

Дисципліна	Ветеринарно-санітарний контроль безпечності продукції тваринництва
Рівень ВО	Другий (магістерський) рівень вищої освіти
Курс	6
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», «Гігієна харчових продуктів», «Ветеринарна мікробіологія», «Епізоотологія та інфекційні хвороби тварин», «Паразитологія та інвазійні хвороби тварин», «Організація ветеринарної справи», «Біобезпека, біоетика та екологія у ветеринарній медицині», «Методика наукових досліджень».
Що буде вивчатися	Дисципліна вивчає: законодавство і організацію структури державної ветеринарної служби України на підприємствах м'ясної, молочної і рибної промисловості, на кордоні і транспорті, об'єктів і методів державного ветконтролю.
Чому це цікаво/треба вивчати	При вивченні дисципліни здобувач опановує: теоретичні основи ветеринарного законодавства, ветеринарне діловодство у сфері державного ветеринарного нагляду і контролю для гарантування виробництва доброякісної та безпечної продукції, виключення ймовірності отруєння людей харчовими продуктами тваринного походження попередження розповсюдження продуктів тваринного походження, які мають токсичні, мутагенні, канцерогенні, алергенні чи інші несприятливі для організму людини дії при їх споживанні у загальноприйнятих кількостях, межі яких встановлюються Міністерством охорони здоров'я України.
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, формувати 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, здобувач опановує основні фахові компетентності, а саме: формування здатності до абстрактного мислення, аналізу і синтезу, здатності застосовувати знання у практичних ситуаціях, знання та розуміння предметної області та розуміння професії, навички використання інформаційних і комунікаційних технологій, здатності проведення досліджень на відповідному рівні, здатності спілкуватися з нефахівцями своєї галузі (з експертами з інших галузей), здатності працювати в міжнародному контексті, визначеність і наполегливість щодо поставлених завдань і взятих обов'язків, прагнення до збереження довкілля, використовувати інструментарій, спеціальні пристрої, прилади, лабораторне обладнання та інші технічні засоби для проведення необхідних маніпуляцій під час виконання професійної діяльності, дотримуватися правил охорони праці, асептики та антисептики під час здійснення фахової діяльності, розробляти стратегії безпечного, санітарно-обумовленого утримання тварин, володіти знаннями з біобезпеки, біоетики та добробуту тварин, розробляти та реалізовувати заходи, спрямовані на захист населення від хвороб, спільних для тварин і людей розробляти стратегії профілактики хвороб різної етіології, оберігати довкілля від забруднення відходами тваринництва, а також матеріалами та засобами ветеринарного призначення характеризувати біологічні та технологічні процеси з використанням спеціалізованих програмних засобів, здійснювати просвітницьку діяльність серед фахівців, працівників галузі та населення.
Інформаційне забезпечення	<ol style="list-style-type: none"> 1. Якубчак О.М. Оцінка та управління ризиками в харчовому ланцюзі: [навч. посібник] / О.М. Якубчак, В.О. Загребельний, М.А. Галабурда, О.Ю. Лапа. К., 2016. - 139 с. 2. Регламент (ЄС) № 178/2002 Європейського парламенту та Ради від 28 січня 2002 року про встановлення загальних принципів і вимог законодавства про харчові продукти, створення Європейського товариства з питань безпечності харчових продуктів і встановлення процедур у питаннях, пов'язаних із безпечністю харчових продуктів (Загальний харчовий продукт(GFL)). 3. Санітарні правила для підприємств громадського харчування /Уклад. Ф. Федорченко, О. Піроженко. – Х.: Фактор, 2004. – 164с. 4. 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. – Київ, 2005. – 800с.
Форма проведення занять	Лекції, лабораторні
Семестровий контроль	Екзамен