЇ
КАФЕДРА ВЕТЕРИНАРНОЇ МЕДИЦИНИ ТА ГІГІЄНИ

«ПОГОДЖЕНО»

Декан факультету ТВППТСБ

Михайло ГИЛЬ

« 25 » « 06 » 2024 р.

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Перший проректор

Дмитро БАБЕНКО

« 25 » « 06 » 2024 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА З НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Ветеринарно-санітарна експертиза і гігієна первинної переробки тварин і продуктів забою

освітньо-професійна програма

«Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»

для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти 6 року
очної (денної) форми навчання
на 2024-2025 навчальний рік

Освітній ступінь – **Магістр**

Галузь знань **21 Ветеринарія**

Спеціальність **212 Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза**

Мова викладання – **українська**


Миколаїв
2024

Програма відповідає вимогам Освітньо-професійної програми підготовки здобувачів вищої освіти «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза», затвердженою Вченою радою Миколаївського національного аграрного університету 26.03.2019 р. (протокол № 7), чинної згідно наказу по університету № 100-О від 19.06.2019 р.

Розробник програми: к. вет. наук, доцент Артем Іовенко, Миколаївський національний аграрний університет.

Програма розглянута на засіданні кафедри ветеринарної медицини та гігієни МНАУ протокол № 14 від 20 червня 2024 року.

Завідувач кафедри,
канд. вет. наук, доцент



Імінжон ЛУМЕДЗЕ

Схвалено науково-методичною комісією факультету ТВППТСБ МНАУ протокол № 11 від 24 червня 2024 року.

Голова науково-методичної комісії
канд. с.-г. наук, доцентка



Галина КАЛИНИЧЕНКО

1. Анотація

Ветеринарно-санітарна експертиза як наука, що вивчає методи дослідження та ветеринарної оцінки продукції тваринництва, має вирішальне значення в попередженні хвороб людей і тварин, які поширюються через продукти тваринного походження.

Annotation

Veterinary-sanitary examination as a science that studies the methods of research and veterinary evaluation of livestock products is of crucial importance in the prevention of human and animal diseases that are spread through products of animal origin.

2. Опис навчальної дисципліни

Ветеринарно-санітарна експертиза і гігієна первинної переробки тварин і продуктів забою

Галузь знань **21 – Ветеринарія**

Спеціальність **212 Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза**

Освітній ступінь **Магістр**

Обов'язкова (вибіркова) компонента **Вибіркова**

Семестр **XI**

Кількість кредитів ECTS **6,0**

Кількість модулів **2**

Загальна кількість годин **180**

Види навчальної діяльності та види навчальних занять, обсяг годин та кредитів:

Лекції **26 / 0,9 кредиту ECTS**

Лабораторні заняття **26 / 0,9 кредиту ECTS**

Практичні заняття **14 / 0,4 кредиту ECTS**

Самостійна робота **114 / 3,8 кредитів ECTS**

Форма підсумкова контрольного заходу – іспит

3. Мета, завдання, предмет навчальної дисципліни

Мета навчальної дисципліни: вивчення комплексу ветеринарно-санітарних, гігієнічних, діагностичних та спеціальних досліджень харчових (м'ясо, молоко, риба, яйця, мед) і сировинних (шкіра, вовна) продуктів тваринного походження з метою науково обгрунтованої ветеринарно-санітарної оцінки цих продуктів. Запобігання захворювань людей антропозоозами та іншими хворобами, що передаються через продукти тваринництва.

Завдання навчальної дисципліни:

- контролювати ветеринарно-санітарний стан забійних та м'ясопереробних підприємств;
- контролювати дотримання правил особистої гігієни персоналом забійно-переробних підприємств;
- стежити за ветеринарно-санітарними умовами забою та первинної переробки забійних тварин і птиці;
- контролювати ветеринарно-санітарні умови первинної переробки субпродуктів, крові, ендокринно-ферментної сировини та інших продуктів забою.

Предмет навчальної дисципліни: ветеринарно-санітарна експертиза продуктів забою тварин.

До системи компетентностей належать:

Інтегральна компетентність:

ІК. Здатність розв'язувати складні завдання і проблеми у галузі ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи або у процесі навчання, що передбачає проведення досліджень, упровадження інновацій та характеризується невизначеністю умов і вимог.

Загальні компетентності:

ЗК9. Визначеність і наполегливість щодо поставлених завдань і взятих обов'язків.

Фахові компетентності:

ФК1. Аналізувати основні принципи гарантування безпечності харчового ланцюга, контролювати, оцінювати та управляти ризиками під час виробництва та обігу харчових продуктів, проводити відбір, консервування, пакування і пересилання проб тваринного, рослинного та біотехнологічного походження для досліджень, проводити ветеринарний облік, оформляти звітну документацію.

ФК3. Здійснювати державний (внутрішній) контроль за дотриманням вимог гуманного забою тварин, передзабійною підготовкою та забоєм тварин, проводити післязабійне інспектування продуктів забою, забезпечення простежуваності.

ФК5. Здатність досліджувати харчові продукти і корми органолептичними та інструментальними методами для визначення їх безпечності та якості.

ФК6. Володіти методиками клінічних і лабораторних досліджень для контролю стану здоров'я тварин та дотримання порядку виробництва та обігу харчових продуктів, одержаних від тварин, підданих лікуванню та профілактичним обробкам, відповідно до концепції «Єдиного здоров'я».

ФК7. Здатність планувати і здійснювати контроль та проводити моніторинг виробництва, зберігання, переробки та реалізації харчових продуктів і кормів, кормових добавок, преміксів, побічних продуктів, ветеринарних препаратів, засобів ветеринарної медицини та оцінювати їх безпечність і якість.

ФК8. Здатність планувати та проводити стандартний і розширений державний контроль за підконтрольними вантажами на державному кордоні України та транспорті, аналізувати зв'язок між контролем безпечності харчових продуктів та здоров'ям людей за міжнародної торгівлі продуктами тваринного походження.

ФК9. Здатність проводити державний аудит на підконтрольних потужностях з виробництва, переробки, обігу харчових продуктів, кормів, кормових добавок, преміксів, ветеринарних препаратів, побічних продуктів згідно із системою менеджменту безпечності харчових продуктів (НАССР/ISO 22000) та контролювати систему моніторингу для кожної критичної точки управління (КТУ) під час виробництва продукції.

ФК10. Здатність планувати санітарні заходи, розробляти процедури та контролювати дотримання гігієнічних вимог на потужностях для випуску безпечних харчових продуктів, кормів і кормових добавок тощо.

ФК12. Проводити державний (внутрішній) ветеринарно-санітарний контроль на потужностях з виробництва та обігу м'яса і м'ясних продуктів, молока і молочних продуктів, напівфабрикатів, харчових гідробіонтів; заготівлею, зберіганням та обігом харчових рослинних продуктів, меду і аліпродуктів, харчових яєць та яйцепродуктів, а також інших продуктів, володіти методами відбору проб, поводження з ними та результатів їх випробувань (досліджень).

ФК15. Контролювати технологічні процеси первинної обробки субпродуктів, харчової крові, спеціальної сировини, здійснювати ветеринарно-санітарний контроль за дотриманням технологічних операцій з ендокринною, ферментною, кишковою, шкіряно-хутровою сировиною, м'ясом та іншими продуктами забою і готовими харчовими продуктами, проводити їх інспектування, наносити позначку придатності та визначати шляхи подальшого використання цієї продукції.

ФК21.3 Здатність виконувати ветеринарно-санітарну експертизу і гігієну первинної переробки тварин і продуктів забою.

Програмні результати навчання:

ПРН1. Застосовувати способи аналізу, синтезу та подальшого сучасного навчання у галузі ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи.

ПРН2. Розуміти структуру фахової діяльності та використовувати методи наукових досліджень у галузі ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи.

ПРН3. Здійснювати належний контроль санітарних заходів та гігієнічних вимог за виробництва, переробки та обігу м'яса й інших продуктів забою ссавців та птиці, молока і молочних продуктів, харчових гідробіонтів, харчових рослинних продуктів,

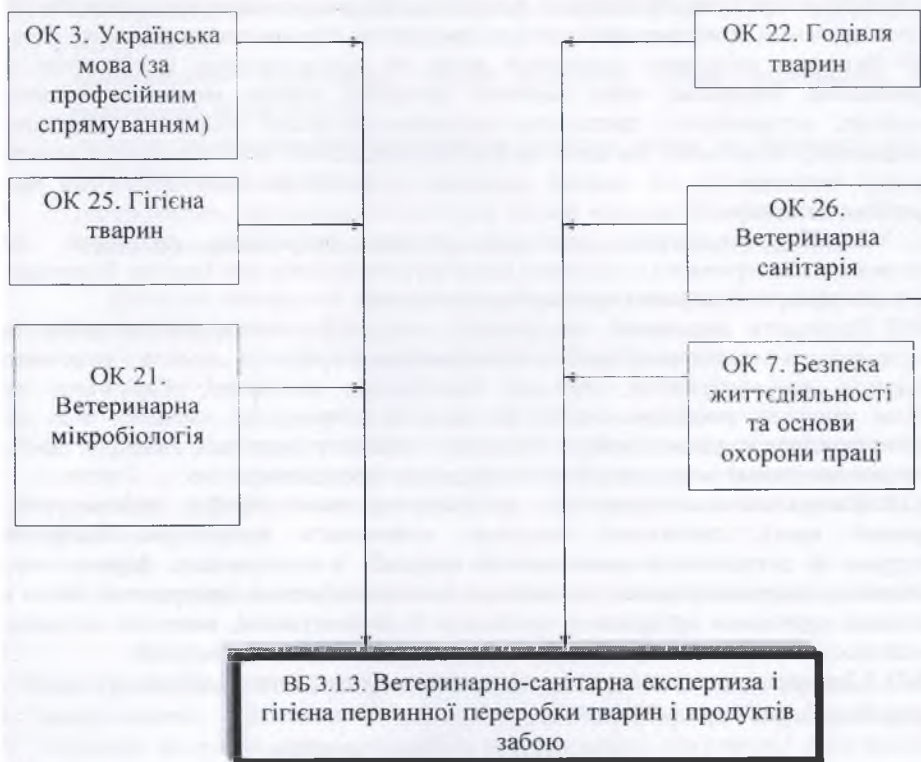
меду і апіпродуктів, харчових яєць та яйцепродуктів з подальшим проведенням інспектування відповідно до чинних нормативно-правових актів.

ПРН19. Проводити контроль санації на підконтрольних об'єктах згідно з вимогами національних та міжнародних нормативно-правових актів.

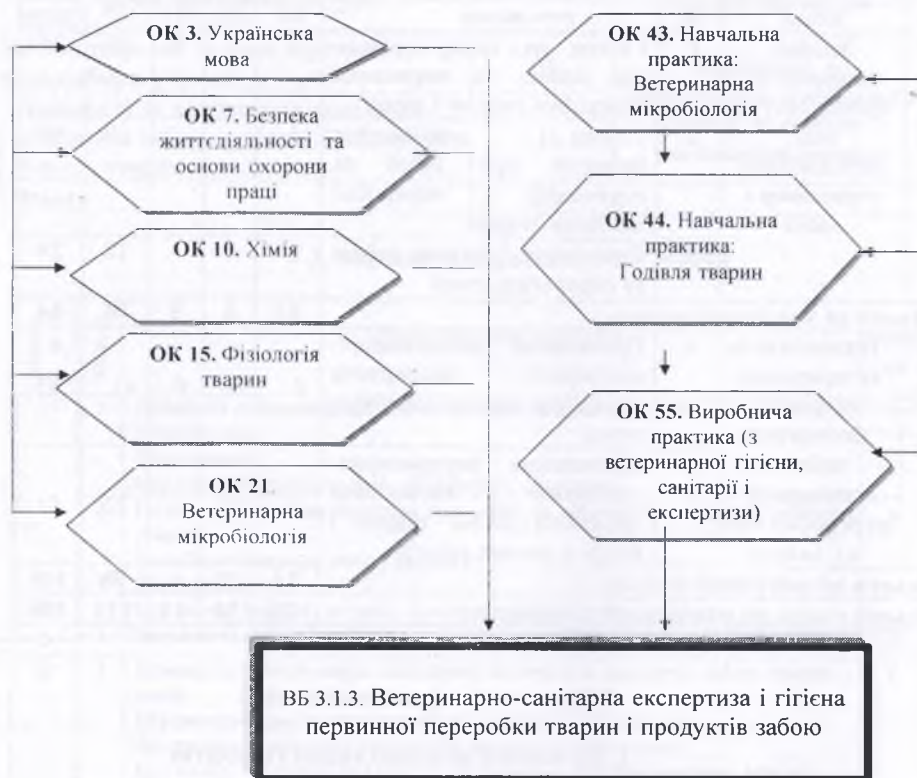
ПРН23.9. Здатність запроваджувати дезінфекцію.

ПРН23.10. Забезпечувати біобезпеку та біозахист на робочому місці за фахом.

4. Передумови для вивчення дисципліни



5. Місце дисципліни у структурі навчальних дисциплін



6. Структурно-логічна схема навчальної дисципліни

Змістовий модуль		Теми		Обсяги годин				
№	назва	№	назва	ЛЗ	ЛБ	ПЗ	СР	Разом
1	Забійні тварини, їх транспортування, передзабійне утримання і забій	1.	Гігієна на підприємствах для забою та первинної переробки тварин і птиці.	4	2	8	10	24
		2.	Гігієна виробничих процесів при забої та первинній переробці забійних тварин	6			10	16
		3.	Технологія і гігієна забою та переробки птиці	2	4		18	24
Всього за змістовий модуль				12	6	8	38	64
2	Технологія та ветеринарно-санітарна експертиза забою і первинної переробки туш с.г тварин	4.	Проведення ветеринарно-санітарної експертизи продуктів забою тварин і птиці	8	10	6	61	85
		5.	Проведення ветеринарно-санітарної експертизи продуктів забою тварин і птиці в умовах ринків	6	10		15	31
Всього за змістовий модуль				14	20	6	76	116
Всього годин по навчальній дисципліні				26	26	14	114	180

7. Зміст навчальної дисципліни

7.1. Загальний розподіл годин і кредитів

Назва змістового модуля	Кількість годин і кредитів		
	год.	кредитів	%
Забійні тварини, їх транспортування, передзабійне утримання і забій.	64	2,1	36
Технологія та ветеринарно-санітарна експертиза забою і первинної переробки туш с.г тварин	116	3,9	64
Всього	180	6,0	100

7.2. Склад, обсяг і терміни виконання змістових модулів

Назва змістового модуля	Кількість годин	Термін виконання
Забійні тварини, їх транспортування, передзабійне утримання і забій	64	Відповідно до семестрового навчального плану та графіку навчального процесу
Технологія та ветеринарно-санітарна експертиза забою і первинної переробки туш с.г. тварин	116	
Всього	180	x

7.3. Перелік та короткий зміст лекцій

Модуль №	Тема, №	ТЕМА. ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ	Години
I	1	Гігієна на підприємствах для забою та первинної переробки тварин і птиці. Дезінфекція Дератизація Key words: hygiene, animals, disinfection, deratization	4
	2	Гігієна виробничих процесів при забої та первинній переробці забійних тварин. Виробничий процес забою тварин Дезінфекція Key words: hygiene, animals, disinfection, deratization, slaughter	6
	3	Технологія і гігієна забою та переробки птиці	2
II	4	Проведення ветеринарно-санітарної експертизи продуктів забою тварин і птиці Ветеринарно-санітарна експертиза продуктів забою тварин Ветеринарно-санітарна експертиза продуктів забою птиці Key words: veterinary and sanitary examination, slaughter products, animals	8
	5	Проведення ветеринарно-санітарної експертизи продуктів забою тварин і птиці в умовах ринків Ветеринарно-санітарна експертиза продуктів забою тварин на ринках Ветеринарно-санітарна експертиза продуктів забою птиці на ринках Key words: veterinary and sanitary examination, slaughter products, animals, markets	6
Всього годин			26

7.4. Перелік та план лабораторних занять

Назва змістового модуля/тема	Обсяг годин	Форма контролю
Змістовий модуль 1. Забійні тварини, їх транспортування, передзабійне утримання і забій	6	x

Назва змістового модуля/тема	Обсяг годин	Форма контролю
Забійні тварини, їх транспортування Транспортування великої рогатої худоби Транспортування свиней Транспортування птиці	2	Захист лабораторної роботи
Передзабійне утримання і забій тварин та птиці Передзабійне утримання великої рогатої худоби Передзабійне утримання свиней Передзабійне утримання птиці	4	Захист лабораторної роботи
Змістовий модуль 2. Технологія та ветеринарно-санітарна експертиза забою та первинної переробки туш с.-г. тварин	20	x
Організація і методика післязабійної ветеринарно-санітарної експертизи туш і органів забійних тварин Ветеринарно-санітарна експертиза продуктів забою тварин	10	Захист лабораторної роботи
Ветеринарно-санітарна експертиза продуктів забою тварин і птиці на ринках Ветеринарно-санітарна експертиза продуктів забою птиці	10	Захист лабораторної роботи
Всього годин по дисципліні	26	x

7.5. Перелік та короткий зміст практичних занять

Назва змістового модуля/тема	Обсяг годин	Форма контролю
Змістовий модуль 1. Забійні тварини, їх транспортування, передзабійне утримання і забій	8	x
Санітарно-гігієнічні вимоги до транспортування забійних тварин Санітарно-гігієнічні вимоги до транспортування великої рогатої худоби Санітарно-гігієнічні вимоги до транспортування свиней Санітарно-гігієнічні вимоги до транспортування птиці	4	Захист практичної роботи
Санітарно-гігієнічні вимоги до приймання та перед забійного утримання тварин на скотосировинній базі м'ясокомбінату Санітарно-гігієнічні вимоги до приймання та перед забійного утримання великої рогатої худоби Санітарно-гігієнічні вимоги до приймання та перед забійного утримання свиней Санітарно-гігієнічні вимоги до приймання та перед забійного утримання птиці	4	Захист практичної роботи
Змістовий модуль 2. Технологія та ветеринарно-санітарна експертиза забою та первинної переробки туш с.-г. тварин	6	Захист практичної роботи

Назва змістового модуля/тема	Обсяг годин	Форма контролю
Санітарно-гігієнічні умови збору та первинної переробки субпродуктів Санітарно-гігієнічні умови збору та первинної переробки субпродуктів I категорії Санітарно-гігієнічні умови збору та первинної переробки субпродуктів II категорії	4	Захист практичної роботи
Технологія і гігієна отримання та переробки крові Технологія і гігієна отримання та переробки крові великої рогатої худоби Технологія і гігієна отримання та переробки крові свиней Технологія і гігієна отримання та переробки крові птиці	2	Презентація
Всього годин по дисципліні	14	x

7.6. Теми, форма контролю та перевірки завдань, які винесені на самостійне обов'язкове опрацювання

Назва змістового модуля/тема	Обсяг годин	Завдання
Змістовий модуль 1. Забійні тварини, їх транспортування, передзабійне утримання і забій	38	x
Санітарно-гігієнічні вимоги до забійних та переробних підприємств.	10	Реферати
Ветеринарно-санітарні і гігієнічні вимоги до технологічних процесів та виробничих цехів птахопереробних підприємств	10	Реферати
Сучасні технологічні схеми забою продуктивних тварин	18	Презентації
Змістовий модуль 2.		
Технологія та ветеринарно-санітарна експертиза забою та первинної переробки туш с.-г. тварин	76	x
Технологія і гігієна забою та первинної переробки кролів і нутрій	15	Реферат
Гігієнічні умови переробки кишкової сировини	15	Презентація
Гігієна отримання та первинної переробки ендокринно-ферментної сировини	15	Презентація
Ветеринарно-санітарна експертиза м'яса хворих тварин Ветеринарно-санітарна експертиза м'яса тварин хворих на інфекційні хвороби Ветеринарно-санітарна експертиза м'яса тварин хворих на інвазійні хвороби	15	Презентація
Технологія отримання та ветеринарно-санітарна оцінка субпродуктів, крові, ендокринно-ферментної та ін. сировини	16	Презентація
Разом по дисципліні	114	x

7.7. Питання для поточного та підсумкового контролю знань здобувачів вищої освіти

Питання для поточного контролю знань

Змістовий модуль 1

1. Вимоги до тварин, яких доставляють на м'ясопереробні підприємства.
2. Приймання тварин на м'ясопереробні підприємства.
3. Підприємства із забою та переробки худоби та птиці.
4. Структура м'ясокомбінатів.
5. Птахопереробні підприємства.
6. Бойні.
7. Забійно-санітарні пункти господарств.
8. Дезінсекція на м'ясопереробних підприємствах.
9. Дератизація на м'ясопереробних підприємствах.
10. Передзабійне утримання тварин і птиці.
11. Оглушення забійних тварин.
12. Знекровлення тварин.
13. Розбирання туш великої рогатої худоби.
14. Забій і розбирання птиці.
15. Оглушення птиці.
16. Знекровлення птиці.
17. Забій птиці.
18. Вилучення пір'я з тушок.
19. Патрання тушок.
20. Напівпатрання тушок.

Питання для поточного контролю знань

Змістовий модуль 2

1. Організація та методика ветсанекспертизи туш і органів забійних тварин.
2. Порядок проведення ветеринарно-санітарного огляду туш та інших продуктів забою тварин.
3. Методика ветеринарно-санітарної експертизи тушок дрібних тварин і птиці.
4. Ветеринарно-санітарні вимоги до м'ясопереробних підприємств.
5. Загальна характеристика м'яса.
6. Свинина.
7. Яловичина.
8. Баранина.
9. Козлятина.
10. Конина.

11. Кролятина.
12. Парне м'ясо.
13. Охолоджене м'ясо.
14. Підморожене м'ясо.
15. Заморожене м'ясо.
16. Розморожене м'ясо.
17. Класифікація м'яса свійської птиці.
18. Основні показники якості м'яса.
19. Субпродукти – це...
20. Субпродукти I категорії.
21. Субпродукти II категорії.
22. Курячі субпродукти.
23. Чому м'ясо є цінним харчовим продуктом?
24. Що є сировиною одержання м'яса?
25. Назвіть складові м'яса.
26. Хімічний склад м'яса.
27. Видова класифікація м'яса свійських ссавців.
28. Як класифікують м'ясо за термічним станом?
29. Яку температуру має охолоджене, підморожене і заморожене м'ясо?
30. Що таке обвалювання і жилювання м'яса?
31. Критерії класифікації м'яса птиці.
32. Як поділяють м'ясо птиці за вгодваністю?
33. Як поділяють тушки птиці за термічним станом?
34. Хімічний склад м'яса птиці.
35. За якими ознаками частини туші забійних тварин поділяють на сорти?
36. Як називають сортові частини туші?
37. Які показники якості м'яса можна оцінити за допомогою органів чуття?
38. Яка речовина обумовлює колір м'яса?
39. Що впливає на інтенсивність кольору м'яса?
40. Від чого залежать смак і запах м'яса?
41. Назвіть показники консистенції м'яса.
42. Від чого залежать ніжність і м'якість м'яса?
43. Що обумовлює соковитість м'яса?
44. Чи однакова консистенція м'яса молодих і дорослих тварин?
45. Гігієна та ветеринарно-санітарна оцінка продуктів забою жуйних на ринку.
46. Гігієна та ветеринарно-санітарна оцінка продуктів забою свиней на ринку.
47. Гігієна та ветеринарно-санітарна оцінка продуктів забою птиці.
48. Ветеринарно-санітарна експертиза при ящурі, віспі тварин, класичній чумі свиней
49. Ветеринарно-санітарна експертиза при чумі великої рогатої худоби.
50. Ветеринарно-санітарна експертиза при віспі тварин.

51. Ветеринарно-санітарна експертиза при класичній чумі свиней.
52. Ветеринарно-санітарна експертиза при сибірії.
53. Ветеринарно-санітарна експертиза при туберкульозі.
54. Ветеринарно-санітарна експертиза при лептоспірозі.
55. Ветеринарно-санітарна експертиза при сапі.
56. Ветеринарно-санітарна експертиза при бруцельозі.
57. Ветеринарно-санітарна експертиза при лейкозі.
58. Ветеринарно-санітарна експертиза при Хворобі Ауєскі.
59. Ветеринарно-санітарна експертиза при вірусному (трансмісивному) гастроентериті свиней.
60. Ветеринарно-санітарна експертиза при інфекційному атрофічному риніті.
61. Ветеринарно-санітарна експертиза при брадзоті овець.
62. Ветеринарно-санітарна експертиза при цистицеркозі великої рогатої худоби.
63. Ветеринарно-санітарна експертиза при цистицеркозі овець.
64. Ветеринарно-санітарна експертиза при цистицеркозі свиней, кролів.
65. Ветеринарно-санітарна експертиза при цистицеркозі тонуїкольному.
66. Ветеринарно-санітарна експертиза при трихинельозі, ехінококозах.
67. Ветеринарно-санітарна експертиза при піроплазмідозах.
68. Ветеринарно-санітарна експертиза при ценурозі церебральному, саркоцистозі, фасціольозі, дикроцеліозі.
69. Ветеринарно-санітарна експертиза при нематодозах, токсоплазмозі.
70. Ветеринарно-санітарна експертиза при гіподермозі великої рогатої худоби, естрозі.

Питання для підсумкового контролю знань

1. Вимоги до тварин, яких доставляють на м'ясопереробні підприємства.
2. Приймання тварин на м'ясопереробні підприємства.
3. Підприємства із забою та переробки худоби та птиці.
4. Структура м'ясокомбінатів.
5. Птахопереробні підприємства.
6. Бойні.
7. Забійно-санітарні пункти господарств.
8. Дезінсекція на м'ясопереробних підприємствах.
9. Дератизація на м'ясопереробних підприємствах.
10. Передзабійне утримання тварин і птиці.
11. Оглушення забійних тварин.
12. Знекровлення тварин.
13. Розбирання туш великої рогатої худоби.
14. Забій і розбирання птиці.
15. Оглушення птиці.
16. Знекровлення птиці.

- 17.Забій птиці.
- 18.Вилучення пір'я з тушок.
- 19.Патрання тушок.
- 20.Напівпатрання тушок.
- 21.Організація та методика ветсанекспертизи туш і органів забійних тварин.
- 22.Порядок проведення ветеринарно-санітарного огляду туш та інших продуктів забою тварин.
- 23.Методика ветеринарно-санітарної експертизи тушок дрібних тварин і птиці.
- 24.Ветеринарно-санітарні вимоги до м'ясопереробних підприємств.
- 25.Загальна характеристика м'яса.
- 26.Свинина.
- 27.Яловичина.
- 28.Баранина
- 29.Козлятина.
- 30.Конина.
- 31.Кролятина.
- 32.Парне м'ясо.
- 33.Охолоджене м'ясо.
- 34.Підморожене м'ясо.
- 35.Заморожене м'ясо.
- 36.Розморожене м'ясо.
- 37.Класифікація м'яса свійської птиці.
- 38.Основні показники якості м'яса.
- 39.Субпродукти – це...
- 40.Субпродукти I категорії.
- 41.Субпродукти II категорії.
- 42.Курачі субпродукти.
- 43.Чому м'ясо є цінним харчовим продуктом?
- 44.Що є сировиною одержання м'яса?
- 45.Назвіть складові м'яса.
- 46.Хімічний склад м'яса.
- 47.Видова класифікація м'яса свійських ссавців.
- 48.Як класифікують м'ясо за термічним станом?
- 49.Яку температуру має охолоджене, підморожене і заморожене м'ясо?
- 50.Що таке обвалювання і жилювання м'яса?
- 51.Критерії класифікації м'яса птиці.
- 52.Як поділяють м'ясо птиці за вгодованістю?
- 53.Як поділяють тушки птиці за термічним станом?
- 54.Хімічний склад м'яса птиці.
- 55.За якими ознаками частини туші забійних тварин поділяють на сорти?
- 56.Як називають сортові частини туші?

57. Які показники якості м'яса можна оцінити за допомогою органів чуття?
58. Яка речовина обумовлює колір м'яса?
59. Що впливає на інтенсивність кольору м'яса?
60. Від чого залежать смак і запах м'яса?
61. Назвіть показники консистенції м'яса.
62. Від чого залежать ніжність і м'якість м'яса?
63. Що обумовлює соковитість м'яса?
64. Чи однакова консистенція м'яса молодих і дорослих тварин?
65. Гігієна та ветеринарно-санітарна оцінка продуктів забою жуйних на ринку.
66. Гігієна та ветеринарно-санітарна оцінка продуктів забою свиней на ринку.
67. Гігієна та ветеринарно-санітарна оцінка продуктів забою птиці.
68. Ветеринарно-санітарна експертиза при ящурі, віспі тварин, класичній чумі свиней
69. Ветеринарно-санітарна експертиза при чумі великої рогатої худоби.
70. Ветеринарно-санітарна експертиза при віспі тварин.
71. Ветеринарно-санітарна експертиза при класичній чумі свиней.
72. Ветеринарно-санітарна експертиза при сибірії.
73. Ветеринарно-санітарна експертиза при туберкульозі.
74. Ветеринарно-санітарна експертиза при лептоспірозі.
75. Ветеринарно-санітарна експертиза при сани.
76. Ветеринарно-санітарна експертиза при бруцельозі.
77. Ветеринарно-санітарна експертиза при лейкозі.
78. Ветеринарно-санітарна експертиза при Хворобі Ауескі.
79. Ветеринарно-санітарна експертиза при вірусному (трансмисивному) гастроентериті свиней.
80. Ветеринарно-санітарна експертиза при інфекційному атрофічному риніті.
81. Ветеринарно-санітарна експертиза при браздоті овець.
82. Ветеринарно-санітарна експертиза при цистицеркозі великої рогатої худоби.
83. Ветеринарно-санітарна експертиза при цистицеркозі овець.
84. Ветеринарно-санітарна експертиза при цистицеркозі свиней, кролів.
85. Ветеринарно-санітарна експертиза при цистицеркозі тенуїкольному.
86. Ветеринарно-санітарна експертиза при трихінельозі, ехінококозах.
87. Ветеринарно-санітарна експертиза при піроплазмідозах.
88. Ветеринарно-санітарна експертиза при ценурозі церебральному, саркоцистозі, фасціольозі, дикроцеліозі.
89. Ветеринарно-санітарна експертиза при нематодозах, токсоплазмозі.
90. Ветеринарно-санітарна експертиза при гіподермозі великої рогатої худоби, естрозі.

8. Форма підсумкового контролю, критерії оцінювання результатів навчання та рейтингова оцінка знань здобувачів вищої освіти з дисципліни

Підсумковий контроль полягає в оцінюванні рівня підготовленості здобувачів вищої освіти до виконання конкретних робіт, повноти та якості засвоєння здобувачами вищої освіти навчального матеріалу за темами, змістовими модулями навчальної дисципліни та виконання завдань відповідно до робочої програми навчальної дисципліни. Контроль знань дисципліни для здобувачів вищої освіти здійснюється виконанням контрольних робіт, тестів на практичних заняттях, виконання презентацій, рефератів, участь у науковій роботі.

Рейтингова оцінка знань забезпечує: мотивацію здобувачів вищої освіти до систематичної роботи впродовж семестру; підвищенням ролі самостійної роботи та ролі індивідуального навчання; розширення можливостей для розкриття здібностей здобувачів вищої освіти, розвитку їх творчого мислення.

Рейтингова оцінка знань здобувачів вищої освіти з дисципліни

№ п/п	Форма контролю	Контроль протягом семестру	Максимальна / мінімальна кількість балів
1	Контрольна робота	4	30 / 18
2	Тестування	1	7,5 / 4,5
3	Підготовка презентації	1	7,5 / 4,5
4	Підготовка реферату	1	7,5 / 4,5
5	Наукова робота	1	7,5 / 4,5
Усього (балів)		x	60/36

Підсумковий контроль знань здійснюється шляхом складання екзамену. Здобувачі вищої освіти, які набрали 36-60 балів здають екзамен в екзаменаційну сесію згідно учбового плану, здобувачі вищої освіти, що набрали менше 36 балів до сесії не допускаються (до складання екзамену такі можуть бути допущені тільки після того, як наберуть необхідну кількість балів).

Розподіл балів, які отримують здобувачі вищої освіти, та шкала оцінювання – екзамен

Сума балів за всі види освітньої діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою
90 - 100	A	5 (відмінно)
82 - 89	B	4 (добре)
75 - 81	C	4(добре)
64 - 74	D	3 (задовільно)
60 - 63	E	3 (задовільно)
35 - 59	FX*	не зараховано з можливістю повторного складання 2 (незадовільно)*
0 - 34	F*	не зараховано з обов'язковим повторним

*Оцінки FX та F у залікову книжку здобувача вищої освіти не виставляється відповідно до Положення про організацію освітнього процесу у МНАУ.

9. Інструменти, обладнання та програмне забезпечення, використання яких передбачає навчальна дисципліна

Для проведення лабораторних і практичних занять з дисципліни обладнано спеціалізовану лабораторію.

При проведенні лекцій, лабораторних та практичних занять з дисципліни використовуються плакати, таблиці, атласи, слайди, відеоматеріали, презентації тощо.

Для проведення лабораторно-практичних занять дисципліна устаткована:

- мікроскопами «Біолам –ЛОМО»;
- стендами, слайдами тощо.

10. Перелік рекомендованих літературних джерел та законодавчо-нормативних актів

Базова література

1. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва /О.М. Якубчак, В.І. Хоменко, С.Д. Мельничук та ін. За ред.. О.М. Якубчак, В.І. Хоменка. – Київ, 2005. – 800 с.
2. Ковбасенко В.М. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва: Навчальний посібник: в двох томах. – Київ: Фірма «ІНКОС», 2005. – Т.1 – 416 с., Т.2 – 536 с.
3. Павлоцька Л.Ф. Основи фізіології, гігієни харчування та проблеми безпеки харчових продуктів: Навчальний посібник / Павлоцька Л.Ф., Дуденко Н.В., Димитрієвич Л.Р. – Суми : Університетська книга, 2019. – 441 с.
4. Практикум з ветеринарно-санітарної експертизи з основами технології та стандартизації харчових продуктів / О.М. Якубчак, Л.В. Олійник, С.Д. Мельничук, В.В. Власенко, М.В.Козак, А.І. Тютюн, Т.В. Таран, С.В. Мідик, А.І. Кобиш, В.А. Котелевич, М.А. Галабурда. За ред. О.М. Якубчак – Київ, «Компнія Біопром», 2012. – 256 с.
5. Черевко О. І. Методи контролю якості харчової продукції : навчальний посібник / О. Черевко, Л. Крайнюк, Л. Касілова: Підручник.. – Суми : ВТД «Університетська книга», 2015. – 508 с.
6. Якубчак О.М., Хоменко В.І., Мельничук С.Д. та ін. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва. - Київ, ТОВ. «Біопром». – 2005.- 799с.

7. Якубчак О.М., Тютюн А.І., Таран Т.В., Джміль В.І. Гігієна первинної переробки тварин і продуктів забою: [Навчальний посібник] / Укл. О.М.Якубчак, А.І.Тютюн, Т.В.Таран, Джміль В.І. – К.:ЦП «Компринт», 2015 – 156 с.

Допоміжна література

1. Козак М.В. Основи ветеринарно-санітарної експертизи та оцінки якості продуктів тваринництва і рослинництва (посібник для фахівців-ветсанекспертів). - Тернопіль: Підручники і посібники, 2001. – 240 с
2. Черевко О. І. Методи контролю якості харчової продукції : навчальний посібник / [О. І. Черевко, Л. М. Крайнюк, Л. О. Касілова та ін.] ; за заг. ред. Л. М. Крайнюк: Підручник. СНАУ. – Суми : Університетська книга, 2012. – 512 с.
3. Яценко І.В. та ін. Гігієна і експертиза харчових тваринних гідробіонтів та продуктів їх переробки. Частина 2. Гігієна і експертиза рибпромислової продукції. – Харків : Діса-Плюс, 2017. – 648 с.
4. Якубчак, О. М. Гігієна продуктів тваринного походження [Текст] : [навч. посібник для ВНЗ] / [О. М. Якубчак, Т. В. Таран]. - Київ : ПрофКнига, 2017. - 593 с.
5. Пушкар, Т., & Гурко, С. (2024). Використання дезінфекції методом озонування на тваринницькому об'єкті. *Аграрний вісник причорномор'я*, (111), 93-97.

Законодавчо-нормативні акти

1. Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин : Закон України № 2042-VIII від 18.05.2017 / Верховна Рада України. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2042-19#Text>

ДОДАТОК

до робочої програми 2024-2025 н.р. навчальної дисципліни
Ветеринарно-санітарна експертиза і гігієна первинної переробки тварин і
продуктів забою
Перелік внесених змін на 2024-2025 н.р.

№	Зміст змін	Підстава	Примітки
1	Оновлено перелік рекомендованих джерел допоміжної літератури	осучаснення літературного матеріалу	

Розробник програми:
к.вет.н., доцент



Артем ІОВЕНКО