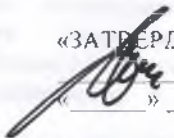



МИКОЛАЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФАКУЛЬТЕТ ТЕХНОЛОГІЙ ВИРОБНИЦТВА І ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ
ТВАРИНИЦТВА, СТАНДАРТИЗАЦІЇ ТА БІОТЕХНОЛОГІЇ
Кафедра ветеринарної медицини та гігієни

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

 Дмитро БАБЕНКО
« 22 » _____ 2024 р.

Гарант освітньої програми
 Микола ШАЛІМОВ
« 22 » _____ 2024 р.

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

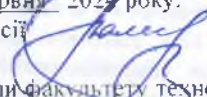
«Ветсанекспертиза молока і м'яса, молочних і м'ясних продуктів»

Галузь знань	20 «Аграрні науки та продовольство»
Спеціальність	204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»
Освітньо-професійна та освітньо-наукова програма	«Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»
Освітній ступінь	«Магістр»
Семестр	2-й
Форма здобуття освіти	<u>денна</u>
Викладач	Стах КОТ к.біол.н., доцент. staxkot@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

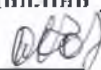
Миколаїв
2024

1. Призначення навчальної дисципліни	<p>«Ветсанекспертиза молока й м'яса, молочних і м'ясних продуктів» – дисципліна, що формує фахівця з виробництва та переробки молока й м'яса. На підприємствах молочної й м'ясної промисловості одним з головних завдань ветеринарно-санітарної експертизи є максимальне збереження кількості і якості молочної й м'ясної продукції, забезпечення її доброякісності та безпеки для здоров'я споживачів.</p>
2. Мета навчальної дисципліни	<p>Формування у майбутніх фахівців знань з проведення ветеринарно-санітарних заходів для чіткого вирішення питань санітарно-гігієнічних досліджень і ветеринарно-санітарного благополуччя молока й м'яса, молоко- і м'ясопродуктів та технічної сировини тваринного походження під час їх виробництва, транспортування, переробки, зберігання та реалізації, дотримуючись чинних ветеринарно-санітарних правил.</p>
3. Компетентності	<p><i>Інтегральні компетентності:</i> Здатність розв'язувати складні задачі дослідницького або інноваційного характеру у сфері технології виробництва і переробки продукції тваринництва</p> <p><i>Фахові компетентності спеціальності:</i> ФК2. Здатність розробляти, організовувати та здійснювати заходи з підвищення продуктивності тварин, контролю безпечності та якості продуктів їх переробки й ефективності її виробництва. ФК9. Здатність застосовувати сучасні методи та інструменти для дослідження технологій виробництва та переробки продукції тваринництва, а також забезпечення якості продукції.</p> <p><i>Додаткові фахові компетентності спеціальності:</i> ДФК11.1 Здатність на підставі знань з біохімії здійснювати аналіз біохімічних характеристик молока і м'яса та молочних і м'ясних продуктів. ДФК12.1 Здатність на підставі знань з мікробіології виконувати мікробіологічний аналіз молока і м'яса та молочних і м'ясних продуктів. ДФК14.1 Здатність на підставі знань з ветеринарної санітарії здійснювати аналіз санітарно-гігієнічних характеристик молока і м'яса та молочних і м'ясних продуктів ДФК14.4 Здатність уміти виконувати переробку продукції звірівництва, кролівництва і бджільництва, її сертифікацію.</p>

	<p>Issued by the Secretariat of the Joint FAO; WHO Food Standarts Programme. Rome: FAO, 2001. P. 47–64.</p> <p>8. Регламент (ЄС) № 852/2004 Європейського Парламенту та Ради від 29 квітня 2004 року про гігієну харчових продуктів.</p> <p>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 безпечністю харчових продуктів.</p>
9. Інтеграція здобувачів вищої освіти з особливими освітніми потребами	<p>Передбачено використання індивідуальної форми навчання для здобувача за допомогою оболонки Moodle https://moodle.mnau.edu.ua</p>
10. Доступ до матеріалів навчання	<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=3187</p>

Силабус навчальної дисципліни розроблено:

Доцент кафедри



Страх КОТ

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 та санітарна оцінка продуктів забою забійних тварин : навч. посібник / уклад.: О. М. Якубчак, С. А. Ткачук, Р. І. Білик. Київ : Лисенко М.М., 2011. 14

Допоміжна література

1. Ветеринарно-санітарний контроль та оцінка якості продуктів птахівництва : навч. посібник / Р. Й. Кравців, І. В. Кушняк, Р. В. Біленчук, О. О. Дашковський. Львів : Галицька видав. спілка, 2004. 180 с.
2. Ковбасенко В. М. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва : навч. посібник. Київ : ІНКОС, 2005. Т. 1. 416 с.
3. Ковбасенко В. М. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва : навч. посібник. Київ : ІНКОС, 2006. Т. 2. 536 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.

	використовуючи чинні стандарти			
4. Заплановані результати навчальної дисципліни	<p><i>Програмні результати навчання.</i></p> <p>ПРН1. Оцінювати та забезпечувати якість та безпечність технологій виробництва продукції тваринництва, кормів та кормових засобів, рівнів живлення тварин та продукції тваринного походження.</p> <p>ПРН2. Розробляти, впроваджувати й модернізувати ефективні технології і процеси у сфері виробництва і переробки продукції тваринництва.</p> <p><i>Додаткові програмні результати навчання:</i></p> <p>ПРН11.1 На підставі знань з біохімії здійснювати аналіз біохімічних характеристик молока і м'яса та молочних і м'ясних продуктів</p> <p>ПРН12.1 На підставі знань з мікробіології виконувати мікробіологічний аналіз молока і м'яса та молочних і м'ясних продуктів.</p> <p>ПРН13.1 На підставі знань з ветеринарної санітарії здійснювати аналіз санітарно-гігієнічних характеристик молока і м'яса та молочних і м'ясних продуктів</p> <p>ПРН14.1 На підставі знань технологічного обладнання та технологічних операцій забезпечувати технологію переробки молока і м'яса, використовуючи відповідне технологічне обладнання.</p>			
	5. Опис навчальної дисципліни	Всього годин / кредитів за навчальним планом, з них:	<p><i>120 годин 4 кредити</i></p> <p><i>18 години 0,6 кредита</i></p> <p><i>18 години 0,6 кредита</i></p> <p><i>84 години 2,8 кредита</i></p>	
Календарний план*				
№ з/п	Найменування тем	Розподіл навчального часу, годин		
		Лк	Пз	Ср
1	Санітарно – гігієнічні умови отримання молока та його зберігання.	2	2	6
2	Технологія ветеринарно-санітарних заходів на молочних фермах по забезпеченню виробництва якісного молока.	2	2	8
3-4	Ветсанекспертиза молока і молочних продуктів.	4	4	28
5-6	Ветеринарно-санітарна експертиза та гігієна виробництва м'яса та м'ясних продуктів.	4	4	20
7-8	Організація та методика післязабійної ветсанекспертизи органів і туш тварин і птиці. Клеймування м'яса.	4	4	12

9	Технологія і гігієна консервування м'яса та ветсанекспертиза консервованих м'ясних продуктів	2	2	10
Всього		18	18	84

*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: - набрано 36 семестрових кредитів; при набраних кредитах є бажання поліпшити рейтинг й оцінку. Зарахування пропущених занять здійснюється після їх відпрацювання з НПП за розкладом консультацій.</p>
--	--

Поточний і підсумковий контроль знань здобувачів вищої освіти

№ п/п	Форма контролю	Контроль протягом семестру	Макс. / мін. кількість балів
1	Опитування	9	5/3
2	Тестування	9	5/3
3	Контрольна робота	1	5/3
4	Наукова робота	1	5/3
Усього (балів)		X	100/60

Якщо формою підсумкового контролю є екзамен, то

Разом	36	60
Екзамен	24	40
Разом по дисципліні	60	100

Якщо формою підсумкового контролю є залік, то

Разом по дисципліні	60	100
---------------------	----	-----

Загальна шкала оцінювання ECTS за результатами курсу		0
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>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.