


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


Робоча програма (силабус) освітнього компонента  
**Ветсанекспертиза**


<b>Спеціальність</b>	<b>212 Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза</b>
<b>Освітня програма</b>	<b>21 ветеринарна медицина</b>
<b>Рівень вищої освіти</b>	<b>другий (магістерський) рівень вищої освіти</b>

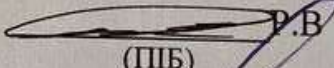
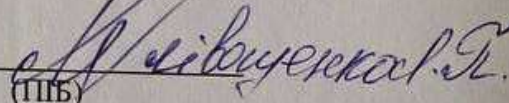
Розробник: \_\_\_\_\_  Фотіна Т. І., д.в.н., професор

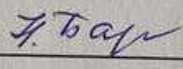
Розглянуто, схвалено та затверджено на засіданні кафедри терапії, фармакології, клінічної діагностики та хімії	протокол від 22.06.2021 р. № 13	
	Завідувач кафедри _____ (підпис)	Т.І. Фотіна

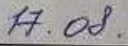
Погоджено:

Гарант освітньої програми \_\_\_\_\_  Т.І. Фотіна  
(підпис) (ПІБ)



Декан факультету,  
де реалізується освітня програма \_\_\_\_\_  О.Л.Нечипоренко.  
(підпис) (ПІБ)

Рецензія на робочу програму(додається) надана: \_\_\_\_\_  Р.В. Петров  
(ПІБ)  
\_\_\_\_\_  Н.В. Вовченко  
(ПІБ)

Методист відділу якості освіти,  
ліцензування та акредитації \_\_\_\_\_  Н. Баранік  
(підпис) (ПІБ)

Зареєстровано в електронній базі: дата: \_\_\_\_\_  17.08. 2021 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
2022-2023	Додаток №1	13.06.2022 протокол №11		

## 1. ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНІЙ КОМПОНЕНТ

1.	Назва ОК	Ветсанекспертиза		
2.	Факультет/кафедра	Ветеринарної медицини Ветсанекспертизи, мікробіології, зоогієни та безпеки і якості продуктів тваринництва		
3.	Статус ОК	Обов'язкова		
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)	212 Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза Другий магістерський рівень вищої освіти		
6.	Рівень НКР	6		
7.	Семестр та тривалість вивчення	9 семестр, 18 тижнів		
8.	Кількість кредитів ЄКТС	5		
9.	Загальний обсяг годин та їх розподіл	Контактна робота(заняття)		Самостійна робота
		Лекційні -	Лабораторні 22	68
10.	Мова навчання	Українська		
11.	Викладач/Координатор освітнього компонента	Фотін Т.І.		
11.1	Контактна інформація	Сумський НАУ, факультет ветеринарної медицини, кафедра ветсанекспертизи, мікробіології, зоогієни та безпеки і якості продуктів тваринництва. Каб. 65 Tif_ua@meta.ua		
12.	Загальний опис освітнього компонента	Вет. гігієна і експертиза харчових продуктів вивчає комплекс спеціальних досліджень продукції тваринництва тваринного походження з метою науково обґрунтованої оцінки якості та безпеки цих продуктів та запобігання захворювань людей зоонозами та іншими хворобами неінфекційної етіології, що передаються через продукти харчування.		
13.	Мета освітнього компонента	формування у майбутніх фахівців глибоких теоретичних знань про якість і безпеку продуктів тваринного походження, роль мікроорганізмів у різних процесах переробки і зберігання м'ясної сировини, а також отримання практичних навичок індикації та ідентифікації мікроорганізмів, які впливають на якість та показники безпеки м'яса і м'ясних продуктів. Проводити ветеринарно-санітарну експертизу продуктів тваринного та рослинного походження. Визначати зоонозні захворювання та знати ветеринарно-санітарну оцінку при них. Вміти проводити ветеринарно-санітарну оцінку продуктів тваринництва при цих захворюваннях з максимальною економічною ефективністю та забезпеченням безпеки людей.		

14.	Передумови вивчення ОК, зв'язок з іншими освітніми компонентами ОП	1. Освітній компонент базується на: іноземна і латинська мова, годівлі, гігієни, санітарії, біохімія. 2. Освітній компонент є основою для ветсанекспертизи, мікробіології, ветеринарної санітарії і гігієни тварин, та якості і безпеки харчових продуктів та кормів.
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 3	ПРН 4	ПРН 5	ПРН 7	ПРН 9	ПРН 11	
ДРН 1. Забійні тварини, їх транспортування, передзабійне утримання і забій, методика огляду туш і внутрішніх органів. Морфологія, хімія і товарознавство м'яса.		+				+	- опитування теоретичних питань, - виконання завдань на лабораторно-практичних заняттях, - тестування, виконання завдань самостійної роботи
ДРН 2. . Ветеринарно-санітарна експертиза продуктів забою тварин у разі виявлення хвороб, отруень, харчових інфекцій Зміни м'яса під час зберігання. Основи технології і гігієни консервування м'яса і м'ясних продуктів.	+		+	+		+	- опитування теоретичних питань, - виконання завдань на лабораторно-практичних заняттях, - тестування, виконання завдань самостійної роботи
ДРН 3. Основи технології і ветеринарно-санітарної експертизи субпродуктів, харчового жиру, крові, кишкової, ендокринної та технічної сировини. Основи технології, гігієна одержання, ветеринарно-санітарна експертиза молока, молочних і молочнокислих продуктів	+		+		+		- опитування теоретичних питань, - виконання завдань на лабораторно-практичних заняттях, - тестування, виконання завдань самостійної роботи

ДРН 4. Ветеринарно-санітарна експертиза харчових яєць, риби і м'яса морських ссавців та меду.							<ul style="list-style-type: none"> <li>- опитування теоретичних питань,</li> <li>- виконання завдань на лабораторно-практичних заняттях,</li> <li>- тестування,</li> <li>- виконання завдань самостійної роботи</li> </ul>
---	--	--	--	--	--	--	--

### 3. ЗМІСТ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА (ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ)

Тема. Перелік питань, що будуть розглянуті в межах теми	Розподіл в межах загального бюджету часу		Рекомендована література	
	Аудиторна робота			Сам роб.
	Лк	Лаб. з.		
<b>Тема 1</b> Ветеринарно-санітарні основи підготовки тварин та птиці до забою. Транспортування забійних тварин.		2	6	1,2,3,4,5
<b>Тема 2</b> Основи технології і гігієна переробки забійних тварин. Організація і методика огляду туш і внутрішніх органів. Оглушення забійних тварин. Знекровлювання тварин. Розбирання туш тварин. Точки ветеринарно-санітарної експертизи. Особливості технологічного конвеєра тварин різних видів		2	10	1,2,7,8
<b>Тема 3</b> Ветеринарно-санітарна експертиза продуктів забою тварин у разі виявлення хвороб. Ящур, анаеробна дизентерія ягнят. Сибірка, лістеріоз, пастерельоз. Бешиха свиней. Сказ. Хвороба Ауескі, брадзот. Бруцельоз. Грип свиней. Класична чума свиней. Злоякісний набряк. Інфекційна анемія коней. Ку-лихоманка. Туберкульоз. Псевдотуберкульоз.		2	6	1,2,3,4,5
<b>Тема 4.</b> Ветеринарно-санітарна експертиза продуктів забою тварин у разі виявлення інвазійних хвороб. Цистицеркоз великої рогатої худоби. Трихінельоз. Ехінококоз. Фасціольоз. Дикроцеліоз.		2	6	2,3,8,6

<p>Піроплазмідози. Ценуроз церебральний. Саркоцистоз. Аскариоз свиней. Токсокароз (неоаскароз). Трихостронгілідози жуйних. Метастронгільоз свиней. Диктіокаульоз жуйних. Токсоплазмоз. Гіподермоз великої рогатої худоби. Естроз.</p>				
<p><b>Тема 5.</b> Ветеринарно-санітарна експертиза продуктів забою тварин у разі виявлення незаразних хвороб. Ветсанекспертиза та оцінка продуктів забою у разі виявлення незаразних хвороб. Ветсанекспертиза та оцінка продуктів забою при отруєннях тварин. Ветсанекспертиза та оцінка продуктів забою при обробці тварин ветеринарними препаратами.</p>		2	8	3,5,9,
<p><b>Тема 6</b> Основи технології, гігієна виробництва та ветсанекспертиза ковбас та консервів. Вступ. Класифікація ковбасних виробів; Вимоги до сировини і матеріалів. Технологія виготовлення ковбасних виробів. Виробництво м'ясо копченостей. Контроль у ковбасному цеху; Ветеринарно-санітарна експертиза ковбасних виробів та копченостей; Вади псування ковбасних виробів та копченостей.</p>	-	2	8	4,5,6,7,8
<p><b>Тема 7</b> Основи технології, гігієни одержання і ветеринарно-санітарна експертиза молока. Основи технології, гігієни одержання молока. Показники якості та безпеки молока. Характеристика молока різних видів тварин. Ветеринарно-санітарна оцінка молока від тварин, хворих на інфекційні захворювання. Ветеринарно-санітарна оцінка молока від тварин, хворих на незаразні захворювання. Ветеринарно-санітарна оцінка молока при отруєнні тварин. Ветеринарно-санітарна оцінка молока при лікуванні</p>		4	8	

<b>Тема 8</b> Ветеринарно-санітарна експертиза риби і м'яса морських ссавців. Харчове та біологічна цінність м'яса риби морських ссавців. Хімічний склад м'яса риби. Класифікація промислових видів риби. Ветеринарно-санітарна експертиза при інфекційних захворюваннях риби. Ветеринарно-санітарна експертиза при отруєнні риби.	2	6	
<b>Тема 9</b> Ветеринарно-санітарна експертиза харчових яєць. Харчове значення яєць. Будова і хімічний склад яйця. Товарознавча класифікація харчових яєць. Ветеринарно-санітарна експертиза харчових яєць при інфекційних захворюваннях птиці. Вади харчових яєць	2	6	
<b>Тема 10</b> Ветеринарно-санітарна експертиза меду та продукції бджільництва. Харчове значення та біологічна цінність меду. Хімічний склад меду. Класифікація меду. Ветеринарно-санітарна експертиза меду та продукції бджільництва при захворюваннях бджіл.	2	4	
<b>Всього 90</b>	-	<b>22</b>	<b>68</b>

#### 4. МЕТОДИ ВИКЛАДАННЯ ТА НАВЧАННЯ

ДРН	Методи викладання (робота, що буде проведена викладачем <u>під час аудиторних занять, консультацій</u> )	Методи навчання (які види навчальної діяльності має виконати <u>студент самостійно</u> )	Кількість годин
ДРН 1. Забійні тварини, їх транспортування, перед забійне утримання і забій, методика огляду туш і внутрішніх органів. Морфологія, хімія і товарознавство м'яса.	<b>Методи викладання за джерелом знань:</b> <i>Словесні:</i> розповідь, пояснення, бесіда (евристична і репродуктивна), лекція, інструктаж. <i>Наочні:</i> демонстрація, ілюстрація, спостереження. <b>Активні методи:</b> (використання технічних засобів навчання, використання навчальних та контролюючих тестів) <b>Інтерактивні методи викладання:</b> (використання мультимедійних технологій,	<b>Методи навчання за джерелом знань:</b> <i>Словесні:</i> робота з книгою (читання, переказ, виписування, конспектування, виготовлення таблиць, графіків, опорних конспектів), <i>Наочні:</i> спостереження. <b>Методи навчання за характером логіки пізнання</b> (аналітичний, методи синтезу, індуктивний метод, дедуктивний метод, традиційний метод). <b>Активні методи</b> (мозкова атака, рішення кросвордів,	15



	електронних таблиць.	диспути, круглі столи, бінарні заняття, ділові та рольові ігри, групові дослідження). <b>Інтерактивні технології навчання</b> (використання мультимедійних технологій, діалогове навчання, співробітництво студентів (кооперація)	
ДРН 2 Ветеринарно-санітарна експертиза продуктів забою тварин у разі виявлення хвороб, отруєнь, харчових інфекцій Зміни м'яса під час зберігання. Основи технології і гігієни консервування м'яса і м'ясних продуктів.	<b>Методи викладення за джерелом знань:</b> <i>Словесні:</i> розповідь, пояснення, бесіда (евристична і репродуктивна), лекція, інструктаж. <i>Наочні:</i> демонстрація, ілюстрація, спостереження. <b>Активні методи:</b> (використання технічних засобів навчання, використання навчальних та контролюючих тестів) <b>Інтерактивні методи викладення:</b> (використання мультимедійних технологій, електронних таблиць.	<b>Методи навчання за джерелом знань:</b> <i>Словесні:</i> робота з книгою (читання, переказ, виписування, конспектування, виготовлення таблиць, графіків, опорних конспектів), <i>Наочні:</i> спостереження. <b>Методи навчання за характером логіки пізнання</b> ( <i>аналітичний, методи синтезу, індуктивний метод, дедуктивний метод, традитивний метод</i> ). <b>Активні методи</b> (мозкова атака, рішення кросвордів, диспути, круглі столи, бінарні заняття, ділові та рольові ігри, групові дослідження). <b>Інтерактивні технології навчання</b> (використання мультимедійних технологій, діалогове навчання, співробітництво студентів (кооперація).	15
ДРН 3 Ветеринарно-санітарна експертиза продуктів забою тварин.	<b>Методи викладення за джерелом знань:</b> <i>Словесні:</i> розповідь, пояснення, бесіда (евристична і репродуктивна), лекція, інструктаж. <i>Наочні:</i> демонстрація, ілюстрація, спостереження. <b>Активні методи:</b> (використання технічних засобів навчання, використання навчальних та контролюючих тестів) <b>Інтерактивні методи викладення:</b> (використання мультимедійних технологій, електронних таблиць.	<b>Методи навчання за джерелом знань:</b> <i>Словесні:</i> робота з книгою (читання, переказ, виписування, конспектування, виготовлення таблиць, графіків, опорних конспектів), <i>Наочні:</i> спостереження. <b>Методи навчання за характером логіки пізнання</b> ( <i>аналітичний, методи синтезу, індуктивний метод, дедуктивний метод, традитивний метод</i> ). <b>Активні методи</b> (мозкова атака, рішення кросвордів, диспути, круглі столи, бінарні	15

		заняття, ділові та рольові ігри, групові дослідження). <b>Інтерактивні технології навчання</b> (використання мультимедійних технологій, діалогове навчання, співробітництво студентів (кооперація))	
ДРН 4. Ветеринарно-санітарна експертиза харчових яєць, риби і м'яса морських ссавців та меду.		<b>Методи навчання за джерелом знань:</b> <i>Словесні:</i> робота з книгою (читання, переказ, виписування, конспектування, виготовлення таблиць, графіків, опорних конспектів), <i>Наочні:</i> спостереження. <b>Методи навчання за характером логіки пізнання</b> (аналітичний, методи синтезу, індуктивний метод, дедуктивний метод, традуктивний метод). <b>Активні методи</b> (мозкова атака, рішення кросвордів, диспути, круглі столи, бінарні заняття, ділові та рольові ігри, групові дослідження). <b>Інтерактивні технології навчання</b> (використання мультимедійних технологій).	15

## 5. ОЦІНЮВАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ

### 5.1. Сумативне оцінювання

5.1.1. Для оцінювання очікуваних результатів навчання передбачено у 3 семестрі

№	Методи сумативного оцінювання	Бали / Вага у загальній оцінці	Дата складання
	Усне опитування	15 балів/15%	До 15 тижня
	Вирішення ситуаційних завдань та складання протоколів	20 балів/20%	До 13 тижня
	Презентації з доповідями за темами	15 балів/15%	До 14 тижня
	Робота з тваринами	30 балів/30%	До 12 тижня
	Тести множинного вибору	20 балів/20%	До 7 тижня

5.1.1. Критерії оцінювання у 3 семестрі

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 розкриті,	Виконано усі вимоги завдання	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано, креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми

		відсутній аналіз інших підходів до питання		
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 презентацій та доповідей	<5 балів	5-10	11-14 балів	15 балів
	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

### 5.2. 2. Формативне оцінювання у 3 семестрі:

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

## 6. НАВЧАЛЬНІ РЕСУРСИ (ЛІТЕРАТУРА)

### Методичне забезпечення

1. 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. Макеєв, Р.В. Петров, М.Г. Зон – Київ. - 2005. - 24 с.
2. 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.
  3. 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.

#### 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-ХІV.

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 экспертиза, стандартизация и сертификация продуктов с основами технологии и гигиены производства, консервирования и хранения. ООО «КомСнаб», 2005. – 440 с.

9. Житенко П.В., Ильясов Б.К., Бурков В.И. и др. Ветеринарно-санитарная экспертиза, стандартизация и сертификация продуктов. В 2 томах. Том II. Частная ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов 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. Науково-методичний комплекс.

2. Бібліотека.

3. Читальний зал бібліотеки.

4. Теми в Інтернеті:

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

[http://techpharm.ru/animals3\\_vet3-77](http://techpharm.ru/animals3_vet3-77)

<http://agrorad.ru/threads>

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

**Додаток 1**

**1. ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНІЙ КОМПОНЕНТ**

1.	Рівень НКР	7		
2.	Семестр та тривалість вивчення	10	15 тижнів	
3.	Кількість кредитів ЄКТС	3		
4.	Загальний обсяг годин та їх розподіл	Контактна робота(заняття)		Самостійна робота
		Лекційні 8	Лабораторні 16	66

**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.		
<b>Тема 1.</b> Вступ. Загальні відомості про ветсанекспертизу продуктів тваринництва.	2	-	15	1,14,15
<b>Тема 2.</b> Правові основи ветеринарно-санітарної експертизи продуктів тваринного походження.	2	-	15	2,3,14,15
<b>Тема 3.</b> Система аналізу ризиків та контролю (регулювання) якості та безпеки продуктів тваринництва у критичних точках – НАССР.	2	-	15	2,3,14,15
<b>Тема 4.</b> Ветеринарно-санітарні основи підготовки тварин та птиці до забою. Транспортування забійних тварин.	2	-	15	2,7,8,14,15
<b>Тема 5.</b> Ветеринарно-санітарні вимоги до заготівлі, транспортування і передзабійного утримання тварин.	-	2	15	8,14,15
<b>Тема 6.</b> Основи технології і гігієна переробки забійних тварин. Організація і методика огляду туш і внутрішніх органів	-	2	15	9,14,15
<b>Тема 7.</b> Ветеринарно-санітарна експертиза продуктів забою тварин у разі виявлення інфекційних хвороб.	-	2	15	7,8,14,15

<b>Тема 8.</b> Ветеринарно-санітарна експертиза продуктів забою тварин у разі виявлення інвазійних хвороб.	-	2	15	14,15
<b>Тема 9</b> Ветеринарно-санітарна експертиза продуктів забою тварин у разі виявлення незаразних хвороб.	-	2	15	
<b>Тема 10</b> Основи технології, гігієна виробництва та ветсанекспертиза ковбас.	-	-	15	
<b>Тема 11</b> Основи технології, гігієна виробництва та ветсанекспертиза шинкових виробів. Основи технології виготовлення м'ясних консервів. Ветсанекспертиза м'ясних консервів	-	-	15	
<b>Тема 12</b> Основи технології і ветеринарно-санітарної експертизи субпродуктів Основи технології і ветеринарно-санітарної експертизи харчового жиру, крові, кишкової та ендокринної сировини.	-	2	21	
<b>Тема 13</b> 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	15	
<b>Тема 14</b> Ветеринарно-санітарна експертиза харчових яєць.	-	2	15	
<b>Тема 15</b> Ветеринарно-санітарна експертиза риби і м'яса морських ссавців.	-	-	15	
<b>Всього</b>	<b>8</b>	<b>16</b>	<b>66</b>	<b>90</b>