

| | |
|------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Дисципліна | Гігієна харчових продуктів та ветеринарно-санітарний контроль безпечності та якості продукції тваринництва |
| Рівень ВО | Другий (магістерський) |
| Мова викладання | Українська |
| Вимоги до початку вивчення | Здобувач вищої освіти повинен володіти матеріалом наступних курсів: «Ветеринарно-санітарна експертиза», «Ветеринарна мікробіологія», «Ветеринарна імунологія», «Епізоотологія та інфекційні хвороби тварин», «Паразитологія та інвазійні хвороби тварин», «Організація ветеринарної справи», «Біобезпека, біотика та екологія у ветеринарній медицині», «Методика наукових досліджень» |
| Що буде вивчатися | Дисципліна вивчає: основи санітарного законодавства при виробництві харчових продуктів і кормів в ЄС та в Україні, гігієнічні вимоги і науково-теоретичні основи технологічних процесів, принципи організації технологічних потоків переробки сировини, виготовлення м'ясної, рибної та молочної продукції, яєць різноцільового призначення, методи зберігання, консервування та переробки м'яса, яєць, риби і молока; організація техно-хімічного контролю; облік складових технологічного процесу. |
| 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 дослідження харчових продуктів, на підставі яких можна в кожному конкретному випадку зробити висновок про можливість використання продукту. Здобувач опановує: теоретичні основи ветеринарного законодавства, ветеринарне діловодство у сфері державного ветеринарного нагляду і контролю для гарантування виробництва доброкісної 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) | <ol style="list-style-type: none"> 1. Знати і грамотно використовувати термінологію ветеринарної медицини. 2. Використовувати інформацію із вітчизняних та іноземних джерел для розроблення діагностичних, лікувальних і підприємницьких стратегій. 3. Визначати суть фізико-хімічних і біологічних процесів, які відбуваються в організмі тварин у нормі та за патології. 5. Установлювати зв'язок між клінічними проявами захворювання та результатами лабораторних досліджень. 6. Розробляти карантинні та оздоровчі заходи, методи терапії, профілактики, діагностики та лікування хвороб різної етіології. 9. Розробляти заходи, спрямовані на захист населення від хвороб, спільніх для тварин і людей. 10. Пропонувати та використовувати доцільні інноваційні методи і підходи вирішення проблемних ситуацій професійного походження. 12. Знати правила та законодавчі нормативні акти щодо нагляду і контролю виробництва, зберігання, транспортування та реалізації продукції тваринного і рослинного походження. 13. Розуміти логічну послідовність дій та вміти оформляти відповідну документацію під час проведення судово-ветеринарної експертизи. 14. Розуміти сутність процесів виготовлення, зберігання та переробки біологічної сировини. 17. Знати правила та вимоги біобезпеки, біоетики та добробуту тварин. |

| | |
|----------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | <p>18. Здійснювати облікову звітність під час фахової діяльності.</p> <p>19. Здійснювати просвітницьку діяльність серед працівників галузі та населення.</p> <p>20. Володіти спеціалізованими програмними засобами для виконання професійних завдань.</p> |
| Як можна користуватися набутими знаннями і уміннями (компетентності) | <p>Згідно з вимогами освітньої програми здобувачі мають здобути компетентності:</p> <p>загальні:</p> <p>ЗК 1. Здатність до абстрактного мислення, аналізу і синтезу.</p> <p>ЗК 2. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>ЗК 3. Знання та розуміння предметної галузі та професії.</p> <p>ЗК 5. Здатність спілкуватися іноземною мовою .</p> <p>ЗК 6. Навички використання інформаційних i комунікаційних технологій.</p> <p>ЗК 7. Здатність проведення досліджень на відповідному рівні.</p> <p>ЗК 8. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>ЗК 12. Прагнення до збереження середовища.</p> <p>спеціальні:</p> <p>СК 1. Здатність встановлювати особливості будови і функціонування клітин, тканин, органів, їх систем та апаратів організму тварин різних класів і видів – ссавців, птахів, комах (бджіл), риб та інших хребетних.</p> <p>СК 2. Здатність використовувати інструментарій, спеціальні пристройі, прилади, лабораторне обладнання та інші технічні засоби для проведення необхідних маніпуляцій під час виконання професійної діяльності.</p> <p>СК 3. Здатність дотримуватися правил охорони праці, асептики та антисептики під час здійснення фахової діяльності.</p> <p>СК 6. Здатність здійснювати відбір, пакування, фасування і пересилання проб біологічного матеріалу для лабораторних досліджень.</p> <p>СК 7. Здатність організовувати, проводити лабораторні та спеціальні діагностичні дослідження й аналізувати їх результати.</p> <p>СК 11. Здатність застосовувати знання з біобезпеки, біоетики та добробуту тварин у професійній діяльності.</p> <p>СК 12. Здатність розробляти та реалізовувати заходи, спрямовані на захист населення від хвороб, спільних для тварин і людей.</p> <p>СК 14. Здатність проводити судово-ветеринарну експертизу.</p> <p>СК 15. Здатність організовувати нагляд і контроль за виробництвом, зберіганням, транспортуванням та реалізацією продукції тваринного і рослинного походження.</p> <p>СК 16. Здатність оберігати довкілля від забруднення відходами тваринництва, а також матеріалами та засобами ветеринарного призначення.</p> <p>СК 17. Знати правила та вимоги біобезпеки, біоетики та добробуту тварин.</p> <p>СК 18. Здійснювати облікову звітність під час фахової діяльності.</p> <p>СК 19. Здатність здійснювати просвітницьку діяльність серед фахівців, працівників галузі та населення.</p> |
| Інформаційне забезпечення | Робоча програма навчальної дисципліни, конспекти лекцій, навчальні посібники, підручники, навчально-методичні посібники, електронні підручники і посібники, методичні вказівки (рекомендації) до проведення лабораторних занять та самостійної роботи здобувачів, інтерактивні елементи, онлайн консультування. |
| Форма проведення занять | Лекції, лабораторні заняття |
| Семестровий контроль | Екзамен |