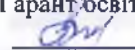


МИКОЛАЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФАКУЛЬТЕТ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА І ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ
ТВАРИНИЦТВА, СТАНДАРТИЗАЦІЇ ТА БІОТЕХНОЛОГІЇ
Кафедра ветеринарної медицини та гігієни

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

 Дмитро БАБЕНКО
« 27 » 06 2024 р.

Гарант освітньої програми
 Олена ПЕТРОВА
« 28 » 06 2024 р.

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Основи санветекспертизи»

Галузь знань	18 «Виробництво та технології»
Спеціальність	181 «Харчові технології»
Освітньо - наукова програма	«Харчові технології»
Освітній ступінь	«Бакалавр»
Семестр	3-й
Форма здобуття освіти	денна
Викладачі	Лумедзе Імінжон Халідович, канд. вет. наук, доцент iminhalidovich@gmail.com

Розглянуто на засіданні кафедри ветеринарної медицини та гігієни

Протокол № 13 від « 20 » червня 2024 року.

Завідувач кафедри

 Імінжон ЛУМЕДЗЕ

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

Протокол № 11 від « 26 » червня 2024 року.

Голова науково-методичної комісії

 Галина КАЛИНИЧЕНКО

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

Протокол № 11 від « 27 » червня 2024 року.

Голова вченої ради

 Михайло ГИЛЬ

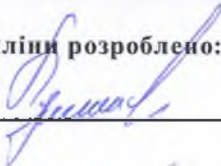
Миколаїв
2024

1. Призначення навчальної дисципліни	Теоретичне і практичне опанування комплексу санітарно-гігієнічних, діагностичних та спеціальних досліджень харчових (м'ясо, молоко, риба, яйця, мед) і сировинних продуктів тваринного походження з метою науково-обґрунтованої ветеринарно-санітарної оцінки цих продуктів.
2. Мета навчальної дисципліни	Засвоєння студентами теоретичних знань і практичних навичок в визначенні харчової якості і придатності продуктів тваринного походження для вживання в їжу та використання для різних галузей народного господарства, а також попередження можливості зараження людей через продукти від хворих тварин, недопущення перенесення інфекції на здорових тварин.
3. Компетентності	<p><i>Інтегральна компетентність:</i></p> <p>Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій.</p> <p><i>Загальні компетентності:</i></p> <p>ЗК01. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.</p> <p>ЗК02. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями</p> <p>ЗК03. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.</p> <p>ЗК09. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p> <p>ЗК10. Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p> <p>ЗК11. Здатність реалізувати свої права та обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини та громадянина в Україні.</p> <p><i>Фахові (предметні) компетентності спеціальності:</i></p> <p>ФК13. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.</p> <p>ФК14. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення.</p>

9. Інтеграція здобувачів вищої освіти з особливими освітніми потребами	Передбачено використання індивідуальної форми навчання для здобувачів за допомогою оболонки Moodle https://moodle.mnau.edu.ua
10. Доступ до матеріалів навчання	Робоча програма дисципліни її си́лабус та навчально-методичний комплекс дисципліни з необхідним його накопиченням розташовано на офіційному сайті Миколаївського національного аграрного університету https://moodle.mnau.edu.ua/course/view.php?id=3944

Си́лабус навчальної дисципліни розроблено:

Доцент кафедри



Імінжон ЛУМЕДЗЕ

навч. посібник. Київ : ІНКОС, 2006. Т. 2. 536 с.

Допоміжна література

1. Ветеринарно-санітарний контроль та оцінка якості продуктів птахівництва : навч. посібник / Р. Й. Кравців, І. В. Куциняк, Р. В. Біленчук, О. О. Дашковський. Львів : Галицька видав. спілка, 2004. 180 с.

2. Ветеринарно-санітарна експертиза риби та інших гідробіонтів : метод. вказівки до вивчення дисципліни для студ. вищих навч. закладів III та IV рівнів акредитації, аспірантів та слухачів ННІ післядипломної освіти за спеціальністю "Вет. медицина" / уклад. О. М. Якубчак та ін. Київ : Видав. центр НУБіП України, 2011. 32 с.

Законодавчо-нормативні акти

1. Директива 2000/13/ЄС Європейського Парламенту та Ради від 20 березня 2000 р. про апроксимацію законодавств Держав-членів ЄС у галузі маркування, зовнішнього вигляду та реклами харчових продуктів.

2. ДСТУ 4673:2006 Держспоживстандарт України. Велика рогата худоба для забою. Технічні умови. - Київ, 2008. 14 с.

3. ДСТУ 4717:2007 Держспоживстандарт України. Свині для забою. Технічні умови. Київ, 2008. 10 с.

4. Національний стандарт України М'ясо свинина в тушах і півтушах. Технічні умови ДСТУ 7158:2010. Київ, 2010. 11 с.

5. Національний стандарт України М'ясо птиці (тушки). Загальні технічні умови ДСТУ 3143:200.

6. Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин : Закон України. Відомості Верховної Ради України. 2017. № 31. Ст. 343.

7. Codex Alimentarius. Food hygiene. Basic texts / Second edition. Issued by the Secretariat of the Joint FAO; WHO Food Standards Programme. Rome: FAO, 2001. P. 47-64.

8. Регламент (ЄС) № 852/2004 Європейського Парламенту та Ради від 29 квітня 2004 року про гігієну харчових продуктів.

1. 9. Регламент (ЄС) № 178/2002 Європейського парламенту та Ради від 28 січня 2002 року про встановлення загальних принципів і вимог законодавства про харчові продукти, створення Європейського Агенства з питань безпеки харчових продуктів і встановлення процедур у питаннях, пов'язаних із безпекою харчових продуктів.

4. Заплановані результати навчальної дисципліни	<p align="center"><i>Програмні результати навчання:</i></p> <p><i>ПРН02.</i> Знати закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень компонентів продовольчої сировини під час виробництва та зберігання готової продукції.</p> <p><i>ПРН15.</i> Формувати і відстоювати власну думку та громадянську позицію, діяти соціально свідомо та відповідально. <i>ПРН16.</i> Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя.</p>	
5. Опис навчальної дисципліни	Всього годин/кредитів за навчальним планом, з них: - лекції - лабораторні заняття - самостійна робота	<p align="center"><i>90 годин/3,0 кредити</i></p> <p align="center"><i>16 годин/0,5 кредити</i></p> <p align="center"><i>30 годин/1,0 кредит</i></p> <p align="center"><i>44 годин/1,5 кредити</i></p>

Календарний план*

№ з/п	Найменування тем	Розподіл навч-ого часу, годин		
		лк	лз	ср
1.	Вступ до дисципліни «Основи санветекспертизи».	2	2	4
2.	Сучасні вимоги до забійних тварин. Транспортування забійних тварин до м'ясопереробних підприємств.	2	4	4
3.	Сутність, значення і правила проведення до забійної ветеринарно – санітарної експертизи тварин. Підготовка тварин до забою	2	2	6
4.	Правила проведення і методика післязабійної ветеринарносанітарної експертизи продуктів забою тварин.	2	2	4
5.	Ветеринарно-санітарна експертиза продуктів забою тварин при незаразних хворобах.	2	4	4
6.	Ветеринарно-санітарна експертиза продуктів забою тварин при виявленні інфекційних хвороб.	2	2	6
7.	Ветеринарно-санітарна експертиза продуктів забою тварин при виявленні інвазійних хвороб.	2	4	4
8.	Харчові токсикоінфекції і токсикози мікробного походження.	-	4	4
9.	Ветеринарно-санітарна експертиза молока і молочних продуктів.	2	2	4
10.	Ветеринарно-санітарна експертиза яєць птахів, меду, риби.	-	4	4
Всього годин по навчальній дисципліні		16	30	44

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

6. Порядок та критерії оцінювання	<p>Контроль знань з дисципліни здійснюється шляхом індивідуальних опитувань студентів, тестування та контрольних письмових робіт.</p> <p>По закінченню 6-го семестру проводиться залік в усній формі.</p> <p>До складання заліку допускаються студенти, які повністю виконали програму з дисципліни:</p> <ul style="list-style-type: none"> - відвідали всі лекції та лабораторно-практичні заняття протягом семестру; - оволоділи практичними навичками, передбаченими програмою дисципліни; - виконали передбачені програмою письмові роботи студента.
------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Поточний і підсумковий контроль знань здобувачів вищої освіти

Форма контролю	Кількість заходів	Оцінка		Сума	
		min	max	min	max
2 семестр					
Тестування на лабораторних заняттях	6	3	5	18	30
Поточні опитування	9	3	5	27	45
Контрольна робота	2	3	5	6	10
Наукова робота	1	9	15	9	15
Разом по дисципліні				60	100

Загальна шкала оцінювання ECTS за результатами курсу

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

7. Політика курсу	<p align="center">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.

8. Інформаційні джерела

Базова література

1. Ветеринарно-санітарна експертиза м'яса та м'ясних продуктів : зб. метод. рек. / за ред. О. М. Якубчак, Л. В. Олійник. Київ : Біопром, 2011. 187 с.

2. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва / О. М. Якубчак, В. І. Хоменко, С. Д. Мельничук та ін. Київ : Біопром, 2005. 799 с.

3. Косянчук В. В., Микитюк П. В., Олійник Л. В. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології переробки продуктів тваринництва : підручник. Вінниця : Нова Книга, 2007. 480 с.

4. Ковбасенко В. М., Розум Є. Ю. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва : практикум / за ред. В. М. Ковбасенка. Одеса, 2007. 396 с.

5. Ветеринарно-санітарна експертиза риби, морських ссавців та безхребетних тварин : навч. посібник / [Т. І. Фотіна, А. В. Березовський, Р. В. Петров, Н. В. Горчанок]. Вінниця : Нова Книга, 2013. 120 с.

6. Ветеринарно-санітарна експертиза та санітарна оцінка продуктів забою забійних тварин : навч. посібник / уклад.: О. М. Якубчак, С. А. Ткачук, Р. І. Білик. Київ : Лисенко М.М., 2011. 140 с.

7. Ковбасенко В. М. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва : навч. посібник. Київ : ІНКООС, 2005. Т. 1. 416 с.

8. Ковбасенко В. М. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва :