

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ГІГІЄНА М'ЯСА ТА М'ЯСНИХ ПРОДУКТІВ»

1. Загальна інформація про навчальну дисципліну	
Спеціальність	Н6 «Ветеринарна медицина»
Освітньо-професійна програма	Ветеринарна медицина
Рівень вищої освіти	другий (магістерський)
Повна офіційна назва закладу вищої освіти	Заклад вищої освіти «Подільський державний університет»
Факультет (Інститут)	Факультет ветеринарної медицини і технологій у тваринництві
Кафедра	Кафедра інфекційних та інвазійних хвороб
Обсяг дисципліни, кредити ЄКТС/години	4 кредити ЄКТС / 120 год.
Мова викладання	Українською мовою
Інформація про викладача дисципліни	Просяний Сергій Борисович, кандидат сільськогосподарських наук, доцент https://pdatu.edu.ua/pro-universytet/kafedra- infektsijnikh-ta-invazijnikh-khvorob.html Електронна пошта: prosiany2016@gmail.com Номер телефону: +38(067) 1510584
2. Місце навчальної дисципліни в освітній програмі	
Статус дисципліни	Вибіркова
Передумови для вивчення дисципліни	Для вивчення дисципліни «Гігієна м'яса і м'ясних продуктів» здобувач вищої освіти повинен володіти матеріалом наступних курсів - «Гігієна тварин і ветеринарна санітарія», «Основи біобезпеки, біоетики та екології у ветеринарній медицині», «Ветеринарна мікробіологія», «Ветеринарна токсикологія», «Ветеринарно-санітарна експертиза», «Благополуччя тварин».
Політика дисципліни	Академічна доброчесність. Відповідно до принципів академічної доброчесності та нормативних документів ЗВО «ПДУ» щодо політики академічної доброчесності, очікується, що роботи здобувачів будуть їх оригінальними дослідженнями та міркуваннями. Здобувачі, відповідально відноситимуться щодо дотримання норм законодавства про авторське право, вказуватимуть посилання на джерела інформації у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей, уникатимуть фальсифікації або фабрикації інформації. Дотримуватимуться усіх зобов'язань відповідно до укладеної декларації про дотримання академічної доброчесності http://surl.li/noftg , http://surl.li/foccn

Відвідування занять. Об'язковим є відвідування усіх видів занять. За об'єктивних причин (хвороба, карантин, індивідуальний графік, тощо) навчання може проходити в онлайн форматі. Здобувачі обов'язково мають дотримуватись строків визначених для виконання усіх видів письмових робіт що передбачені під час вивчення дисципліни.

Визнання результатів попереднього навчання. У випадку, якщо здобувач освіти отримав знання у неформальній та інформальній освіті, зарахування результатів навчання здійснюється згідно Положення про порядок визнання результатів навчання, отриманих шляхом неформальної та/або інформальної освіти <http://surl.li/fobze>. Зокрема, якщо їх тематика відповідає змісту навчальної дисципліни (окремій темі або змістовому модулю). В неформальній освіті:

- закінчення професійних курсів, семінарів або тренінгів, тематика яких відповідає змісту освітнього компоненту (окремій темі або змістовому модулю).

В інформальній освіті:

- наявність наукової публікації;
- волонтерська діяльність.

Перезарахування результатів навчання отриманих під час здобуття попередньої освіти здійснюється відповідно до Положення про організацію освітнього процесу у Закладі вищої освіти «Подільський державний університет»

3. Мета навчальної дисципліни

Навчальна дисципліна «Гігієна м'яса і м'ясних продуктів» є однією з вибіркового компонент фахової підготовки профільного каталогу освітньо-професійної програми «Ветеринарна медицина» в процесі підготовки лікаря ветеринарної медицини і додатковою освітньою компонентою до дисципліни «Ветеринарно-санітарна експертиза».

Мета дисципліни – формування у здобувачів системних знань про чинники, що впливають на безпечність та якість м'яса і м'ясних продуктів, а також набуття практичних навичок з їх гігієнічної оцінки та контролю відповідно до чинних нормативних документів України та міжнародних стандартів. Дисципліна спрямована на вивчення фізико-хімічних, мікробіологічних, токсикологічних та паразитологічних небезпек у м'ясі та м'ясних продуктах, опанування сучасних систем контролю безпечності харчових продуктів (НАССР, ISO 22000, Codex Alimentarius), формування умінь аналізу ризиків і прийняття професійних рішень щодо якості та придатності м'яса до споживання.

Вивчення дисципліни «Гігієна м'яса і м'ясних продуктів» дасть можливість здобувачам:

- отримати системні знання про чинники, що впливають на якість і безпечність м'яса та м'ясних продуктів;
- оволодіти сучасними методами гігієнічної оцінки та контролю м'яса й м'ясних виробів відповідно до національних і міжнародних стандартів;
- зрозуміти принципи функціонування систем управління безпечністю харчових продуктів (НАССР, ISO 22000, Codex Alimentarius) у м'ясній галузі;

<ul style="list-style-type: none"> • навчитися виявляти й аналізувати фізико-хімічні, мікробіологічні, токсикологічні та паразитологічні небезпеки у м'ясі; • здобути практичні навички з проведення гігієнічної експертизи м'яса та м'ясних продуктів; • формувати вміння аналізувати ризики та приймати рішення щодо придатності м'яса і м'ясних продуктів до споживання; • підготуватися до професійної діяльності лікаря ветеринарної медицини у сфері контролю безпеки та якості м'ясної продукції. 	
4. Зміст навчальної дисципліни	
Тема 1. Значення молока в харчуванні людини. Хімічний склад і біологічна цінність. Фізико-хімічні властивості молока.	
Тема 2. Мікрофлора молока, шляхи потрапляння та розвиток мікроорганізмів.	
Тема 3. Законодавство України та ЄС щодо молока і молочних продуктів. Впровадження системи НАССР у молочній промисловості. Міжнародні стандарти (ISO, Codex Alimentarius).	
Тема 4. Гігієна доїння, первинної обробки та зберігання молока.	
Тема 5. Вплив хвороб тварин на якість молока. Вимоги до молока від хворих тварин.	
Тема 6. Санітарно-гігієнічні вимоги до транспортування та реалізації молока.	
Тема 7. Методи органолептичних, фізико-хімічних і мікробіологічних досліджень молока.	
Тема 8. Хімічні та біологічні забруднювачі молока. Визначення домішок, інгібіторів, токсичних елементів, залишків антибіотиків і пестицидів у молоці.	
Тема 9. Фальсифікація молока – способи виявлення та попередження.	
Тема 10. Гігієна виробництва кисломолочних продуктів.	
Тема 11. Гігієна виробництва масла, сиру, морозива, сухого молока.	
Тема 12. Дефекти та вади молочних продуктів та заходи щодо їх попередження.	
5. Очікувані результати навчання навчальної дисципліни	
<p>Відповідно до Закону України «Про ветеринарну медицину» лікар ветеринарної медицини несе юридичну і матеріальну відповідальність за випуск в реалізацію тільки доброякісних, благополучних у санітарному відношенні продуктів. В зв'язку з цим, після вивчення дисципліни «Гігієна м'яса і м'ясних продуктів» здобувач може набути наступні результати навчання:</p>	
знати:	<ul style="list-style-type: none"> - нормативно-правову базу України та міжнародні вимоги щодо безпеки та якості м'яса і м'ясних продуктів; - фактори, що впливають на якість і безпечність м'яса (фізико-хімічні, мікробіологічні, токсикологічні, паразитологічні, радіаційні); - вимоги до проведення ветеринарно-санітарної експертизи м'яса і м'ясних продуктів; - принципи і механізми функціонування систем НАССР, ISO 22000, Codex Alimentarius у м'ясній галузі; - основи оцінки ризиків та прийняття рішень щодо якості та придатності м'яса до споживання; - заходи профілактики і контролю забруднень м'яса на всіх етапах виробництва та реалізації.
вміти:	<ul style="list-style-type: none"> - проводити гігієнічну оцінку м'яса та м'ясних продуктів відповідно до чинних нормативів; - визначати органолептичні, фізико-хімічні, мікробіологічні та токсикологічні показники якості м'яса;

	<ul style="list-style-type: none"> - виявляти ознаки псування, контамінації чи непридатності м'ясної сировини і готової продукції; - застосовувати сучасні методи та системи контролю безпеки (НАССР, ISO 22000) у практичній діяльності; - складати висновки та приймати професійні рішення щодо придатності м'яса і м'ясних продуктів до споживання; - приймати професійні рішення за випуск у реалізацію лише доброякісних і безпечних продуктів тваринного походження.
<p>Окрім цього передбачено формування соціальних навичок та компетентностей сталого розвитку. Зокрема: самопрезентація в новому колективі, здатність керувати емоціями, вміння реагувати на критику, творче мислення, робота в команді, знання професійної етики, міжособистісне спілкування, відповідальність (soft skills); системне мислення, компетентність випередження, нормативна компетентність, компетентність співпраці, компетентність самоусвідомлення, компетентність критичного мислення (greencomp).</p>	
<p>6. Види навчальних занять</p>	
<p>Видами навчальних занять при вивченні дисципліни є лекції (Л), лабораторні заняття (ЛЗ), виробнича практика (ВП), самостійна робота (СР).</p>	
<p>7. Методи навчання</p>	
<p>Словесні методи (лекція, розповідь-пояснення, бесіда проблемно-пошукового характеру, діалог); наочні методи (пояснювально-ілюстративний), практичні методи (робота з навчально-методичною літературою, проектування педагогічної технології, практичні методи (виконання лабораторних практичних завдань, самостійної роботи); методи формування пізнавальних інтересів (створення ситуації інтересу, навчальні дискусії; метод використання життєвого досвіду, проектування професійних ситуацій); методи стимулювання, мотивації й обов'язку (роз'яснення мети навчального предмета, висування вимог до вивчення предмета, оперативний контроль); комп'ютерні і мультимедійні методи (використання мультимедійних презентацій, дистанційне навчання).</p>	
<p>8. Методи та критерії оцінювання</p>	
<p>8.1 Критерії оцінювання</p>	
<p>В освітньому процесі Університету використовуються такі види контролю: поточний, семестровий (підсумковий) та підсумкова атестація здобувачів вищої освіти. Оцінювання здобувачів здійснюється за накопичувальною 100-бальною системою.</p> <p>Поточний контроль здійснюється під час проведення навчальних занять і має на меті перевірку рівня засвоєння здобувачів освіти навчального матеріалу. Форма проведення поточного контролю визначаються з урахуванням змісту накопичувальної системи оцінювання.</p> <p>У межах поточного контролю здобувач вищої освіти може набрати 60 балів. На семестровий контроль у формі екзамену відводиться 40 балів. Розподіл балів, які можуть набрати здобувачі зазначені у відповідній робочій програмі.</p> <p>Сума балів за поточний контроль складається із балів, отриманих за результатами навчання під час лекцій, семінарських (практичних, лабораторних) занять та самостійної роботи здобувача вищої освіти.</p> <p>Підсумкова оцінка з навчальної дисципліни обчислюється шляхом додавання набраних здобувачем вищої освіти балів з поточного та семестрового контролю.</p> <p>Підсумкова оцінка виставляється у відомості обліку успішності, індивідуальному навчальному плані.</p> <p>Оцінювання результатів навчання здобувачів освіти здійснюється за 100-бальною шкалою. Відповідність підсумкової рейтингової оцінки в балах відповідає оцінці за національною шкалою та шкалою ECTS відповідно до «Положення про організацію освітнього процесу в Закладі вищої освіти «Подільський державний університет» https://pdatu.edu.ua/images/navchalna-</p>	

roбота/planuvannya-ta-organizaciya/p04062022.pdf?ver=18022201 та робочої програми з даної дисципліни.

8.2 Методи оцінювання

Усні (індивідуальне опитування, фронтальне опитування, співбесіда), письмові (самостійна робота, тести), комп'ютерні (презентації доповідей, виконання завдань у системі Moodle), самоконтроль, самоаналіз.

9. Ресурсне забезпечення навчальної дисципліни

Засоби навчання	Навчальний процес потребує наступних засобів навчання: <ul style="list-style-type: none">- мультимедійне обладнання;- комп'ютерна система та мережа;- інструктивно-нормативні матеріали, ілюстративні матеріали;- навчальні посібники, підручники;- презентаційний мультимедійний матеріал для лекцій та лабораторних занять;- повні тексти лекцій (наочний і електронний варіант);- інструменти, посуд, обладнання для проведення лабораторних занять.
Інформаційне навчально-методичне забезпечення	<ol style="list-style-type: none">1. Посібник з питань безпечності харчових продуктів URL : https://dpss.gov.ua/storage/app/sites/12/%D0%91%D0%B5%D0%B7%D0%BF%D0%B5%D1%87%D0%BD%D1%96%D1%81%D1%82%D1%8C%20%D1%85%D0%B0%D1%80%D1%87%D0%BE%D0%B2%D0%B8%D1%85%20%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B4%D1%83%D0%BA%D1%82%D1%96%D0%B2%20%D1%82%D0%B0%20%D0%B2%D0%B5%D1%82%D0%B5%D1%80%D0%B8%D0%BD%D0%B0%D1%80%D0%BD%D0%B0%20%D0%BC%D0%B5%D0%B4%D0%B8%D1%86%D0%B8%D0%BD%D0%B0/211548_Chapter%204.pdf2. Тваринництво та ветеринарія. URL : http://tvarinnictvo-ta-veterinarija3. Вісник аграрної науки. URL : www.agrovisnyk.org.ua4. Ефективне тваринництво. URL : www.efpit.ua@gmail.com5. Технології виробництва та переробка продуктів тваринництва. URL : www.redakciavidil@ukr.net6. Державна служба України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів. URL: https://dpss.gov.ua/.7. Про затвердження Гігієнічних вимог до виробництва та обігу харчових продуктів тваринного походження URL : https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1409-22#Text8. Про затвердження Технічного регламенту щодо правил маркування харчових продуктів URL : https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0183-11#Text9. Державний науково-дослідний інститут з лабораторної діагностики та ветеринарно-санітарної експертизи. URL : https://vet.gov.ua/10. Національна бібліотека України імені В. І. Вернадського URL : http://www.nbuv.gov.ua/11. Освітньо-професійна програма «Ветеринарна медицина» для підготовки здобувачів вищої освіти другого (магістерського) рівня вищої освіти за спеціальністю Н6 «Ветеринарна медицина» https://pdatu.edu.ua/images/navchalna-roбота/opp/opp2025/opp-m-vet.pdf?v=03