

Міністерство освіти і науки України
Сумський національний аграрний університет
Факультет ветеринарної медицини
Кафедра ветсанекспертизи, мікробіології, зоогієни та безпеки і якості продуктів
тваринництва

Робоча програма (силабус) освітнього компонента

ВЕТСАНЕКСПЕРТИЗА

Спеціальність	21 «Ветеринарія»
Освітня програма	212«Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»
Рівень вищої освіти	другий (магістерський) рівень вищої освіти

Головний: Анатолій ФОТІН, к.в.н., доцент.
(підпис) (прізвище, ініціали) (учбовий ступінь та звання, посада)

Розглянуто, схвалено та затверджено на засіданні кафедри епізоотології та паразитології (назва кафедри)	протокол від « 11 » червня 2024 року № 14	
	Завідувач кафедри	<u>Тетяна ФОТІНА</u> (підпис) (прізвище, ініціали)

Погоджено:

Гарант освітньої програми Тетяна ФОТІНА
(підпис) (ПІБ)

Декан факультету, де реалізується освітня програма Олександр НЕЧИПОРЕНКО

Рецензія на робочу програму (додається) надана: Роман ПЕТРОВ
(ПІБ)

Методист відділу якості освіти, ліцензування та акредитації Гар Кадія Букалік
(підпис) (ПІБ)

Зареєстровано в електронній базі: дата: _____ 2024 р.

Інформація про перегляд робочої програми (силабусу):

Навчальний рік, в якому вносяться зміни	Номер додатку до робочої програми з описом змін	Зміни розглянуто і схвалено		
		Дата та номер протоколу засідання кафедри	Завідувач кафедри	Гарант освітньої програми

1. ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНІЙ КОМПОНЕНТ

1.	Назва ОК	Внутрішні хвороби тварин	
2.	Факультет/кафедра	Ветеринарної медицини Ветсанекспертизи, мікробіології, зоогієни та безпеки і якості продуктів тваринництва	
3.	Статус ОК	Обов'язковий	
4.	Програма/Спеціальність (програми), складовою яких є ОК для	21 Ветеринарна медицина 212 Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза	
5.	ОК може бути запропонований для (заповнюється для вибіркового ОК)	-	
6.	Рівень НКР	7	
7.	Семестр та тривалість вивчення	11 15 тижнів	
8.	Кількість кредитів ЄКТС	3	
9.	Загальний обсяг годин та їх розподіл	Контактна робота(заняття)	
		Лекційні 2	Лабораторні 88
10.	Мова навчання	Українська	
11.	Викладач/Координатор освітнього компонента	Фотіна Т.І.,	
11.1	Контактна інформація	Сумський НАУ, факультет ветеринарної медицини, кафедра ветсанекспертизи, мікробіології, зоогієни та безпеки і якості продуктів тваринництва. Каб. 1a tif_ua@meta.ua	
12.	Загальний опис освітнього компонента	Ветсанекспертиза - наукова дисципліна, яка вивчає санітарно-гігієнічні дослідження харчових продуктів і сировини тваринного походження і визначає правила їх ветеринарно-санітарної оцінки.	

13.	Мета освітнього компонента	не допустити випуск харчових продуктів, які могли бути причиною розповсюдження інфекції та захворювань людей. Зв'язок з іншими дисциплінами – базується на знаннях епізоотології, мікробіології, вірусології, паразитології, зоології, терапії, клінічної діагностики, терапії, акушерства, хірургії, токсикології, неорганічної та органічної хімії,
		біохімії, нормальної та патологічної анатомії с/г тварин.
14.	Передумови вивчення ОК, зв'язок з іншими освітніми компонентами ОП	<p>1. Освітній компонент базується на: іноземна і латинська мова, анатомія, фізіологія, біохімія, клінічна діагностика</p> <p>2. Освітній компонент є основою для розведення, годівлі, гігієни утримання тварин та терапія внутрішніх хвороб продуктивних тварин.</p>
15.	Політика академічної доброчесності	Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Реферати повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу

2. РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ ТА ЇХ ЗВ'ЯЗОК З ПРОГРАМНИМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ НАВЧАННЯ

Після вивчення освітнього компонента студент очікувано буде здатен...	Програмні результати навчання, на досягнення яких спрямований ОК (зазначити номер згідно з нумерацією, наведеною в ОП)						Як оцінюється РНД
	ПРН 1	ПРН 2	ПРН 4	ПРН 5	ПРН 8	ПРН 9	
ДРН 1. Проводити ветеринарно-санітарну експертизу продуктів тваринного та рослинного походження.	+	+		+		+	– опитування теоретичних питань, – виконання завдань на лабораторно-практичних заняттях, – тестування, виконання завдань самостійної роботи
ДРН 2. Визначати антропоознозні та зооозні захворювання та знати ветеринарно-санітарну оцінку при них.	+	+	+	+	+	+	– опитування теоретичних питань, – виконання завдань на лабораторно-практичних заняттях, – тестування, виконання завдань самостійної роботи
ДРН 3 Вміти проводити ветеринарно-санітарну оцінку продуктів тваринництва при цих (антропоознозні та зооозні) захворюваннях	+	+	+	+	+	+	– опитування теоретичних питань, – виконання завдань на лабораторно-практичних заняттях, – тестування, виконання завдань самостійної роботи
ДРН4. Визначення рівня небезпечності поширення захворювань через продукти харчування людям. Для забезпечення безпечності споживання продуктів тваринного та рослинного походження	+		+	+	+	+	– опитування теоретичних питань, – виконання завдань на лабораторно-практичних заняттях, – тестування, виконання завдань самостійної роботи

3. ЗМІСТ ОСВІТНЬОГО КОМОПОНЕНТА (ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ)

Тема. Перелік питань, що будуть розглянуті в межах теми	Розподіл в межах загального бюджету часу		Сам. роб.	Рекомендована література
	Аудитор на робота			
	Лк	Ла б. з.		
Тема 1. Вступ. Загальні відомості про ветсанекспертизу продуктів тваринництва.	2		4	1,14,15
Тема 2. Правові основи ветеринарно-санітарної експертизи продуктів тваринного походження.			6	2,3,14,15
Тема 3. Система аналізу ризиків та контролю (регулювання) якості та безпеки продуктів тваринництва у критичних точках – НАССР.			6	2,3,14,15
Тема 4. Ветеринарно-санітарні основи підготовки тварин та птиці до забою. Транспортування забійних тварин.			4	2,7,8,14,15
Тема 5. Ветеринарно-санітарні вимоги до заготівлі, транспортування і передзабійного утримання тварин.			6	8,14,15
Тема 6. Основи технології і гігієна переробки забійних тварин. Організація і методика огляду туш і внутрішніх органів			6	9,14,15
Тема 7.. Ветеринарно-санітарна експертиза продуктів забою тварин у разі виявлення інфекційних хвороб.			6	7,8,14,15
Тема 8. Ветеринарно-санітарна експертиза продуктів забою тварин у разі виявлення інвазійних хвороб.			6	14,15
Тема 9 Ветеринарно-санітарна експертиза продуктів забою тварин у разі виявлення незаразних хвороб.			6	
Тема 10 Основи технології, гігієна виробництва та ветсанекспертиза			6	

ковбас.				
Тема 11 Основи технології, гігієна виробництва та ветсанекспертиза шинкових виробів. Основи технології виготовлення м'ясних консервів. Ветсанекспертиза м'ясних консервів			6	
Тема 12 Основи технології і ветеринарно-санітарної експертизи субпродуктів Основи технології і ветеринарно-санітарної експертизи харчового жиру, крові, кишкової та ендокринної сировини.			6	
Тема 13 Основи технології, гігієни одержання і ветеринарно-санітарна експертиза молока. Ветеринарно-санітарна оцінка молока від тварин, хворих на інфекційні захворювання, незаразні захворювання, при отруєнні та лікуванні антибіотиками.			6	
Тема 14 Ветеринарно-санітарна експертиза харчових яєць.			6	
Тема 15 Ветеринарно-санітарна експертиза риби і м'яса морських ссавців.			6	
Всього	2		88	90

4. МЕТОДИ ВИКЛАДАННЯ ТА НАВЧАННЯ

ДРН	Методи викладання (робота, що буде проведена викладачем <u>під час аудиторних занять, консультацій</u>)	Кількість годин	Методи навчання (які види навчальної діяльності має виконати <u>студент самостійно</u>)	Кількість годин
ДРН 1. Проводити ветеринарно-санітарну експертизу продуктів тваринного та рослинного походження.	Методи викладання за джерелом знань: <i>Словесні:</i> розповідь, пояснення, бесіда (евристична і репродуктивна), лекція, інструктаж. <i>Наочні:</i> демонстрація, ілюстрація, спостереження. Активні методи: (використання технічних засобів навчання, використання навчальних та контролюючих тестів) Інтерактивні методи викладання: (використання	6	Методи навчання за джерелом знань: <i>Словесні:</i> робота з книгою (читання, переказ, виписування, конспектування, виготовлення таблиць, графіків, опорних конспектів), <i>Наочні:</i> спостереження. Методи навчання за характером логіки пізнання (<i>аналітичний, методи синтезу, індуктивний метод, дедуктивний метод, традуктивний метод</i>). Активні методи (мозкова атака, рішення кросвордів,	12

	мультимедійних технологій, електронних таблиць.		диспути, круглі столи, бінарні заняття, ділові та рольові ігри, групові дослідження). Інтерактивні технології навчання (використання мультимедійних технологій, діалогове навчання, співробітництво студентів (кооперація)	
ДРН 2. Визначати антропозоонозні та зоонозні захворювання та знати ветеринарно-санітарну оцінку при них.	Методи викладення за джерелом знань: <i>Словесні:</i> розповідь, пояснення, бесіда (евристична і репродуктивна), лекція, інструктаж. <i>Наочні:</i> демонстрація, ілюстрація, спостереження. Активні методи: (використання технічних засобів навчання, використання навчальних та контролюючих тестів) Інтерактивні методи викладення: (використання мультимедійних технологій, електронних таблиць.	2	Методи навчання за джерелом знань: <i>Словесні:</i> робота з книгою (читання, переказ, виписування, конспектування, виготовлення таблиць, графіків, опорних конспектів), <i>Наочні:</i> спостереження. Методи навчання за характером логіки пізнання (<i>аналітичний, методи синтезу, індуктивний метод, дедуктивний метод, традуктивний метод</i>). Активні методи (мозкова атака, рішення кросвордів, диспути, круглі столи, бінарні заняття, ділові та рольові ігри, групові дослідження). Інтерактивні технології навчання (використання мультимедійних технологій, діалогове навчання, співробітництво студентів (кооперація).	18
ДРН 3 Вміти проводити ветеринарно-санітарну оцінку продуктів тваринництва при цих (антропозоонозні та зоонозні) захворюваннях	Методи викладення за джерелом знань: <i>Словесні:</i> розповідь, пояснення, бесіда (евристична і репродуктивна), лекція, інструктаж. <i>Наочні:</i> демонстрація, ілюстрація, спостереження. Активні методи: (використання технічних засобів навчання,	4	Методи навчання за джерелом знань: <i>Словесні:</i> робота з книгою (читання, переказ, виписування, конспектування, виготовлення таблиць, графіків, опорних конспектів), <i>Наочні:</i> спостереження. Методи навчання за характером логіки пізнання (<i>аналітичний, методи</i>	18

	<p>використання навчальних та контролюючих тестів) Інтерактивні методи викладення: (використання мультимедійних технологій, електронних таблиць.</p>		<p><i>синтезу, індуктивний метод, дедуктивний метод, традитивний метод).</i> Активні методи (мозкова атака, рішення кросвордів, диспути, круглі столи, бінарні заняття, ділові та рольові ігри, групові дослідження). Інтерактивні технології навчання (використання мультимедійних технологій, діалогове навчання, співробітництво студентів (кооперація)</p>	
<p>ДРН4. Визначення рівня небезпечності поширення захворювань через продукти харчування людям. Для забезпечення безпеки споживання продуктів тваринного та рослинного походження</p>	<p>Методи викладення за джерелом знань: <i>Словесні:</i> розповідь, пояснення, бесіда (евристична і репродуктивна), лекція, інструктаж. <i>Наочні:</i> демонстрація, ілюстрація, спостереження. Активні методи: (використання технічних засобів навчання, використання навчальних та контролюючих тестів) Інтерактивні методи викладення: (використання мультимедійних технологій, електронних таблиць.</p>	4	<p>Методи навчання за джерелом знань: <i>Словесні:</i> робота з книгою (читання, переказ, виписування, конспектування, виготовлення таблиць, графіків, опорних конспектів), <i>Наочні:</i> спостереження. Методи навчання за характером логіки пізнання (<i>аналітичний, методи синтезу, індуктивний метод, дедуктивний метод, традитивний метод).</i> Активні методи (мозкова атака, рішення кросвордів, диспути, круглі столи, бінарні заняття, ділові та рольові ігри, групові дослідження). Інтерактивні технології навчання (використання мультимедійних технологій, діалогове навчання, співробітництво студентів (кооперація)</p>	16

5. ОЦІНЮВАННЯ ЗА ОСВІТІМ КОМПОНЕНТОМ

5.1. Сумативне оцінювання

5.1.1. Для оцінювання очікуваних результатів навчання передбачено

№	Методи сумативного оцінювання	Бали / Вага у загальній оцінці	Дата складання
1.	Усне опитування	35балів/35%	До 15 тижня
2.	Вирішення ситуаційних завдань та складання протоколів	35 балів/35%	До 13 тижня
3.	Презентації з доповідями за темами	30балів/30%	До 14 тижня

5.1.1. Критерії оцінювання

Компонент	Незадовільно	Задовільно	Добре	Відмінно
Усне опитування	<5 балів	5-10	11-14 балів	15 балів
	Вимоги щодо завдання не виконано	Більшість вимог виконано, але окремі складові відсутні або недостатньо розкрити, відсутній аналіз інших підходів до питання	Виконано усі вимоги завдання	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано, креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми
Вирішення ситуаційних завдань, складання протоколів	<10 балів	11-15	15-19 балів	20 балів
	Вимоги щодо завдання не виконано	Більшість вимог виконано, але окремі складові відсутні або недостатньо розкрити, відсутній аналіз інших підходів до питання	Виконано усі вимоги завдання, розв'язані ситуаційне завдання розв'язане повністю, протокол складений	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано, креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми
Підготовка	<5 балів	5-10	11-14 балів	15 балів

презентацій та доповідей	Вимоги щодо завдання не виконано	Презентація підготована, але доповідь не чітка, не логічна	Виконано усі вимоги завдання, доповідь та презентація відповідають поставленим вимогам	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано, креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми
Робота з тваринами	<15 балів	15-20	21-26	27-30
	Вимоги щодо завдання не виконано	Більшість вимог виконано, але є незначні порушення методик	Завдання виконане вірно	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано, креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми
Тести множинного вибору	<10 балів	10-15	16-19	20
	Менше 10 правильних відповідей	10-15 правильних відповідей	16-19 правильних відповідей	Всі правильні відповіді

5.1.2. Формативне оцінювання:

№	Елементи формативного оцінювання	Дата
1.	Усний зворотній зв'язок від викладача під час роботи над ситуаційними задачами	10-15 хвилин в кінці кожної вивченої теми
2.	Зворотній зв'язок від студента під час роботи	Наступне заняття після вивчення нової теми
3.	Усний зворотній зв'язок від викладача та студентів після презентації самостійної роботи	5, 12 тиждень

Для оцінювання очікуваних результатів навчання передбачено

№	Методи сумативного оцінювання	Бали / Вага у загальній оцінці	Дата складання
6.	Усне опитування	30 балів/30%	До 14 тижня
7.	Вирішення ситуаційних завдань та складання протоколів	20 балів/20%	До 14 тижня
8.	Підготовка презентацій та доповідей	20 балів/20%	До 12 тижня
11.	Екзамен	30 балів/30%	16 тиждень

НАВЧАЛЬНІ РЕСУРСИ (ЛІТЕРАТУРА)

Основні джерела

1. Хоменко В.І. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва. – К., 1995 – 710с.
2. Хоменко В.І. Практикум з ветеринарно-санітарної експертизи з основами технології та стандартизації продуктів тваринництва і рослинництва. – Київ: “Ветінформ”, 1998. – 240 с.
3. Якубчак О.М., Хоменко В.І., Мельничук С.Д. та ін. / Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва. – Київ, 2005. – 800 с.
4. Ветеринарні вимоги щодо імпорту в Україну вантажів, підконтрольних службі державної ветеринарної медицини, затверджені наказом Головною державного інспектора ветеринарної медицини від 20.10.99 № 39 та зареєстровані в Міністерстві юстиції України 11.11.99 за № 777/4070.
5. ДСТУ 46.14.01-99. Сировина молочна, одержана від корів в господарств неблагополучних щодо інфекційних хвороб.
6. Закон України "Про вилучення з обігу, переробку, утилізацію, знищення або подальше використання неякісної та небезпечної продукції" від 14.01.2000 №1393-XIV.
7. Інструкція про порядок вилучення з реалізації (конфіскації) небезпечних для здоров'я продуктів харчування, хімічних та радіоактивних речовин, біологічних матеріалів, затверджена наказом Міністерства охорони здоров'я України від 14.04.95 № 68 та зареєстрована в Міністерстві юстиції України 21.11.95 за № 416/952.(до відома)
8. Інструкція по клеймуванню м'яса, затверджена наказом Головного державного інспектора ветеринарної медицини від 12.06.97 №19 і зареєстрована в Міністерстві юстиції України від 25.09.97 за № 447/2251 та Зміни до Інструкції по клеймуванню м'яса, затверджені наказом Головного державного інспектора ветеринарної медицини від 03.07.01 №51 і зареєстровані в Міністерстві юстиції України від 03.10.01 за № 854/6045.

Допоміжна

1. Методичні рекомендації по отриманню високоякісного молока на фермах та промислових комплексах. / В.Я. Шаблій, М.К. Оксамитний, В.І. Хоменко і ін. – К.:1998. – 65с.
2. Обов'язковий мінімальний перелік досліджень сировини, продукції тваринного та рослинного походження, комбікормової сировини, комбікормів, вітамінних препаратів та ін., які слід проводити в державних лабораторіях ветеринарної медицини і за результатами яких видається ветеринарне свідоцтво (ф-2). Затверджений наказом Державного департаменту ветеринарної медицини України від 03.11.98 № 16 та зареєстрований в Міністерстві юстиції України 30.11.98 за № 761/3201.
3. Положення про державний ветеринарний нагляд та контроль за діяльністю суб'єктів господарювання щодо забою тварин, переробки, зберігання, транспортування й реалізації продукції тваринного походження, затверджене наказом Головного державного інспектора ветеринарної медицини від 01.09.00 № 45 та зареєстроване в Міністерстві юстиції України від 31.11.00 за № 760/4981.
4. Постанова Кабінету Міністрів України "Про затвердження загальних вимог до здійснення переробки, утилізації, знищення або подальшого використання вилученої з обігу неякісної та небезпечної продукції" від 24.01.01 № 50.
5. Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів. Наказ Державного департаменту ветеринарної медицини Міністерства аграрної політики України від 7 червня 2002 року N 28.

6. Тимчасовий порядок відбору зразків сировини, матеріалів, продуктів (продукції), що виробляється чи реалізуються, а також експортуються та імпортуються для проведення ветеринарно-санітарної експертизи, затверджений наказом Голови державного департаменту ветеринарної медицини України від 18.03.99 №6.

7. Козак М.В. Основи ветеринарно-санітарної експертизи та оцінки якості продуктів тваринництва і рослинництва (посібник для фахівців-ветсанекспертів). - Тернопіль: Підручники і посібники, 2001. – 240 с.

Додаток 1

1. ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНІЙ КОМПОНЕНТ

8	Кількість кредитів ЄКТС	5		
9	Загальний обсяг годин та їх розподіл	Контактна робота(заняття)		Самостійна робота
		Лекційні	Лабораторні	
		16	14	30
		14	16	60
11	Викладач/Координатор освітнього компонента	Фотіна Т.І., Назаренко С.М.		
11.1	Контактна інформація	Корп. 3, каб. 39, Тел.:0991417529 nazarenko.sveta 2014@gmail.com		

3. ЗМІСТ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА (ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ)

Тема. Перелік питань, що будуть розглянуті в межах теми	Розподіл в межах загального бюджету часу			Рекомендована література
	Аудитор на робота		Сам. роб.	
	Лк	Ла б. з.		
7 семестр				
Тема 1. Вступ. Загальні відомості про ветсанекспертизу продуктів тваринництва.	2	-	4	1,14,15
Тема 2. Правові основи ветеринарно-санітарної експертизи продуктів тваринного походження.	2	2	4	2,3,14,15
Тема 3. Система аналізу ризиків та контролю (регулювання) якості та безпеки продуктів тваринництва у критичних точках – НАССР.	2	2	4	2,3,14,15
Тема 4. Ветеринарно-санітарні основи підготовки тварин та птиці до забою. Транспортування забійних тварин.	2	2	4	2,7,8,14,15
Тема 5. Ветеринарно-санітарні вимоги до заготівлі, транспортування і передзабійного утримання тварин.	2	2	4	8,14,15
Тема 6. Основи технології і гігієна переробки забійних тварин. Організація і методика огляду туш і внутрішніх органів	2	2	4	9,14,15
Тема 7. Ветеринарно-санітарна	2	2	4	7,8,14,15

експертиза продуктів забою тварин у разі виявлення інфекційних хвороб.				
Тема 8. Ветеринарно-санітарна експертиза продуктів забою тварин у разі виявлення інвазійних хвороб.	2	2	2	14,15
Всього	16	14	30	60
8 семестр				
Тема 9 Ветеринарно-санітарна експертиза продуктів забою тварин у разі виявлення незаразних хвороб.	2	2	8	
Тема 10 Основи технології, гігієна виробництва та ветсанекспертиза ковбас.	2	2	8	
Тема 11 Основи технології, гігієна виробництва та ветсанекспертиза шинкових виробів. Основи технології виготовлення м'ясних консервів. Ветсанекспертиза м'ясних консервів	2	2	8	
Тема 12 Основи технології і ветеринарно-санітарної експертизи субпродуктів Основи технології і ветеринарно-санітарної експертизи харчового жиру, крові, кишкової та ендокринної сировини.	2	2	8	
Тема 13 Основи технології, гігієни одержання і ветеринарно-санітарна експертиза молока. Ветеринарно-санітарна оцінка молока від тварин, хворих на інфекційні захворювання, незаразні захворювання, при отруєнні та лікуванні антибіотиками.	2	4	12	
Тема 14 Ветеринарно-санітарна експертиза харчових яєць.	4	4	8	
Тема 15 Ветеринарно-санітарна експертиза риби і м'яса морських ссавців.	4	4	8	
Всього	14	16	60	90
Всього	30	30	90	150