

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

«Підтверджую»

Перший проректор

Дмитро БАБЕНКО

2024 р.

Гарант освітньої програми

Імінжон ЛУМЕДЗЕ

2024 р.

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Ветеринарно-санітарна експертиза об'єктів мисливського промислу»

Галузь знань	21 «Ветеринарна медицина»
Спеціальність	212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»
Освітньо-наукова програма	«Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»
Освітній ступінь	«Магістр»
Семестр	12-й
Форма здобуття освіти	<u>денна</u>
Викладач	Лумедзе Імінжон Халідович, канд. вет. наук, доцент iminhalidovich@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 «26» червня 2024 року.

Голова вченої ради

Михайло ГИЛЬ

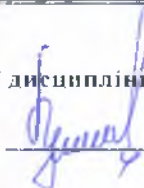
Миколаїв 2024

1. Призначення навчальної дисципліни	Ознайомлення студентів з ветеринарним законодавством України іншими нормативними документами у сфері якості та безпечності об'єктів мисливського промислу, щоб гарантувати випуск тільки доброякісної та безпечної продукції для населення та сировини для промисловості.
2. Мета навчальної дисципліни	Вивчення комплексу санітарно-гігієнічних, діагностичних та спеціальних досліджень об'єктів мисливського промислу з метою науково обґрунтованої ветеринарно-санітарної оцінки цих продуктів.
3. Компетентності	<p><i>Інтегральна компетентність.</i></p> <p><i>ІК.</i> 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></p> <p><i>ЗК9.</i> Визначеність і наполегливість щодо поставлених завдань і взятих обов'язків.</p> <p><i>Фахові компетентності спеціальності:</i></p> <p><i>ФК1.</i> 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><i>ФК3.</i> Здійснювати державний (внутрішній) контроль за дотриманням вимог гуманного забою тварин, передзабійною підготовкою та забоем тварин, проводити післязабійне інспектування продуктів забою, забезпечення простежуваності.</p> <p><i>ФК5.</i> Здатність досліджувати харчові продукти і корми органолептичними та інструментальними методами для визначення їх безпечності та якості.</p> <p><i>ФК6.</i> 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».</p> <p><i>ФК7.</i> Здатність планувати і здійснювати контроль та проводити моніторинг виробництва, зберігання, переробки та реалізації харчових продуктів і кормів, кормових добавок, преміксів, побічних продуктів, ветеринарних</p>

	<p>радіоактивних речовин, біологічних матеріалів, затверджена наказом Міністерства охорони здоров'я України від 14.04.95 № 68 та зареєстрована в Міністерстві юстиції України 21.11.95 за № 416/952.(до відома)</p> <p style="text-align: center;">Допоміжні</p> <p>6. Положення про державний ветеринарний нагляд та контроль за діяльністю суб'єктів господарювання щодо забою тварин, переробки, зберігання, транспортування й реалізації продукції тваринного походження, затверджене наказом Головного державного інспектора ветеринарної медицини від 01.09.00 № 45 та зареєстроване в Міністерстві юстиції України від 31.11.00 за № 760/4981.</p> <p>7. Постанова Кабінету Міністрів України "Про затвердження загальних вимог до здійснення переробки, утилізації, знищення або подальшого використання вилученої з обігу неякісної та небезпечної продукції" від 24.01.01 № 50.</p> <p>8. Тимчасовий порядок відбору зразків сировини, матеріалів, продуктів (продукції), що виробляється чи реалізуються, а також експортуються та імпортуються для проведення ветеринарно-санітарної експертизи, затверджений наказом Голови державного департаменту ветеринарної медицини України від 18.03.99 №6.</p> <p>9. Кочак М.В. Основи ветеринарно-санітарної експертизи та оцінки якості продуктів тваринництва і рослинництва (посібник для фахівців-ветсанекспертів). - Тернопіль: Підручники і посібники, 2001. - 240 с.</p> <p>10. Павлюцька Л. Ф. Основи фізіології, гігієни та проблеми безпеки харчових продуктів: Навчальний посібник [Текст] / Павлюцька Л. Ф., Дуденко П. В., Димитрієвич Л. Р. - Суми: Університетська книга, 2007. - 441 с.</p>
<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 з необхідним його накопиченням розташовано на офіційному сайті Миколаївського національного аграрного університету https://moodle.mnau.edu.ua/course/view.php?id=4220</p>

Силабус навчальної дисципліни розроблено:

Доцент кафедри



Імінжон ЛУМЕДЗЕ

35 - 59	FX	не зараховано з можливістю повторного складання
0 - 34	F	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни
7. Політика курсу	<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; <p>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;</p> <ul style="list-style-type: none"> - протягом усього курсу активно розвиваються автономні навички здобувачів вищої освіти, які можуть діагностувати додаткову інформацію за темою, що не увійшла до переліку тем практичних занять змістових модулів та виступити з презентацією чи інформуванням додатково. 	
8. Інформаційні джерела	<p style="text-align: center;">Рекомендована література Базова</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Якубчак О.М., Хоменко В.І., Мельничук С.І. та ін. / Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва. - Київ, 2005. - 800 с. 2. Ветеринарні вимоги щодо імпорту в Україну вантажів, підконтрольних службі державної ветеринарної медицини, затверджені наказом Головною державною інспектора ветеринарної медицини від 20.10.99 № 39 та зареєстровані в Міністерстві юстиції України 11.11.99 за № 777/4070. 3. Директива ЄЭС (96/23/ЄС) от 29 апреля 1996 года, о мерах по контролю отдельных веществ и их остаточного содержания в не забитых животных и продуктах животного происхождения, принята в отмену действия Директив 85/187/ЄЕС и 86/469/ЄЕС и Постановлений 89/187/ЄЕС и 91/664/ЄЕС. 4. Закон України "Про вилучення з обігу, переробку, утилізацію, знищення або подальше використання неякісної та небезпечної продукції" від 14.01.2000 №1393-XIV. 5. Інструкція про порядок вилучення з реалізації (конфіскації) небезпечних для здоров'я продуктів харчування, хімічних та 	

	<p>препаратів, засобів ветеринарної медицини та оцінювати їх безпечність і якість.</p> <p><i>ФК8.</i> 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.</p> <p><i>ФК9.</i> 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.</p> <p><i>ФК10.</i> Здатність планувати санітарні заходи, розробляти процедури та контролювати дотримання гігієнічних вимог на потужностях для випуску безпечних харчових продуктів, кормів і кормових добавок тощо.</p> <p><i>ФК12.</i> Проводити державний (внутрішній) ветеринарно-санітарний контроль на потужностях з виробництва та обігу м'яса і м'ясних продуктів, молока і молочних продуктів, напівфабрикатів, харчових гідробіотів: заготівлею, 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).</p> <p><i>ФК15.</i> Контролювати технологічні процеси первинної обробки субпродуктів, харчової крові, спеціальної сировини, здійснювати ветеринарно-санітарний контроль за дотриманням технологічних операцій з ендокриною, 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.</p>
<p>4. Заплановані результати навчальної дисципліни</p>	<p>ПР1 1. Знати і грамотно використовувати термінологію ветеринарної медицини.</p> <p>ПР3 8. Здійснювати моніторинг причин поширення хвороб різної етіології та біологічного забруднення довкілля відходами тваринництва, а також матеріалами та засобами ветеринарного призначення.</p>

	<p>ПРН 9. Розробляти заходи, спрямовані на захист населення від хвороб, спільних для тварин і людей.</p> <p>ПРН 10. Пропонувати та використовувати доцільні інноваційні методи і підходи вирішення проблемних ситуацій професійного походження.</p> <p>ПРН 11. Узагальнювати та аналізувати інформацію щодо ефективності роботи ветеринарних фахівців різного підпорядкування.</p> <p>ПРН 12. Знати правила та законодавчі нормативні акти щодо нагляду і контролю виробництва, зберігання, транспортування та реалізації продукції тваринного і рослинного походження.</p> <p>ПРН 13. Розуміти логічну послідовність дій та вміти оформляти відповідну документацію під час проведення судово-ветеринарної експертизи.</p> <p>ПРН 18. Здійснювати облікову звітність під час фахової діяльності.</p> <p>ПРН 20. Володіти спеціалізованими програмними засобами для виконання професійних завдань.</p>
5.Опис навчальної дисципліни	<p>Всього годин/кредитів за навчальним планом, з них:</p> <ul style="list-style-type: none"> - лекції <i>120 годин/4,0 кредитів</i> - практичні заняття <i>28 години 0,93 кредити</i> - лабораторні заняття <i>14 години 0,47 кредити</i> - самостійна робота <i>28 години 0,93 кредити</i> <i>50 години 1,67 кредити</i>

Календарний план*

№ з/п	Найменування тем	Розподіл навчального часу, годин			
		лк	лз	пз	ср
1	Гігієна виробничих процесів об'єктів мисливського промислу	8	8	4	16
2	Ветеринарно-санітарна оцінка об'єктів мисливського промислу	10	10	6	18
3	Методи зберігання та транспортування об'єктів мисливського промислу	10	10	4	16
Всього:		28	28	14	50

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

6.Порядок та критерії оцінювання	<p>Поточний контроль знань здійснюється шляхом усного опитування на лабораторно-практичних заняттях, письмового тестування, тестування за допомогою ПЕОМ, а оцінювання виконується за бальною методикою ЄКТС. Проте підсумковий контроль – шляхом проведення заліку в усній формі по питаннях, що розглядаються і затверджуються на засідання кафедри. Оцінювання виконується за бальною методикою ЄКТС. Студенти, які набрали впродовж семестру 60 кредитів одержують залік без його складання, в той час як в іншому випадку залік складається й набрані кредити додаються до таких семестрових. По закінченню семестру студент допускається до заліку за таких підстав:</p> <ul style="list-style-type: none"> - набрано 36 семестрових кредитів; - при набраних кредитах є бажання поліпшити рейтинг й оцінку. <p>Зарахування пропущених занять здійснюється після їх відпрацювання з НПП за розкладом консультацій.</p>
---	--

№ п/п	Форма контролю	Контроль протягом семестру	Макс. / мін. кількість балів	
1	Контрольна робота	4	30 / 18	
2	Тестування	1	7,5 / 4,5	
3	Підготовка презентацій	1	7,5 / 4,5	
4	Підготовка рефератів	1	7,5 / 4,5	
5	Наукова робота	1	7,5 / 4,5	
Усього (балів)		x	100/60	
<i>Якщо формою підсумкового контролю є екзамен, то</i>				
Разом			36	60
Екзамен			24	40
Разом по дисципліні			60	100
<i>Якщо формою підсумкового контролю є залік, то</i>				
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			