

**ВСП «Олександрійський аграрний фаховий коледж
Білоцерківського національного аграрного університету»**

| | |
|---|---|
|  | <p align="center">СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «Гігієна харчових продуктів із стандартизацією»</p> <p>Галузь знань - «21 «Ветеринарія»» Спеціальність – 211 «Ветеринарна медицина» Освітня програма - «Ветеринарна медицина»</p> |
| Циклова комісія | ветеринарних дисциплін |
| Статус дисципліни | обов'язкова |
| Кількість кредитів ECTS/ загальна кількість годин | 3 кредити / 90 годин |
| Семестр | 3 |
| Форма контролю | залік |
| Мова викладання | українська |
| Викладач | <p>Овчаренко Валерій Федорович Посада: викладач ветеринарних дисциплін Кваліфікаційна категорія: вища Педагогічне звання: методист Робоче місце: лабораторний корпус, лабораторія № 62. Е-mail: прихована інформація Телефон: +380прихована інформація</p> |
| Опис дисципліни | <p>Предметом вивчення навчальної дисципліни «Гігієна харчових продуктів із стандартизацією» передбачено набуття студентами необхідних знань і навичок під час проведення ветеринарно-санітарної експертизи і санітарного оцінювання харчових продуктів тваринного і рослинного походження, а також технічної сировини тваринного походження. Програмовий матеріал слід вивчати, керуючись Законом України «Про ветеринарну медицину» та іншими нормативно-правовими актами.</p> |
| Передумови для вивчення дисципліни | <p>Навчальна дисципліна «Гігієна харчових продуктів із стандартизацією» дисципліни, на яких базується вивчення: «Анатомія і фізіологія сільськогосподарських тварин», «Фармакологія», «Патологічна фізіологія та патологічна анатомія», «Епізоотологія з мікробіологією», «Хірургія ветеринарної медицини», «Акушерство, гінекологія та штучне осіменіння сільськогосподарських тварин», «Паразитологія та інвазійні хвороби сільськогосподарських тварин», «Внутрішні незаразні хвороби», «Тваринництво, зоогігієна та ветеринарна санітарія».</p> |
| Мета вивчення дисципліни | <p>Мета вивчення навчальної дисципліни «Гігієна харчових продуктів із стандартизацією» є набуття знань і вмінь, необхідних для проведення ветеринарно-санітарної експертизи та санітарного оцінювання харчових продуктів тваринного і рослинного походження, а також технічної сировини тваринного походження.</p> |

| | |
|-------------------------------------|---|
| Формат викладання дисципліни | Дисципліна викладається в очному форматі із застосуванням різноманітних засобів навчання. У разі дистанційного і змішаного навчання використовуються такі засоби комунікації як Google Meet, Google Classroom, e-mail, Viber тощо. Студенти отримують індивідуальні консультації у засвоєнні навчального матеріалу. |
|-------------------------------------|---|

| | |
|--------------------------------------|---|
| Політика дисципліни | <p>Політика щодо академічної доброчесності: очікується, що письмові роботи студентів будуть їх оригінальними дослідженнями чи міркуваннями. Виявлення ознак академічної недоброчесності в письмовій роботі студента (списування, відсутність посилань на використані джерела, фабрикація, фальсифікація, обман) є підставою для її незарахування викладачем.</p> <p>Політика щодо відвідування занять: очікується, що студенти відвідають усі лекції і практичні заняття курсу. Відпрацювання пропущених занять згідно графіку консультацій викладача. За об'єктивних причин навчання може відбуватись в он-лайн режимі.</p> <p>Політика щодо дедлайнів і перескладання: студенти мають дотримуватися термінів виконання усіх видів робіт. Студент має право перескласти незадовільну оцінку протягом одного тижня.</p> <p>Політика щодо виконання завдань: позитивно оцінюється відповідальність, старанність, креативність.</p> <p>Політика оцінювання: оцінювання здійснюється відповідно до критеріїв оцінювання прописаних в даному силабусі.</p> |
| Очікувані результати навчання | <p>РН1. Вільно спілкуватись державною та іноземною мовами в тому числі з професійних питань.</p> <p>РН2. Визначати суть біологічних процесів, які відбуваються в організмі тварин у нормі та за патології.</p> <p>РН6. Дотримуватися основних понять з біобезпеки, біоетики, добробуту тварин.</p> <p>РН7. Здійснювати пошук та аналіз інформації з різних джерел та володіти комп'ютерними програмами.</p> <p>РН10. Дотримуватися принципів роботи та правил експлуатації обладнання, приладів, інструментів, що застосовуються у ветеринарній медицині.</p> <p>Студент повинен знати:</p> <ul style="list-style-type: none"> • сучасні вимоги до забійних тварин, категорії вгодованості забійних тварин; способи транспортування забійних тварин і продуктів, що швидко псуються; транспортну документацію на забійних тварин і тваринну продукцію; правила приймання худоби і птиці на забійних підприємствах; • типи і структуру забійних та м'ясопереробних підприємств, санітарні вимоги до них; організацію перед забійного утримання худоби і птиці та основи технології їх переробки; • організацію і проведення після забійного огляду туш (тушок) і органів та клеймування м'яса забійних тварин; • морфологічний і хімічний склад м'яса, його класифікацію, методи визначення свіжості і доброякісності м'яса; • ветеринарно-санітарну експертизу продуктів забою під час захворювань, отруєнь і радіаційних уражень; способи знезараження м'яса вимушено забитих і хворих тварин; • сучасні поняття про харчові захворювання людей, причини виникнення і профілактику харчових отруєнь; • способи консервування і технологію виготовлення м'ясних продуктів, їх ветеринарно-санітарну експертизу; класифікацію |

| | |
|-------------------------------|---|
| | <p>субпродуктів, порядок обробки і ветсанекспертизи технічної сировини тваринного походження;</p> <ul style="list-style-type: none"> • хімічний склад молока, основи технології виготовлення кисломолочних продуктів, методи визначення якості молока і молочних продуктів; • будову, хімічний склад, товарне і ветеринарно-санітарне оцінювання яєць; • правила доставки і ветеринарно-санітарної експертизи харчових продуктів тваринного і рослинного походження в державну лабораторію ветсанекспертизи харчових продуктів на ринках; <p>Студент повинен уміти:</p> <ul style="list-style-type: none"> • визначати вгодваність забійних тварин, оформляти транспортну документацію, проводити передзабійний огляд худоби і птиці, післязабійний огляд туш (тушок) і органів та клеймування м'яса відповідно до чинних стандартів та інструкцій; • знезаражувати м'ясо вимушено забитих і хворих тварин; • проводити відбір проб і трихінекоскопію м'яса, відбір і пакування матеріалу для бактеріологічного дослідження з оформленням супровідного документа; відбір проб молока і молочних продуктів та визначати їх якість; • проводити ветсанекспертизу технічної сировини тваринного походження; відбір проб, органолептичне оцінювання та лабораторні дослідження для визначення якості яєць, риби, тваринних жирів і рослинних олій, меду, рослинних продуктів. |
| <p>Компетентності</p> | <p>ЗК3. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p> <p>ЗК6. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології.</p> <p>ЗК7. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>СК6. Здатність застосовувати знання з біобезпеки, біоетики, благополуччя тварин у професійній діяльності.</p> <p>СК13. Здатність поширювати ветеринарні знання серед населення й працівників тваринництва, господарств різних форм власності.</p> <p>СК15. Здатність застосовувати знання основ біотехнології та генної інженерії за фахової діяльності.</p> |
| <p>Структура курсу</p> | <p>Модуль 1. Вступ. Забійні тварини. Категорії їх вгодваності. Транспортування забійних тварин, продуктів і сировини тваринного походження. Підприємства з переробки забійних тварин. Підготовка худоби і птиці до забою.</p> <p>Модуль 2. Основи технології і гігієна переробки забійних тварин. Організація і методика після забійного ветеринарно-санітарної експертизи туш (тушок), органів тварин та птахів. М'ясо та методи визначення його доброякісності.</p> <p>Модуль 3. Ветеринарно-санітарна експертиза продуктів забою тварин у разі виявлення інфекційних хвороб. Ветеринарно-санітарна експертиза продуктів забою тварин при інвазійних хворобах.</p> |

| | |
|-------------------------------|--|
| | <p>Ветеринарно-санітарна експертиза при хворобах незаразної етіології. Харчові отруєння. Ветеринарно-санітарна експертиза туш і внутрішніх органів вимушено забитих тварин та способи знезараження м'яса і м'ясних продуктів. Модуль 4. Ветеринарно-санітарний контроль під час консервування м'яса. Виробництво і ветеринарно-санітарна експертиза ковбасних виробів. Переробка і ветеринарно-санітарна експертиза субпродуктів, харчового жиру, крові, кишок, ендокринної та технічної сировини. Модуль 5. Ветеринарно-санітарна експертиза молока і молочних продуктів. Модуль 6. Ветеринарно-санітарна експертиза харчових яєць. Ветеринарно-санітарна експертиза харчових продуктів на ринках. Сучасні вимоги до якості та безпеки продовольчої сировини і продуктів харчування.</p> |
| <p>Методи навчання</p> | <p>Під час вивчення дисципліни використовуються наступні методи навчання: Лекція – основний вид навчальних занять, призначених для викладення теоретичного матеріалу. Практичне заняття – вид навчального заняття, на якому студенти під керівництвом викладача шляхом виконання певних відповідно сформульованих завдань закріплюють теоретичні положення навчальної дисципліни і набувають вмінь та навичок їх практичного застосування. Консультація – вид навчального заняття, при якій здобувач освіти отримує відповіді від викладача на конкретні запитання або пояснення певних теоретичних положень чи аспектів їх практичного застосування. Індивідуальні завдання з дисципліни сприяють більш поглибленому вивченню студентом теоретичного матеріалу, формуванню вмінь використання знань для вирішення відповідних практичних завдань. Самостійна робота студента є основним засобом засвоєння навчального матеріалу у вільний від аудиторних занять час.</p> |
| <p>Види контролю</p> | <p>Поточний контроль: активність в дискусії на лекційних заняттях, усне опитування, перевірка виконання практичних завдань (розрахункових, ситуаційних, доповідей, презентацій), завдань для самостійної роботи, тестових завдань тощо. Модульний контроль: проводиться з урахуванням поточного контролю і є середнім арифметичним оцінок за всі види навчальної діяльності протягом вивчення певного модуля. Підсумковий (семестровий) контроль: проводиться у формі заліку у терміни, передбачені графіком навчального процесу.</p> |

| | |
|--|--|
| <p>Критерії оцінювання</p> | <p>Оцінювання знань здобувачів освіти відбувається на підставі наступних критеріїв:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правильність відповідей (правильне, достатньо глибоке знання теоретичних понять теми); - рівень усвідомлення матеріалу курсу і самостійність суджень. - новизна навчальної інформації, рівень використання наукових норм; - вміння користуватися засвоєними теоретичними положеннями. <p>Відповідь здобувача освіти оцінюється і за формою, тобто з точки зору логічності, чіткості, виразності викладу навчального матеріалу.</p> <p>«ВІДМІННО»: студент у повній мірі засвоїв навчальний матеріал, на заліку та практичних заняттях дає чіткі відповіді на поставлені запитання, а також при рішенні завдань показує знання не лише основної але й додаткової літератури, нормативних джерел, наводить власні судження, робить висновки, використовує знання з суміжних дисциплін, вміє пов'язати вивчений матеріал з реальною дійсністю і легко використовує його для рішення практичних завдань. Мова здобувача освіти повинна бути логічно обґрунтована і граматично правильна.</p> <p>«ДОБРЕ»: відповідь досить повна, логічна, з елементами самостійності, але містить деякі неточності. Можливе слабке знання додаткової літератури, недостатня чіткість у визначенні понять, правових норм, невеликі помилки у мові і стилі викладу.</p> <p>«ЗАДОВІЛЬНО»: студент відповідає по суті питання і в загальній формі розбирається у матеріалі, але відповідь не повна, нечітка, містить неточності, дає недостатньо правильні формулювання, порушує послідовність викладу матеріалу, відчуває труднощі, застосовуючи знання при рішенні практичних задач.</p> <p>«НЕЗАДОВІЛЬНО»: студент не знає значної частини матеріалу курсу, допускає суттєві помилки при висвітленні основних питань, при формулюванні понять, на додаткові питання відповідає не по суті, не може провести зв'язок між теоретичним матеріалом і сучасною дійсністю, не може правильно вирішити конкретну задачу, зорієнтуватись в конкретній ситуації, робить велику кількість помилок в усній відповіді.</p> |
| <p>Рекомендовані джерела інформації</p> | <ol style="list-style-type: none"> 1. Касянчук В.В., Микитюк П.В., Олійник Л.В. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології переробки продуктів тваринництва: Підручник. - Вінниця: Нова Книга, 2007. - 480 2. 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. 3. Загаєвський Й.С. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології переробки продуктів тваринництва. - Київ : Вища школа, 1991. -279 с. 4. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва / За ред. В.І. Хоменка-Київ : Сільгоспосвіта, 1995.-716 . 5. Практикум з ветеринарно-санітарної експертизи з основами технології та стандартизації продуктів тваринництва і рослинництва / За ред. В.І. Хоменка. - Київ : Ветінформ, 1998. - 480 6. Практикум з ветеринарно-санітарної експертизи з основами технології та стандартизації продуктів тваринництва і |

рослинництва / За ред. В.І. Хоменка. - Київ : Ветінформ, 1998. - 240
Допоміжна література

1. Ковбасенко В.М. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва: Навчальний посібник: в 2-х томах.-К.: Фірма «ІНКОС», 2006. – Т.1,2.

2. Про ветеринарну медицину : Закон України від 25.06.1992 р. № 2498-12 // Відомості Верховної Ради України. – 1992. – № 36. – С. 531.

Інформаційні ресурси

<http://vet.gov.ua/taxonomy/term/28>

<http://vet.in.ua/> <http://www.consumer.gov.ua/>