

Дисципліна	Гігієна м'яса та м'ясних продуктів
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», «Ветеринарна мікробіологія», «Епізоотологія та інфекційні хвороби тварин», «Паразитологія та інвазійні хвороби тварин», «Організація ветеринарної справи», «Методика наукових досліджень»
Що буде вивчатися	Дисципліна вивчає: основи санітарного законодавства при виробництві м'яса та м'ясних продуктів в ЄС та в Україні, безпечність та якість м'яса та м'ясних продуктів, основи переробки м'яса, контроль виробничої технології, якої повинен дотримуватися виробник і постачальник для забезпечення належної якості та безпеки м'яса та м'ясних продуктів, а також заходів запобігання захворювання людей хворобами, спільними для людини і тварин (зоонозами), через м'ясо і м'ясні продукти, а також м'ясну сировину.
Чому це цікаво/треба вивчати	При вивченні дисципліни здобувач опановує: знання для роботи у лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи, харчових лабораторіях, сучасні органолептичні, лабораторні і спеціальні методи досліджень харчових продуктів, на підставі яких можна в кожному конкретному випадку зробити висновок про можливість використання продукту.
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 застосовувати знання у практичних ситуаціях, знання та розуміння предметної області та розуміння професії, здатність проведення досліджень на відповідному рівні, приймати обґрунтовані рішення, оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт, здатність спілкуватися з нефахівцями своєї галузі (з експертами з інших галузей), здатність працювати в міжнародному контексті, здатність використовувати інструментарій, спеціальні пристрої, прилади, лабораторне обладнання та інші технічні засоби для проведення необхідних маніпуляцій під час виконання професійної діяльності, здатність дотримуватися правил охорони праці, асептики та антисептики під час здійснення фахової діяльності, здатність розробляти стратегії безпечного, санітарно-обумовленого утримання тварин, здатність здійснювати просвітницьку діяльність серед фахівців, працівників галузі та населення.
Інформаційне забезпечення	<ol style="list-style-type: none"> 1. Технологія м'яса та м'ясних продуктів / [М. М. Клименко, Л. Г. Віннікова, І. Г. Береза та ін.] ; за ред. М. М. Клименка. – К. : Вища освіта, 2006. – 640 с. 2. Засєкін Д.А. Санітарні норми для тваринницьких та переробних підприємств України навч.посіб./ Д.А. Засєкін, В.М. Поляковський, В.В. Соломон.- К.: «Центр учбової літератури», 2015. – 400с. 15 3. Ковбасенко В.М. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва: Навчальний посібник: в двох томах. – Київ: Фірма «ІНКОС», 2005. – Т.1 – 416 с., Т.2 – 536 с. 4. Корзун В.Н. Гігієна харчування / В. Н. Корзун. - К.: КНТЕУ, 2003.-238 с. 5. Санітарні правила для підприємств громадського харчування /Уклад. Ф. Федорченко, О. Піроженко. – Х.: Фактор, 2004. – 164с. 6. Санітарні правила для підприємств продовольчої торгівлі /Уклад. Ф. Федорченко. – Х.: Фактор, 2004. – 104с.
Форма проведення занять	Лекції, лабораторні
Семестровий контроль	Екзамен