

Дисципліна	Безпечність та якість харчових продуктів
Рівень ВО	Другий (магістерський) рівень вищої освіти
Курс	5
Обсяг	3 кредити (90 год.)
Мова викладання	Українська
Кафедра	Інфекційних та інвазійних хвороб
Вимоги до початку вивчення	Здобувач вищої освіти повинен володіти матеріалом наступних курсів: «Ветеринарно-санітарна експертиза», «Ветеринарна мікробіологія», «Епізоотологія та інфекційні хвороби тварин», «Паразитологія та інвазійні хвороби тварин», «Організація ветеринарної справи», «Методика наукових досліджень»
Що буде вивчатися	Дисципліна вивчає: правові, економічні та організаційні аспекти забезпечення якості і безпеки харчових продуктів тваринного походження, володіння практичними навичками експертизи харчових продуктів за показниками якості і безпеки під час їх виробництва (підприємства всіх форм власності), на всіх етапах технології переробки (м'ясо-, молокопереробні підприємства, птахокомбінати, рибокомбінати тощо), а також під час транспортування, зберігання та в місцях їх реалізації.
Чому це цікаво/треба вивчати	При вивченні дисципліни здобувач опановує: знання та розуміння предметної області та розуміння професії; проведення досліджень на відповідному рівні, приймати обґрунтовані рішення, оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт; здатності спілкуватися з фахівцями своєї галузі (з експертами з інших галузей); здатності працювати в міжнародному контексті; здатності використовувати інструментарій, спеціальні пристрої, прилади, лабораторне обладнання та інші технічні засоби для проведення необхідних маніпуляцій під час виконання професійної діяльності; здатності дотримуватися правил охорони праці, асептики та антисептики під час здійснення фахової діяльності; здатності розробляти стратегії безпечного, санітарно-обумовленого утримання тварин; здатності володіти знаннями з біобезпеки, біоетики та добробуту тварин; здатності розробляти та реалізовувати заходи, спрямовані на захист населення від хвороб, спільних для тварин і людей; здатності розробляти стратегії профілактики хвороб різної етіології; здатності оберігати довкілля від забруднення відходами тваринництва, а також матеріалами та засобами ветеринарного призначення. здатність характеризувати біологічні та технологічні процеси з використанням спеціалізованих програмних засобів; здатності здійснювати просвітницьку діяльність серед фахівців, працівників галузі та населення.
Чому можна навчитися/результати навчання (ПРН)	Після засвоєння дисципліни здобувачі одержать необхідні майбутньому фахівцю ветеринарної медицини навички, які дозволять їм: знати і грамотно використовувати термінологію ветеринарної медицини, використовувати інформацію із вітчизняних та іноземних джерел для розроблення діагностичних, лікувальних і підприємницьких стратегій, установлювати зв'язок між клінічними проявами захворювання та результатами лабораторних досліджень, формулювати висновки щодо ефективності обраних методів і засобів утримання, годівлі та лікування тварин, профілактики заразних і незаразних хвороб, а також виробничих і технологічних процесів на підприємствах з утримання, розведення чи експлуатації тварин різних класів і видів, розробляти заходи, спрямовані на захист населення від хвороб, спільних для тварин і людей, пропонувати та використовувати доцільні інноваційні методи і підходи вирішення проблемних ситуацій професійного походження, знати правила та законодавчі нормативні акти щодо нагляду і контролю виробництва, зберігання, транспортування та реалізації продукції

	тваринного і рослинного походження, розуміти логічну послідовність дій та вміти оформляти відповідну документацію під час проведення судово-ветеринарної експертизи, розуміти сутність процесів виготовлення, зберігання та переробки біологічної сировини, знати правила та вимоги біобезпеки, біоетики та добробуту тварин, здійснювати облікову звітність під час фахової діяльності, здійснювати просвітницьку діяльність серед працівників галузі та населення, володіти спеціалізованими програмними засобами для виконання професійних завдань.
Як можна користуватися набутими знаннями і уміннями (компетентності)	В процесі вивчення даної дисципліни, студент опановує основні фахові компетентності, а саме: здатність абстрактно мислити, аналізувати епізоотичну ситуацію щодо небезпечних для населення патологій тварин та застосовувати отриманні знання у виробничих умовах; здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях і працювати в міжнародному контексті; використовувати в роботі інформаційні і комунікаційні технології, проводити необхідні дослідження на відповідному рівні, вчасно приймати обґрунтовані рішення і якісно виконувати відповідну роботу; здатність спілкуватися з експертами з інших галузей (медична служба); знати та розуміти предметну область та сутність професії; здатність проводити відбір, пакування, фасування і пересилання проб біологічного матеріалу для лабораторних досліджень, організовувати, проводити і аналізувати лабораторні та спеціальні діагностичні дослідження щодо патологій тварин небезпечних для людей; здатність розробляти та реалізовувати заходи, спрямовані на захист населення від карантинних та інших небезпечних патологій, спільних для людей і тварин; здатність організовувати нагляд і контроль за виробництвом, зберіганням, транспортуванням та реалізацією продукції тваринного походження; здатність здійснювати просвітницьку діяльність серед фахівців, працівників галузі та населення.
Інформаційне забезпечення	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Мікробіологія молока і молочних продуктів з основами ветеринарно-санітарної експертизи / [Бергілевич О. М., Касянчук В. В., Салата В. З., Семанюк В. І. та ін.]; за ред. доктора ветеринарних наук, професора В. В. Касянчук. – Суми: Університетська книга, 2010. – 319с.</li> <li>2. Особливості впровадження системи НАССР на м'ясо-, молоко- та рибопереробних підприємствах України: навчальний посібник / Н. М. Богатко, Н. В. Букалова, В. В. Сахнюк, В. І. Джміль. – Біла Церква: Білоцерківдрук, 2016. – 283 с.</li> <li>3. Якубчак О.М., Олійник Л.В. Ветеринарно-санітарна експертиза м'яса та м'ясних продуктів. – К.: «Компанія Біопром», 2011 – 188 с.</li> <li>4. Державна служба України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів. Сайт: <a href="http://www.consumer.gov.ua">http://www.consumer.gov.ua</a>.</li> <li>5. <u>Ветеринарний інформаційний ресурс України</u>. Сайт: <a href="https://vet.in.ua">https://vet.in.ua</a>.</li> </ol>
Форма проведення занять	лекції, лабораторні
Семестровий контроль	екзамен