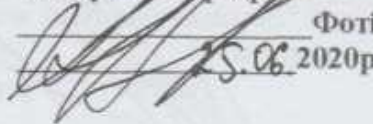


МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
СУМСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Кафедра ветсанекспертизи, мікробіології, зоогігієни та якості і безпеки продуктів
тваринництва

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри



Фотіна Т.І.

25.06 2020р.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ (СИЛАБУС)

ПП 04. 07 Гігієна первинної переробки забійної птиці
(шифр і назва навчальної дисципліни)

Спеціальність 212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»

Освітня програма : «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»

Факультет: Ветеринарної медицини

2020-2021 навчальний рік

Робоча програма з дисципліни Гігієна первинної переробки забійної птиці для студентів за напрямом підготовки 212 - Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза.

Розробник: Назаренко С.М., ст. викладач, к.вет.н.

Робоча програма розглянута на засіданні кафедри "Ветсанекспертизи, мікробіології, зоогієни та безпеки і якості продуктів тваринництва".

Протокол від "25" червня 2020 року №18

Завідувач кафедри "Ветсанекспертизи, мікробіології, зоогієни та безпеки і якості продуктів тваринництва" _____ (Фотіна Т.І.)

(підпис)

(прізвище та ініціали)

Погоджено:

Гарант освітньої програми _____

(Т.І. Фотіна)

Декан факультету _____

(О.Л. Нечипоренко)

Декан факультету _____

(О.Л. Нечипоренко)

Методист відділу якості освіти,
ліцензування та акредитації _____

Т.І. Фотіна Н.М. Карамік

Зареєстровано в електронній базі: дата: 03.07. 2020 р.

© СНАУ, 2020 рік

© автор: к.вет.н., ст. викладач Назаренко С.М., 2020 рік

Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, напрям підготовки, освітньо-кваліфікаційний рівень	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	
Кількість кредитів – осінній семестр – 3,0	Галузь знань: 21 Ветеринарна медицина (шифр і назва)	Нормативна	
Модулів — 2	212 - Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза	Рік підготовки:	
Змістових модулів: осінній семестр – 2		2020-2021	
		Курс	
		2 м	
		Семестр	
Загальна кількість годин 90		3-й	
Тижневих годин для денної форми навчання: осінній семестр: аудиторних – 2 самостійної роботи студента – 2	Освітній ступінь: <i>магістр</i>	Лекції	
		Практичні, семінарські	
		46	
		Лабораторні	
			-
		Самостійна робота	
		44	
Вид контролю:			
<i>залік</i>			

Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної і індивідуальної роботи становить: для денної форми навчання – 50,0%/50,0%.

1. Мета та завдання навчальної дисципліни

Мета: Метою вивчення дисципліни є вивчення комплексу санітарно-гігієнічних, діагностичних та спеціальних досліджень харчових продуктів птиці з метою науково обґрунтованої ветеринарно-санітарної оцінки цих продуктів. Запобігання захворювань людей антропозоозами та іншими хворобами, що передаються через продукти тваринництва.

Завдання: ознайомлення студентів з ветеринарним законодавством України іншими нормативними документами у сфері гігієни щоб гарантувати випуск тільки доброякісної та безпечної продукції для населення та сировини для промисловості; виключити ймовірність захворювання людей хворобами, спільними для людини і тварин (зоонозами), через м'ясні продукти і технічну сировину птахівництва; попередити розповсюдження бактерійних, вірусних, гельмінтозних захворювань сільськогосподарської птиці через м'ясо, м'ясопродукти та відходи продуктів забою;

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен

знати:

Модуль 1:- гігієнічні особливості транспортування забійної птиці та продуктів забою;

- гігієнічні вимоги до забійних та м'ясопереробних підприємств;

- гігієнічні вимоги до технологічних процесів забою та первинної переробки тварин і птиці;

Модуль 2: - гігієнічні вимоги при отриманні та переробці крові, субпродуктів, ендокринно-ферментної, кишкової та спеціальної сировини;

- організацію та порядок проведення ветеринарно-санітарних заходів направлених на недопущення розповсюдження неякісної та небезпечної продукції птахівництва.

вміти:

Модуль 1: - застосовувати на практиці у разі необхідності знання з дисципліни“Гігієна первинної переробки забійної птиці”;

- контролювати санітарно-гігієнічний стан забійних та м'ясопереробних підприємств;

- контролювати дотримання правил особистої гігієни персоналом забійно-переробних підприємств;

Модуль 2:- стежити за гігієнічними умовами забою та первинної переробки забійної птиці;

- контролювати гігієнічні умови первинної переробки субпродуктів, крові, ендокринно-ферментної сировини та інших продуктів забою;

Програма навчальної дисципліни

Робоча навчальна програма затверджена на Вченій раді СНАУ протокол № 16 від «01» 06. 2018 року.

Змістовний модуль 1. Забійні тварини, їх транспортування, передзабійне утримання і забій, методика огляду туш і внутрішніх органів. Морфологія, хімія і товарознавство м'яса.

Тема 1: Підприємства для забою та первинної переробки птиці. Загальна характеристика забійно-переробних підприємств. Категорії та завдання м'ясокомбінатів. Структура забійно-переробних підприємств. Транспортування продуктів, які швидко псуються, їх ветсанконтроль на холодильному транспорті. Санітаро-гігієнічні вимоги до транспортування забійних тварин та продуктів забою

Тема 2: Підприємства для забою та первинної переробки птиці, гігієнічні вимоги до них Ветеринарно-санітарні вимоги до м'ясопереробних підприємств. Вимоги для будівництва м'ясокомбінатів.. Основи технології та гігієни первинної переробки забійних тварин. Санітарно-гігієнічні вимоги до приймання та перед забійного утримання тварин на скотосировинній базі м'ясокомбінату

Тема 3 Гігієна виробничих процесів первинної переробки забійних тварин. Загальні гігієнічні положення первинної переробки. Гігієнічні вимоги до приміщень та організації робочих місць при переробці тварин. Основи технології та гігієни первинної переробки забійних тварин. Санітарно-гігієнічні вимоги до забійних та переробних підприємств. Здійснення ветеринарно-санітарного контролю на м'ясопереробних, а також на підприємствах гуртового зберігання необроблених харчових продуктів тваринного походження (холодокомбінатах, холодильниках, спеціалізованих гуртівнях).

Тема 4: Технологія і гігієна забою та первинної переробки птиці. Технологія і гігієна забою та первинної переробки птиці. Фактори, які впливають на якість м'яса сільськогосподарських тварин. Зміни м'яса при зберіганні.

Змістовний модуль 2. Ветеринарно-санітарна експертиза продуктів забою тварин у разі виявлення хвороб, отруєнь, харчових інфекцій.

Тема 5: Гігієнічні умови проведення ветеринарно-санітарної експертизи продуктів забою тварин на забійно-переробних підприємствах. Санітарно-гігієнічні вимоги до бази передзабійного утримання тварин. Санітарно-гігієнічні вимоги до цеху первинної переробки тварин.

Тема 6. Гігієнічні умови проведення ветеринарно-санітарної експертизи продуктів забою птиці на забійно-переробних підприємствах. Точки ВСЕ на конвеєрі по пререробці. Вимоги до сировини і матеріалів. Ветеринарно-санітарні і гігієнічні вимоги до технологічних процесів та виробничих цехів птахопереробних підприємств. Ветеринарно-санітарна експертиза продуктів забою тварин у разі радіоактивного ураження

Тема 7. Гігієнічні умови проведення ветеринарно-санітарної експертизи продуктів забою птиці в умовах ринків. Ветеринарно-санітарний контроль на ринку. Випадки вибракування продукції Основи технології, гігієна та ветсанекспертиза м'яса за умов консервування біологічними методами.

4. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин											
	денна форма						Заочна форма					
	Усього	у тому числі					усього	у тому числі				
		л	п	лаб	ін	с.р		л	п	лаб	ін	с.р
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Модуль 1. Визначення дисципліни. Гігієна транспортування, приймання, забою та первинної переробки забійних тварин і птиці												
Тема1 Підприємства для забою та первинної переробки птиці.	12		4			8						
Тема 2. Підприємства для забою та первинної переробки тварин і птиці, гігієнічні вимоги до них	12		4			8						
Тема 3. Гігієна виробничих процесів первинної переробки птиці	12		4			8						
Тема4. Технологія і гігієна забою та первинної переробки птиці	12		4			8						
Разом за модулем 1	46		16			32						
Модуль 2. Гігієнічні аспекти ветеринарно-санітарної оцінки забійних тварин і продуктів забою.												
Тема 5. Гігієнічні умови проведення ветеринарно-санітарної експертизи продуктів забою тварин на забійно-переробних підприємствах	14		4			10						
Тема 6. Гігієнічні умови проведення ветеринарно-санітарної експертизи продуктів забою птиці на забійно-переробних підприємствах	14		4			8						
Тема 7. Гігієнічні умови проведення ветеринарно-санітарної	16		6			10						

експертизи продуктів забою птиці в умовах ринків.												
Разом модулем 2	44		14			28						
Усього годин	90		46			44						

5. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Підприємства для забою та первинної переробки птиці	4
2	Підприємства для забою та первинної переробки птиці, гігієнічні вимоги до них	4
3	Гігієна виробничих процесів первинної переробки птиці	4
4	Технологія і гігієна забою та первинної переробки птиці	4
5	Гігієнічні умови проведення ветеринарно-санітарної експертизи продуктів забою тварин на забійно-переробних підприємствах	4
6	Гігієнічні умови проведення ветеринарно-санітарної експертизи продуктів забою птиці на забійно-переробних підприємствах	4
7	Гігієнічні умови проведення ветеринарно-санітарної експертизи продуктів забою птиці в умовах ринків	6
8	Гігієна оброблення перо-пухової сировини	4
9	Гігієнічні умови проведення ветеринарно-санітарної експертизи продуктів забою тварин і птиці в умовах ринків	4
10	Оглушення птиці, забій птиці	4
11	Обшпарювання тушок і видалення оперення	4
	Разом	46

6. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Транспортування птиці на м'ясопереробні підприємства	4
2	Санітарно-гігієнічні вимоги до транспортування забійних тварин та продуктів забою	4
3	Санітарно-гігієнічні вимоги до приймання та перед забійного утримання тварин на скотосировинній базі м'ясокомбінату	4
4	Санітарно-гігієнічні вимоги до забійних та переробних підприємств.	4
5	Гігієна на підприємствах для забою та первинної переробки тварин і птиці.	4
6	Гігієна забою та первинної переробки птиці	4
7	Точки ВСЕ (ветеринарно-санітарної експертизи) птиці	4
8	Ветеринарно-санітарні і гігієнічні вимоги до технологічних процесів та виробничих цехів птахопереробних підприємств	4
9	Технологія і гігієна отримання та переробки крові	4

10	Гігієна отримання та первинної переробки ендокринно-ферментної сировини	4
11	Охолодження, сортування, маркування і пакування тушок птиці	4
	Всього	44

Методи навчання

1. Методи навчання за джерелом знань:

1.1. *Словесні*: пояснення, розповідь (евристична і репродуктивна), лекція, інструктаж, робота з книгою (виготовлення таблиць, опорних конспектів).

1.2. *Наочні*: демонстрація, ілюстрація, спостереження.

1.3. *Практичні*: лабораторний метод, виробничо-практичні методи.

2. Методи навчання за характером логіки пізнання.

2.1. Аналітичний

3. Методи навчання за характером та рівнем самостійної розумової діяльності студентів.

3.1. Проблемний

3.2. Дослідницький

3.3. Репродуктивний

3.4. Пояснювально-демонстративний

4. Активні методи навчання - використання технічних засобів навчання, ділові та рольові ігри, використання проблемних ситуацій, екскурсії, заняття на виробництві, групові дослідження, самооцінка знань, імітаційні методи навчання (побудовані на імітації майбутньої професійної діяльності), використання навчальних та контролюючих тестів, використання опорних конспектів лекцій)

5. Інтерактивні технології навчання - використання мультимедійних технологій, електронних таблиць, case-study (метод аналізу конкретних ситуацій), діалогове навчання, співробітництво студентів (кооперація)).

8. Методи контролю

1. Рейтинговий контроль за 100-бальною шкалою оцінювання ЄКТС

2. Проведення проміжного контролю протягом семестру (проміжна атестація)

3. Полікритеріальна оцінка поточної роботи студентів:

- рівень знань, продемонстрований на практичних, лабораторних та семінарських заняттях;

- активність під час обговорення питань, що винесені на заняття;

- самостійне опрацювання теми в цілому чи окремих питань;

- написання рефератів;

- результати тестування;

- письмові завдання при проведенні контрольних робіт.

4. Пряме врахування у підсумковій оцінці виконання студентом певного індивідуального завдання :

- навчально-практичне дослідження із презентацією результатів тощо.

9. Розподіл балів, які отримують студенти
для заліку

Поточне тестування та самостійна робота		С Р С	Разом за модулі та СРС	Ате- ста- ція	Сума
Модуль 1	Модуль 2	15	85 (70+15)	15	100
Змістовий модуль 1	Змістовий модуль 2				
T1	T2				
35	35				

11. Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90 – 100	A	відмінно	зараховано
82-89	B	добре	
75-81	C		
69-74	D	задовільно	
60-68	E		
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
1-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

Методичне забезпечення

- Рекомендації з бактеріологічної діагностики змішаної інфекції птиці, що спричинена умовно-патогенними мікроорганізмами (методичні вказівки, затверджені головою Державного департаменту ветеринарної медицини, протокол № 4 від 23.12.2004 р.) Т.І. Фотіна, Г.А. Зон, А.І. Фотін, М.М. Степаніщенко, О.І. Сахацька, Ю.І. Дяченко, Г.А. Фотіна, О.М. Тітова, О.В. Макєєв, Р.В. Петров, М.Г. Зон – Київ. - 2005. - 24 с.
- Методичні вказівки для самостійної роботи: “Біологічні ветеринарні препарати”. Лівощенко Л.П., Лівощенко Є.М., Петров Р.В., Оропай О.Г., Авраменко Н.О., Міланко Г.О. // Методичні рекомендації. Суми, 2007. – 107 с.
- Методичні вказівки для проведення лабораторно-практичних занять з ветеринарно-санітарної експертизи по темі: “Методичних вказівок щодо проведення практичних занять з дослідження ковбасних виробів та копченостей” з дисципліни “Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології та стандартизації продуктів тваринництва” для студентів 4 курсу спеціальності 7.130501

“Ветеринарна медицина”, які розроблені доктором ветеринарних наук, професором Фотіною Т.І., к.вет.н., доцентом Касяненко О.І. та асистентом Петровим Р.В. протокол засідання методичної ради університету № 4 від 11.05.06р.

4. Ветеринарно-санітарна експертиза: Методичні вказівки щодо проведення лабораторно-практичних занять з визначення антибіотиків у харчових продуктах. Фотіна Т.І., Касяненко О.І., Петров Р.В., Вершняк Т.В. – Суми, 2006. – 12 с.
5. Ветеринарно-санітарна експертиза: Методичні вказівки щодо проведення практичних занять з ветеринарно-санітарного дослідження м'ясних консервів. Фотіна Т.І., Касяненко О.І., Петров Р.В., Вершняк Т.В. – Суми, 2007.-27 с., табл.1. Затверджено на методичній раді університету, протокол № 4 від 4червня 2007 р.
6. Лабораторна справа у ветеринарній медицині. Техніка лабораторних робіт. Навчально-методичний посібник до лабораторно-практичних занять та самостійної роботи. Фотіна Т.І., Касяненко О.І., Петров Р.В., Вершняк Т.В. / Суми, 2007 рік – 114с., дод.2.

13. Рекомендована література

Базова

1. Макаров В.А., Фролов В.П., Шукшин Н.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства / Под ред. В.А. Макарова. – М.: Агропромиздат, 1991. – 463с.
2. Хоменко В.І. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва. – К., 1995 – 710с.
3. Хоменко В.І. Практикум з ветеринарно-санітарної експертизи з основами технології та стандартизації продуктів тваринництва і рослинництва. – Київ: “Ветінформ”, 1998. – 240 с.
4. 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.
5. 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.
6. ГОСТ 13264-88. Молоко коровье. Требования при закупках
7. Директива ЕЭС (96/23/ЕС) от 29 апреля 1996 года, о мерах по контролю отдельных веществ и их остаточного содержания в не забитых животных и продуктах животного происхождения, принятая в отмену действия Директив 85/187/ЕЕС и 86/469/ЕЕС и Постановлений 89/187/ЕЕС и 91/664/ЕЕС.
8. Директива ЕЭС (72/462/ЕЭС) от 12 декабря 1972 года, по проблемам санитарного и ветеринарного контроля при ввозе крупного рогатого скота, овец, коз, свиней, свежего мяса и мясных продуктов из третьих стран.
9. Директива ЕЭС (71/118/ЕЕС) от 15 февраля 1971 года, о проблемах здоровья, связанных с розничной торговлей свежим мясом домашней птицы.
10. ДСТУ 3662-97. Молоко коров'яче незбиране. Вимоги при закупівлі.
11. ДСТУ 46.14.01-99. Сировина молочна, одержана від корів в господарств неблагополучних щодо інфекційних хвороб.

12. Закон України "Про вилучення з обігу, переробку, утилізацію, знищення або подальше використання неякісної та небезпечної продукції" від 14.01.2000 №1393-XIV.

13. 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)

14. 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. Методические указания "Лабораторная диагностика сальмонеллезов человека и животных, обнаружение сальмонелл в кормах, продуктах питания и объектах внешней среды", 1990.

2. 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.

3. 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.

4. 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.

5. 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.

6. 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.

7. 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.

8. Аганин А.В., Береза И.Г., Бойков Ю.И. и др. Ветеринарно-санитарная экспертиза, стандартизация и сертификация продуктов. В 2 томах. Том I. Общая

експертиза, стандартизація і сертифікація продуктів с основами технології и гігієни виробництва, консервування и хранения. ООО «КомСнаб», 2005. – 440 с.

9. Житенко П.В., Ильясов Б.К., Бурков В.И. и др. Ветеринарно-санитарная экспертиза, стандартизація и сертификація продуктів. В 2 томах. Том II. Частная ветеринарно-санитарная экспертиза продуктів животноводства. ООО «КомСнаб», 2005. – 520 с.

10. 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.

14. Інформаційні ресурси

1. Бібліотека.

2. Читальний зал бібліотеки.

3. Теми в Інтернеті:

<http://www.allvet.ru/referats/35.php>

http://techpharm.ru/animals3_vet3-77

<http://agrorad.ru/threads>

<http://gosvetvlad.ru/news/events/2015-03-05-vetsanekspertiza---eyo.htm>