



Силабус навчальної дисципліни «Ветеринарно-санітарна експертиза»

Ступінь вищої освіти Перший (бакалаврський)

Освітня програма 211 «Ветеринарна медицина»

Назва кафедри епізоотології, внутрішніх хвороб тварин і ветеринарно-санітарної експертизи

Рік навчання: 2. Семестр: 4

Кількість кредитів: 3. Мова викладання: державна

Посилання на дистанційний курс _____

Керівник курсу

ПІП

Івлева Оксана Вікторівна, кандидат ветеринарних наук, доцент кафедри епізоотології, внутрішніх хвороб тварин і ветеринарно-санітарної експертизи

Контактна
інформація

o.ivleva@lgnau.edu.ua

Анотація курсу

Мета викладання навчальної дисципліни «Ветеринарно-санітарна експертиза» - формування у майбутніх лікарів ветеринарної медицини знань і навичок з проведення ветеринарно-санітарної експертизи для вирішення проблемних питань санітарно-гігієнічних досліджень і ветеринарно-санітарного благополуччя харчових продуктів і технічної сировини тваринного походження під час їх виробництва, транспортування, зберігання та реалізації, дотримуючись вимог чинних нормативно-правових актів і документів.

Згідно з вимогами освітньої програми навчальна дисципліна спрямована на формування програмних компетентностей:

Загальні компетентності (ЗК):

ЗК 01. Здатність до абстрактного мислення, аналізу і синтезу.

ЗК 03. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК 04. Знання та розуміння предметної області та розуміння професії.

ЗК 08. Здатність проведення досліджень на відповідному рівні, приймати обґрунтовані рішення, оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

ЗК 09. Здатність спілкуватися з нефахівцями своєї галузі (з експертами з інших галузей).

ЗК 12. Прагнення до збереження довкілля.

Спеціальні (фахові) компетентності (СК):

ФК 03. Здатність дотримуватися правил охорони праці, асептики та антисептики під час здійснення фахової діяльності.

ФК 04. Здатність проводити клінічні дослідження з метою формулювання висновків щодо стану тварин

чи встановлення діагнозу.

ФК 05. Здатність володіти методиками патологоанатомічної діагностики.

ФК 06. Здатність проводити відбір, пакування, фіксування і пересилання проб біологічного матеріалу для лабораторних досліджень.

ФК 07. Здатність організовувати, проводити і аналізувати лабораторні та спеціальні діагностичні дослідження.

ФК 08. Здатність планувати, організовувати та реалізовувати заходи з лікування тварин, хворих на незаразні, інфекційні та інвазійні хвороби.

ФК 09. Здатність проводити акушерсько-гінекологічні та хірургічні заходи і операції.

ФК 12. Здатність розробляти та реалізовувати заходи, спрямовані на захист населення від хвороб, спільних для тварин і людей.

ФК 13. Здатність розробляти стратегії профілактики хвороб різної етіології.

ФК 14. Здатність проводити судово-ветеринарну експертизу.

ФК 15. Здатність організовувати нагляд і контроль за виробництвом, зберіганням, транспортуванням та реалізацією продукції тваринного і рослинного походження.

ФК 16. Здатність оберігати довкілля від забруднення відходами тваринництва, а також матеріалами та засобами ветеринарного призначення.

ФК 18. Здатність характеризувати біологічні та технологічні процеси з використанням спеціалізованих програмних засобів.

ФК 19. Здатність здійснювати просвітницьку діяльність серед фахівців, працівників галузі та населення.

ФК 20. Здатність організовувати, здійснювати і контролювати документообіг та документообіг під час здійснення професійної діяльності.

Програмні результати навчання (ПРН):

ПРН 01. Відтворювати термінологію з компонентів освітньої програми.

ПРН 03. Установлювати зв'язок між клінічними проявами захворювання та результатами лабораторних досліджень.

ПРН 10. Розуміти сутність процесів виготовлення, зберігання та переробки біологічної сировини.

ПРН 11. Проводити моніторинг щодо поширення хвороб різної етіології та біологічного забруднення довкілля.

ПРН 12. Пропонувати інноваційні підходи для вирішення проблемних ситуацій професійного або соціального походження.

ПРН 13. Формулювати висновки щодо ефективності обраних методів і засобів утримання, годівлі, профілактики заразних і незаразних хвороб та лікування тварин, виробничих і технологічних процесах, запроваджених у підприємствах.

ПРН 15. Оцінювати можливі наслідки порушень законодавства в сфері ветеринарної медицини.

Структура курсу

Години (лек. / практ.)	Тема	Результати навчання	Завдання
2/-	1. Поняття про дисципліну "Ветеринарно-санітарна експертиза"	Знати ветеринарно-санітарні вимоги до забійних тварин та їх транспортування на м'ясопереробні підприємства; порядок приймання та здавання тварин для забою; ветеринарно-санітарні вимоги до м'ясопереробних підприємств, передзабійного утримання і подвірного забою тварин;	Питання,

2/2	2. Організація та методика післязабійної ветеринарно-санітарної експертизи туш і органів забійних тварин.	Знати загальні вимоги до забою тварин та технологічну схему їх первинної переробки на м'ясопереробному підприємстві; ветеринарно-санітарні вимоги до оглушення забійних тварин; ветеринарно-санітарні вимоги до забою і знекровлення забійних тварин; ветеринарно-санітарні вимоги до розбирання туш забійних тварин; ветеринарно-санітарні вимоги до забою та розбирання птиці; ветеринарно-санітарні вимоги до забою та розбирання кролів і нутрій.	Питання, тести, письмова робота
-/2	3. Морфологія, хімічний склад і товарознавство м'яса. Зміни м'яса під час зберігання..	Знати визначення та харчове значення м'яса; морфологічний склад м'яса; органолептичні властивості м'яса; хімічний склад м'яса; класифікацію м'яса за термічним станом і вгодованістю; дозрівання м'яса; зміни в м'ясі під час зберігання	Питання, тести, письмова робота
2/4	4. Ветеринарно-санітарна експертиза продуктів забою тварин під час виявлення інфекційних, інвазійних хвороб, хвороб незаразної етіології та отруєннях.	Знати ветеринарно-санітарну оцінку продуктів забою тварин за інфекційних, інвазійних хвороб, хвороб незаразної етіології та отруєннях	Питання, тести, письмова робота
2/2	5. Технологія і гігієна консервування м'яса та ветсанекспертиза консервованих м'ясних продуктів.	Знати основні поняття та способи консервування продуктів забою тварин.	Питання, тести, письмова робота
2/2	6. Ветеринарно-санітарна експертиза і санітарна оцінка молока за захворювань та отруєнні тварин.	Знати харчову цінність, хімічний склад, фізичні, біохімічні властивості молока та його вади	Питання, тести, письмова робота
2/2	7. Ветеринарно-санітарна експертиза та санітарна оцінка меду та інших продуктів бджільництва.	Знати особливості отримання, первинної переробки, транспортування та реалізації молока-сировини	Питання, тести, письмова робота
2/2	8. Ветеринарно-санітарна	Знати класифікацію продуктів бджільництва, харчове значення меду, його хімічний склад, фізичні та хімічні	Питання, тести,

	експертиза риби, м'яса морських ссавців та безхребетних тварин.	властивості.	письмова робота
--	---	--------------	-----------------

Літературні джерела

1. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва / О.М. Якубчак, В.І. Хоменко, С.Д. Мельничук та ін. – Київ: ТОВ «Біопром», 2005. 799 с.
2. Практикум з ветеринарно-санітарної експертизи з основами технології та стандартизації продуктів тваринництва і рослинництва / В.І. Хоменко та ін. Київ: Ветінформ, 1998. 240 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..

Політика оцінювання (приклад)

- **Політика щодо дедлайнів та перескладання:** Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (-20 балів). Перескладання модулів відбувається із дозволу деканату за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
- **Політика щодо академічної доброчесності:** Усі письмові роботи перевіряються на наявність плагіату і допускаються до захисту із коректними текстовими запозиченнями не більше 20%. Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування (наприклад, програма Kahoot).
- **Політика щодо відвідування:** Відвідування занять є обов'язковим компонентом оцінювання, за яке нараховуються бали. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись в он-лайн формі за погодженням із керівником курсу.

Оцінювання (приклад)

Остаточна оцінка за курс розраховується наступним чином:

Види оцінювання	% від остаточної оцінки
Опитування під час занять – усно	20
Теми 1-8	40
Екзамен (теми 1-7) – тести, завдання, кейси	40

Шкала оцінювання студентів:

Оцінка в балах	Оцінка за університетською диференційованою шкалою	Оцінка за університетською недиференційованою шкалою	Оцінка за шкалою ECTS	
			Оцінка	Пояснення
90-100	Відмінно	зараховано	A	Відмінно (відмінне виконання лише з незначною кількістю помилок)
82-89	Добре		B	Дуже добре (вище середнього рівня з кількома помилками)
74-81			C	Добре (в цілому правильне виконання з певною кількістю суттєвих помилок)
64-73	Задовільно		D	Задовільно (непогано, але зі значною кількістю недоліків)
60-63			E	Достатньо (виконання задовольняє мінімальним критеріям)
35-59	Незадовільно	незараховано	FX	Незадовільно (з можливістю повторного складання)
1-34			F	Незадовільно (з обов'язковим повторним курсом)
«не з'явився»		1. Запис здійснюється у разі відсутності здобувача на екзамені		
«усунений»		2. Запис здійснюється у разі порушення здобувачем встановлених правил внутрішнього розпорядку або морально-етичних норм поведінки на екзамені		
«не допущений»		3. Запис здійснюється у разі відсутності залікової книжки у здобувача під час семестрового контролю		