

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
«ВЕТЕРИНАРНО-САНІТАРНА ЕКСПЕРТИЗА»

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	7 кредитів ЄКТС / 210 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	Обов'язкова
Передумови для вивчення дисципліни	Для вивчення дисципліни «Ветеринарно-санітарна експертиза» здобувач вищої освіти повинен володіти матеріалом наступних курсів - «Ветеринарна мікробіологія та імунологія», «Патологічна морфологія», «Внутрішні хвороби тварин», «Епізоотологія та інфекційні хвороби тварин», «Паразитологія та інвазійні хвороби тварин», «Організація ветеринарної справи», «Біобезпека у ветеринарній медицині», «Методика наукових досліджень».
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

	<p>про дотримання академічної доброчесності http://surl.li/noftg, http://surl.li/foccn</p> <p>Відвідування занять. Об'овязковим 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.</p> <p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> - закінчення професійних курсів, семінарів або тренінгів, тематика яких відповідає змісту освітнього компоненту (окремій темі або змістовому модулю). <p>В інформальній освіті:</p> <ul style="list-style-type: none"> - наявність наукової публікації; - волонтерська діяльність. <p>Перезарахування результатів навчання отриманих під час здобуття попередньої освіти здійснюється відповідно до Положення про організацію освітнього процесу у Закладі вищої освіти «Подільський державний університет»</p>
--	--

3. Мета навчальної дисципліни

<p>Метою дисципліни є формування у майбутніх лікарів ветеринарної медицини знань з проведення ветеринарно-санітарних заходів для чіткого вирішення питань санітарно-гігієнічних досліджень і ветеринарно-санітарного благополуччя продуктів та технічної сировини тваринного походження під час їх виробництва, транспортування, зберігання та реалізації, дотримуючись чинних ветеринарно-санітарних правил. Як результат вивчення навчальної дисципліни здобувач повинен знати методологію санітарно-гігієнічних досліджень харчових продуктів та технологічної сировини тваринного походження та володіти практичними навичками з підготовки до забою, приймання та здавання забійних тварин, їх транспортування, знати основи технології та ветеринарно-санітарної оцінки під час виробництва продуктів тваринництва, володіти питаннями проведення ветеринарно-санітарної експертизи м'яса диких, промислових тварин і птиці, рослинних продуктів, меду, рибної та іншої продукції, оцінювати їх безпечність та якість.</p>	
ІК.	Здатність розв'язувати складні задачі і проблеми у галузі ветеринарної медицини, що передбачає проведення досліджень та/або здійснення інновацій та характеризується невизначеністю умов і вимог.
ЗК 01.	Здатність до абстрактного мислення, аналізу і синтезу.
ЗК 02.	Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК 09.	Здатність приймати обґрунтовані рішення.
ЗК 11.	Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.
СК 07.	Здатність організовувати, проводити лабораторні та спеціальні діагностичні дослідження й аналізувати їх результат.
СК 15.	Здатність організовувати нагляд і контроль за виробництвом, зберіганням, транспортуванням та реалізацією продукції тваринного і рослинного походження.
СК 19.	Здатність здійснювати просвітницьку діяльність серед фахівців, працівників галузі та населення.
СК 20.	Здатність організовувати, здійснювати і контролювати документообіг під час здійснення професійної діяльності.

Окрім цього передбачено формування соціальних навичок та компетентностей сталого розвитку. Зокрема: самопрезентація в новому колективі, здатність керувати емоціями, уміння 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).

4. Зміст навчальної дисципліни

Тема 1. Вступ. Біологічні основи ветсанекспертизи. Характеристика і транспортування забійних тварин. Порядок приймання та здавання тварин для забою. Передзабійне утримання тварин. Ознайомлення з правилами техніки безпеки при роботі у лабораторії. Методи визначення вгодованості забійних тварин. Категорії вгодованості.

Тема 2. Основи технології та гігієна переробки забійних тварин.

Тема 3. Морфологія, хімічний склад і товарознавство м'яса

Тема 4. Мікробіологічні дослідження м'яса, методи визначення свіжості м'яса. Визначення видової приналежності м'яса. Методи дослідження м'яса хворих та здорових тварин.

Тема 5. Організація та методика післязабійної ветеринарно-санітарної експертизи туш і органів.

Тема 6. Ветеринарно-санітарна експертиза продуктів забою тварин у разі виявлення інфекційних та інвазійних хвороб. Дослідження органів і туш забійних тварин на цистицеркоз, ехінококоз і трихінельоз.

Тема 7. Ветсанекспертиза продуктів забою тварин при незаразних хворобах, отруєннях, лікуванні антибіотиками та радіоактивному ураженні.

Тема 8. Зміни м'яса сільськогосподарських тварин внаслідок зберігання. Технологія і гігієна консервування м'яса та м'ясних продуктів низькою та високою температурою. Ветеринарно-санітарне дослідження м'ясних банкових консервів.

Тема 9. Технологія і ветсанекспертиза при виробництві м'ясокопченостей і ковбасних виробів. Ветеринарно-санітарна оцінка та дослідження ковбасних виробів.

Тема 10. Технологія, товарознавство і ветсанекспертиза субпродуктів, харчових жирів, кишкової сировини.

Тема 11. Технологія переробки, товарознавство і ветсанекспертиза крові, ендокринної, шкіряно-хутряної і технічної сировини.

Тема 12. Ветеринарно-санітарні умови одержання якісного та безпечного молока. Зміни молока під час зберігання. Правила відбору, пересилки і підготовки середніх проб молока для проведення ветеринарно-санітарної експертизи. Дослідження органолептичних, фізико-хімічних показників коров'ячого молока.

Тема 13. Правила одержання молока на молочно-товарно фермах. Первинна обробка молока. Вимоги держстандарту до молока. Ветеринарно-санітарна оцінка молока. Методи дослідження санітарно-гігієнічних показників молока.

Тема 14. Молоко, як можливе джерело інфекційних хвороб, харчових інфекцій, токсикоінфекції та інтоксикації. Ветеринарно-санітарна оцінка при інфекційних хворобах, отруєннях, незаразних хворобах. Визначення в молоці окремих компонентів. Виявлення фальсифікацій молока.	
Тема 15. Молочні продукти. Вимоги до молока під час переробки на молочні продукти. Вимоги держстандарту до цих продуктів. Методи ветеринарно-санітарної експертизи молочних продуктів.	
Тема 16. Особливості ветеринарно-санітарної експертизи яєць. Ветеринарно-санітарна оцінка яєць та яєчних продуктів.	
Тема 17. Основи технології переробки риби і виробництва рибних продуктів. Ветеринарно-санітарна експертиза риби та рибних продуктів.	
Тема 18. Ветеринарно-санітарна експертиза меду та продуктів бджільництва. Ветеринарно-санітарна оцінка меду та продуктів бджільництва. Виявлення фальсифікацій меду.	
Тема 19. Положення про державні лабораторії ветеринарно-санітарної експертизи на продовольчих ринках. Особливості ветеринарно-санітарної експертизи м'яса на продовольчих ринках. Правила доставки, відбір проб та порядок проведення ветеринарно-санітарної експертизи м'яса і м'ясопродуктів на продовольчих ринках. Ведення документації.	
Тема 20. Особливості ветеринарно-санітарної експертизи молока та молочних продуктів на продовольчих ринках. Правила доставки, відбір проб та порядок проведення ветеринарно-санітарної експертизи молока і молокопродуктів на продовольчих ринках.	
5. Очікувані результати навчання навчальної дисципліни	
За результатами вивчення освітнього компоненту у здобувачів формуються наступні програмні результати навчання:	
РН 1.	Знати і грамотно використовувати термінологію ветеринарної медицини.
РН 12.	Знати правила та законодавчі нормативні акти щодо нагляду і контролю виробництва, зберігання, транспортування та реалізації продукції тваринного і рослинного походження.
РН 18.	Здійснювати облікову звітність під час фахової діяльності.
6. Види навчальних занять	
Видами навчальних занять при вивченні дисципліни є лекції (Л), лабораторні заняття (ЛЗ), виробнича практика (ВП), навчальна практика (НП), самостійна робота (СР).	
7. Методи навчання	
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).	
8. Методи та критерії оцінювання	
8.1 Критерії оцінювання	

<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 (якщо форма семестрового контролю – екзамен) або 100 балів (якщо форма семестрового контролю – залік/диференційований залік). 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 (якщо форма семестрового контролю – екзамен) або шляхом підсумування балів тільки з поточного контролю (якщо форма семестрового контролю – залік). 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-robota/planuvannya-ta-organizaciya/p04062022.pdf?ver=18022201 та робочої програми з даної дисципліни.</p>	
<p>8.2 Методи оцінювання</p> <p>Усні (індивідуальне опитування, фронтальне опитування, співбесіда), письмові (самостійна робота, тести), комп'ютерні (презентації доповідей, виконання завдань у системі Moodle), самоконтроль, самоаналіз.</p>	
<p align="center">9. Ресурсне забезпечення навчальної дисципліни</p>	
<p>Засоби навчання</p>	<p>Навчальний процес потребує наступних засобів навчання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - інструктивні матеріали, ілюстративні матеріали, звітна та планова ветеринарна документація. - практикуми, посібники, підручники, конспекти лекцій, методичні рекомендації до лабораторних занять і самостійної роботи. - комп'ютерна система та мережа. - мультимедійне обладнання. - презентаційний мультимедійний матеріал для лекцій та лабораторних занять. - повні тексти лекцій (наочний і електронний варіант). - ілюстративні кольорові стенди. - інструменти, посуд, обладнання для проведення лабораторних занять та навчальної практики.
<p>Інформаційне навчально-методичне забезпечення</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 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. К. : ТОВ «Біопром», 2005. 800 с. 2. Зажарська Н. М., Куцак Р. С., Бібен І. А., Кунєва Л. В. Ветеринарно-санітарна експертиза. Практикум. Навчальний посібник (перевидання) Дніпро, 2017. 193 с.

3. Практикум з ветеринарно-санітарної експертизи з основами технології та стандартизації продуктів тваринництва і рослинництва / О.М. Якубчак та ін. Київ: «Компанія біопром», 2012. 256 с.
4. Державна служба України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів. URL: <https://dpss.gov.ua/>
5. Державний науково-дослідний інститут з лабораторної діагностики та ветеринарно-санітарної експертизи. URL : <https://vet.gov.ua/>
6. Національна бібліотека України імені В. І. Вернадського URL : <http://www.nbuv.gov.ua/>
7. Науковий вісник ветеринарної медицини https://nvvm.btsau.edu.ua/?utm_source=chatgpt.com
8. 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-robota/opp/opp2025/opp-m-vet.pdf?v=03>
9. Електронний навчально-методичний комплекс «Ветеринарно-санітарна експертиза» URL : <http://pdatu.net.ua/enrol/index.php?id=977>