


Міністерство освіти і науки України
Луганський національний аграрний університет
Факультет ветеринарної медицини, біологічних і харчових технологій

Кафедра епізоотології, внутрішніх хвороб тварин і ветеринарно-санітарної експертизи

ЗАТВЕРДЖУЮ

В.о. декана факультету ветеринарної
медицини, біологічних та харчових
технологій

 Людмила ПАРХОМЕНКО

« 30 » *серпня* 20 21 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Гігієна переробки продукції тваринництва

_____ (назва навчальної дисципліни)

ступінь освіти

_____ (бакалавр, магістр)

галузь знань

_____ (шифр і назва)

спеціальність

_____ (шифр і назва)

освітня програма

_____ (назва)


Слов'янськ – 2021

Робоча програма «Гігієна переробки продукції тваринництва» _____
для здобувачів вищої освіти

спеціальності _____ освітньої програми _____
(шифр і назва) (назва)

«30» серпня 2021 року - ___ с.

Розробник(и):

 Ільїна О.В., кандидат ветеринарних наук, ст. викладач

Робоча програма затверджена на засіданні кафедри _____
Протокол від «30» серпня 2021 р. № 11

Завідувач кафедри


(підпис)


(Власне ім'я ПРІЗВИЩЕ)

Схвалено проєктною групою освітньої програми _____
(назва)

Гарант освітньої програми _____
(підпис) (Власне ім'я ПРІЗВИЩЕ)

ВСТУП

Робоча програма навчальної дисципліни «Гігієна переробки продукції тваринництва» складена відповідно до освітньої програми формує інтегральну, загальні та спеціальні (фахові) компетентності та програмні результати навчання, якими оволодіють здобувачі вищої освіти.

Мета вивчення навчальної дисципліни – сформувати у студента систему компетентностей щодо основних принципів державного контролю безпечності та якості продукції тваринництва, в тому числі застосування законів і правил, що регулюють гуманний забій та переробку тварин для отримання продуктів споживчого призначення (перед- і післязабійне інспектування, система НАССР, державний контроль, простежуваність,), застосування належних гігієнічних практик упродовж харчового ланцюга; методів ідентифікації небезпечних факторів та оцінки їх ризиків для споживачів, відбору проб та лабораторного дослідження харчових продуктів; профілактики і усунення небезпечних факторів; базових принципів міжнародної торгівлі харчовими продуктами.

Основне завдання вивчення дисципліни: надати студентам теоретичні знання та практичні навички щодо вивчення системи якості та контролю продукції тваринництва.

Навчальна дисципліна формує такі міждисциплінарні зв'язки:

дисципліни, що передують: ветеринарна-санітарна експертиза, анатомія тварин.

Дисципліни, що забезпечуються: «Ветеринарне законодавство, організація і економіка ветеринарної справи», «Ветеринарна мікробіологія», «Внутрішні хвороби тварин», «Ветеринарна токсикологія», «Патологічна анатомія та некропсія», «Акушерство, гінекологія та біотехнологія відтворення тварин з основами андрології», «Епізоотологія, інфекційні хвороби та профілактична медицина», «Паразитологія та інвазійні хвороби».

Вивчення навчальної дисципліни передбачає формування та розвиток у здобувачів вищої освіти компетентностей та програмних результатів навчання відповідно до освітньої програми.

Загальні компетентності (ЗК)

ЗК1.Здатність застосовувати знання в практичних ситуаціях.

ЗК2.Знання та розуміння предметної області та розуміння професії.

ЗК5.Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

ЗК9. Вміння виявляти, ставити та вирішувати проблеми.

ЗК10. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.

Фахові компетентності :

СК 1. Здатність використовувати професійні знання в галузі виробництва і переробки продукції тваринництва.

СК 16. Здатність застосовувати знання з організації й управління технологічним процесом переробки продукції тваринництва.

СК 17. Здатність застосовувати базові знання з економіки, менеджменту та маркетингу у виробництві та переробці продукції тваринництва

Програмні результати навчання (ПРН)

ПРН 01. Виконувати параметри та здійснювати контроль технологічних процесів з виробництва і переробки продукції тваринництва.

ПРН 13. Забезпечувати параметри та здійснювати технологічний контроль сучасних технологій з виробництва та переробки продукції тваринництва

ПРН 14. Впроваджувати знання з морфології, фізіології та біохімії тварин у технологічний процес виробництва і переробки продукції тваринництва.

ПРН 17. Координувати проведення гігієнічних, санітарно-профілактичних заходів на фермах та інших об'єктах із виробництва та переробки продукції тваринництва.

1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Найменування показників	Опис підготовки фахівців	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів - ___3	Галузь знань _____ (шифр і назва)	вибіркова	
	Спеціальність _____ (шифр і назва) Освітня програма _____ (назва)		
Змістових модулів - __1__	Рівень вищої освіти: Ступінь освіти:	Рік підготовки:	
Загальна кількість годин:		4	
		Семестр	
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних -2.5_ самостійної роботи здобувача -0.5		7	
		Лекції	
		14 год.	год.
		Практичні	
		16 год.	год.
		Лабораторні	
		год.	год.
	Самостійна робота		
60 год.	год.		
Форма контролю: залік			

2. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ТЕМА 1. Гігієна транспортування забійних тварин, перед- та післязабійне інспектування туш і внутрішніх органів. Товарознавство м'яса.

ТЕМА 2: Транспортування забійних тварин, їх передзабійне утримання.

Добробут тварин під час транспортування і перед забоєм

ТЕМА 3. Підприємства з переробки забійних тварин та ветеринарно-санітарні вимоги до них

ТЕМА 4: Стандартні санітарні робочі процедури на м'ясопереробних підприємствах

ТЕМА 5: Санітарно-гігієнічна оцінка м'ясної сировини, м'ясопродуктів, ковбасних виробів, кулінарних виробів з м'яса

ТЕМА 6: Санітарно-гігієнічна оцінка молока і молочних виробів. Загальні поняття про молоко. Вимоги національного стандарту до молока коров'ячого незбираного. Ветеринарно-санітарні умови одержання та первинного оброблення молока на фермах.

ТЕМА 7: Основи технології і ветсанекспертизи субпродуктів, харчового тваринного жиру, крові, кишкової, ендокринної, шкіряно-хутряної і технічної сировини

3. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Назви тем	Кількість годин									
	денна форма					заочна форма				
	усього	у тому числі				усього	у тому числі			
		л	п	лаб	с.р.		л	п	лаб	с.р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ТЕМА 1. Гігієна транспортування забійних тварин, перед- та післязабійне інспектування туш і внутрішніх органів. Товарознавство м'яса.	4	2	2	-		-	-	-	-	-
ТЕМА 2: Транспортування	14	2	2	-	10	-	-	-	-	-

забійних тварин, їх передзабійне утримання. Добробут тварин під час транспортування і перед забоєм										
Тема 3. Підприємства з переробки забійних тварин та ветеринарно-санітарні вимоги до них	14	2	2		10	-	-	-	-	-
ТЕМА 4: Стандартні санітарні робочі процедури на м'ясопереробних підприємствах	14	2	2	-	10	-	-	-	-	-
ТЕМА 5: Санітарно-гігієнічна оцінка м'ясної сировини, м'ясопродуктів, ковбасних виробів, кулінарних виробів з м'яса	16	2	4		10	-	-	-	-	-
ТЕМА 6: Санітарно-гігієнічна оцінка молока і молочних виробів. Загальні поняття про молоко. Вимоги національного стандарту до молока коров'ячого незбираного. Ветеринарно-санітарні умови одержання та первинного оброблення молока на фермах	14	2	2		10	-	-	-	-	-
ТЕМА 7. Основи технології і ветсанекспертизи субпродуктів, харчового тваринного жиру, крові, кишкової, ендокринної, шкіряно-хутряної і технічної сировини		2	2							
Усього годин	90	14	16		60	-	-	-	-	-

Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		Денна ФН	Заочна ФН
1	Гігієна транспортування забійних тварин. Товарознавство м'яса.	2	-
2	Транспортування забійних тварин, їх передзабійне утримання.	2	-
3	Вимоги до обладнання, цехів, вентиляції, водопостачання на м'ясопереробних підприємствах	2	-
4	Санітарно-гігієнічна оцінка м'ясної сировини, м'ясопродуктів, ковбасних виробів, кулінарних виробів з м'яса	2	-
5	Методи дослідження показників якості та безпечності молока. Ветеринарно-санітарна оцінка молока у разі інфекційних хвороб тварин. Гігієна виробництва, безпечність та якість молочних продуктів	2	-
6	Основи технології і ветсанекспертизи субпродуктів, харчового тваринного жиру, крові, кишкової, ендокринної, шкіряно-хутряної і технічної сировини	2	-
7	Способи знезараження м'яса та м'ясних продуктів	2	-
8	Санітарна оцінка у разі заразних захворювань	2	-
9			
Разом		16	-

Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1.	Санітарно-гігієнічні вимоги до території, водопостачання та мікроклімату підприємств по переробці продукції тваринництва	10
2.	Санітарно-гігієнічні вимоги до устаткування, інвентарю, посуду і тари на підприємствах по переробці продукції тваринництва	20
3.	Транспортування, прийом і зберігання продукції тваринництва	10

4.	Вимоги до обробки сировини і виробництва продукції тваринництва	10
5.	Правила санітарії та гігієни при роботі на підприємствах по переробці продукції тваринництва	10
	Разом:	60

Основні види самостійної роботи, передбачені при опануванні навчальної дисципліни (як приклад):

1. Вивчення лекційного матеріалу.
2. Підготовка до практичних занять,
3. Опрацювання та вивчення рекомендованої літератури та нормативних документів.
4. Робота з інформаційними ресурсами мереж Інтернет (пошук та обробка інформації).
5. Виконання завдань самостійної роботи.
6. Самоконтроль та самодіагностика засвоєння змісту освіти.
7. тощо

4. МЕТОДИ НАВЧАННЯ

Методи навчання – взаємодія між викладачем і студентами, під час якої відбувається передача та засвоєння знань, умінь і навичок від викладача до студента, а також самостійної та індивідуальної роботи студента.

При проведенні визначених планом видів занять використовуються такі методи: 1. Під час викладення навчального матеріалу: - словесні (бесіда, пояснення, розповідь, інструктаж); - наочні (ілюстрування, демонстрування, самостійне спостереження); - практичні (вправи, практичні роботи, дослідні роботи). 2. За організаційним характером навчання: - методи організації та здійснення навчально-пізнавальної діяльності; - методи стимулювання і мотивації навчально-пізнавальної діяльності; - методи контролю та самоконтролю у навчанні; - бінарні (поєднання теоретичного, наочного, практичного) методи навчання. 3. За логікою сприймання та засвоєння навчального матеріалу: індуктивнодедукційні, репродуктивні, прагматичні, дослідницькі, проблемні тощо.

5. ФОРМИ КОНТРОЛЮ, МЕТОДИ І КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

У даному розділі наводяться форми контролю, методи і критерії оцінювання знань, зазначаються види завдань, що використовуються при проведенні кожного із видів контролю.

До основних форм контролю відносяться:

- залік, екзамен.

До основних методів оцінювання відносяться:

- опитування;
- реферати;
- есе;
- презентації результатів виконаних завдань та досліджень;
- творчі проекти;
- індивідуальні завдання;
- тестування;
- розв'язання практичних завдань, задач, ситуацій;
- розрахункові роботи;
- завдання на лабораторному обладнанні, реальних об'єктах тощо;
- інші види індивідуальних та групових завдань тощо.

Загальна підсумкова оцінка з навчальної дисципліни виставляється відповідно до методики накопичення балів за результатами поточного та підсумкового контролю (див. табл. 5.1-5.2).

Таблиця 5.1 – Схема нарахування балів, які отримують здобувачі вищої освіти спеціальності _____, освітньої програми.

Поточний контроль та самостійна робота										Підсумковий контроль	Загальна сума балів
Змістовий модуль 1 (шах 10 балів)			Змістовий модуль 2 (шах 25 балів)				Змістовий модуль 3 (шах 15 балів)			Підсумкове завдання/Науково-дослідне завдання/Творче завдання/Екзамен	
Організаційно-навчальна робота	Самостійна робота	Тести в Moodle	Організаційно-навчальна робота	Самостійна робота	Індивідуальне завдання	Контрольна робота	Самостійна робота	Тести в Moodle	Контрольна робота		
5	5	5	7	8	5	10	10	5	15	25	100

або

Таблиця 5.2 – Схема нарахування балів, які отримують здобувачі вищої освіти спеціальності _____, освітньої програми.

Поточний контроль											Підсумковий контроль	Загальна сума балів
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9	T10	T11		
5	5	5	5	8	5	5	5	7	5	5	40	100

T1, T2 ... T11 – теми навчальної дисципліни.

Примітка. У таблиці 5.1-5.2 наведено **ПРИКЛАДИ** нарахування балів. Розподіл балів та їх деталізація за навчальною дисципліною визначаються викладачем.

Результати навчальних досягнень за навчальною дисципліною здобувачів вищої освіти здійснюється за критеріями, що запроваджені в університеті за 100-бальною шкалою, шкалою ЄКТС та національною шкалою, що доводяться до відома здобувачів вищої освіти

на першому занятті. Загальна оцінка визначається, як сума балів за всі виконані завдання.

Варто показати взаємозв'язок між результатами навчання та обов'язковими видами навчальної діяльності. Приклад наводиться у таблиці 5.3.

Таблиця 5.3 – Взаємозв'язок між результатами навчання та обов'язковими видами навчальної діяльності (робіт)

Результати навчання	Види робіт				
	Тест	Письмова робота	Практичне завдання	Усна відповідь	...
Навчальний результат 1	+		+		
Навчальний результат 2			+	+	
Навчальний результат 3	+	+	+		
Навчальний результат 4	+	+	+	+	
...					

Критерії оцінювання

У цьому розділі детально описують критерії оцінювання поточного та підсумкового контролів, завдань самостійної роботи, індивідуальних завдань, курсової роботи (проекту) з урахуванням системи оцінювання навчальних досягнень, прийнятої в Університеті. Зазначаються умови допуску здобувача освіти до поточного оцінювання та підсумкового семестрового контролю з навчальної дисципліни.

Інформація про критерії оцінювання різних видів контролю може подаватись як в описовій формі, так і у вигляді таблиць.

Примітка. У таблиці 5.4 визначена шкала оцінювання, прийнята в Університеті.

Таблиця 5.4 – Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		Екзаменаційна оцінка	Залік
90-100	A	відмінно	зараховано
82-89	B	добре	
74-81	C		
64-73	D	задовільно	
60-63	E		
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного

			складання
1-34	Г	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

6. ІНСТРУМЕНТИ, ОБЛАДНАННЯ, ПРОГРАМНЕ, НАВЧАЛЬНО-МЕТОДИЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ (за потребою)

У процесі вивчення проводяться лабораторні роботи, пояснення на наочному матеріалі, бесіда зі студентами з використанням різних презентацій, фотографій та ілюстрацій.

7. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

1. Василенко Г., Дорофєєва О. Посібник для малих та середніх підприємств м'ясопереробної галузі з підготовки та впровадження системи управління безпеки харчових продуктів на основі концепцій НАССР. – К, 2011.- 236 с.
2. Маньковський А. Я. Технологія продуктів забою тварин : підручник / А. Я. Маньковський, Т. А. Антонюк. – К. : Агроосвіта, 2014. – 336 с.
3. Ветеринарно-санітарна експертиза. Практикум. Навчальний посібник (перевидання) / Зажарська Н.М., Куцак Р.С., Бібен І.А., Кунєва Л.В. – Дніпро, 2017. – 193 с.

Інформаційні ресурси в Інтернет

1. Електронний ресурс <http://biofile.rU/b>
2. Електронний ресурс <https://ru.wikipedia.org>
3. Електронний ресурс <http://www.coolreferat.com>.