

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

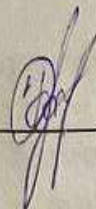
Робоча програма (силабус) освітнього компонента

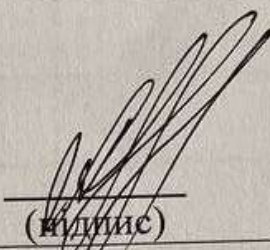
**ГІГІЄНА ПЕРВИННОЇ ПЕРЕРОБКИ ТВАРИН ТА ПРОДУКТІВ ЗАБОЮ**

**Спеціальність** 212 Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза


**Освітня програма** **ВЕТЕРИНАРНА ГІГІЄНА, САНІТАРІЯ І ЕКСПЕРТИЗА**


**Рівень вищої освіти** другий (магістерський) рівень вищої освіти

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

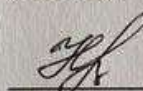
Розглянуто, схвалено та затверджено на засіданні кафедри ветсанекспертизи, мікробіології, зоогієни та безпеки і якості продуктів тваринництва	протокол від 22.06.2021 р. № 13
	Завідувач кафедри  Т.І. Фотіна (підпис)

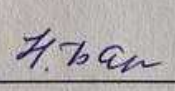
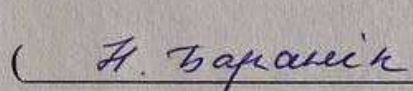
**Погоджено:**

Гарант освітньої програми  Р.В. Петров

Декан факультету, де реалізується освітня програма  О.Л. Нечипоренко



Рецензія на робочу програму надана  О.Т. Касяченко  
(підпис) (ПІБ)

 Л.В. Загорна  
(підпис) (ПІБ)

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

Зареєстровано в електронній базі: дата: 05.08. 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.		

# 1. ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНІЙ КОМПОНЕНТ

1.	Назва ОК	Гігієна первинної переробки тварин та продуктів забою		
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	Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза 212 Ветеринарна гігієна, санітарія і експерти		
5.	ОК може бути запропонований для (заповнюється для вибіркового ОК)	-		
6.	Рівень НКР	7		
7.	Семестр та тривалість вивчення	1,2 30 тижнів		
8.	Кількість кредитів ЄКТС	5		
9.	Загальний обсяг годин та їх розподіл	Контактна робота(заняття)		Самостійна робота
		Лекційні 8/6	Лабораторні 6/8	46/76
10.	Мова навчання	Українська		
11.	Викладач/Координатор освітнього компонента	к.вет.н., старший викладач Назаренко С.М.		
11.1	Контактна інформація	Корп. 3, каб. 39, Тел.:0991417529; nazarenko.sveta 2014@gmail.com		
12.	Загальний опис освітнього компонента	Гігієна первинної переробки тварин та продуктів забою – дисципліна передбачає формування знань з проведення ветеринарно-санітарних заходів для чіткого вирішення питань санітарно-гігієнічних досліджень і ветеринарно-санітарного благополуччя харчових продуктів та технічної сировини тваринного походження під час їх виробництва (приватний сектор, колективні сільськогосподарські підприємства, фермерські підприємства, птахокомбінати, рибокомбінати та		

		ін.), транспортування, зберігання та реалізації, дотримуючись чинних ветеринарно-санітарних правил.
13.	Мета освітнього компонента	Метою вивчення дисципліни є вивчення комплексу санітарно-гігієнічних, діагностичних та спеціальних досліджень продуктів тваринного походження з метою науково обґрунтованої ветеринарно-санітарної оцінки цих продуктів. Запобігання захворювань людей антропозоонозами та іншими хворобами, що передаються через продукти тваринництва.
14.	Передумови вивчення ОК, зв'язок з іншими освітніми компонентами ОП	1. Освітній компонент базується на: анатомія, фізіологія, ветсанекспертиза, якість і безпека продуктів тваринного походження. 2. Освітній компонент є основою для ветсанекспертизи м'ясних туш забійних тварин, ветсанекспертизи первинної переробки тварин та продуктів забою, гігієни первинної переробки забійної птиці.
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

Результати навчання за ОК: 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 4	ПРН 5	ПРН 6	ПРН 9	ПРН 11	ПРН 14	
ДРН 1. Контролювати санітарно-гігієнічний стан забійних та м'ясопереробних підприємств	+			+		+	- опитування теоретичних питань, - виконання завдань на лабораторно-практичних заняттях, - тестування, виконання завдань самостійної роботи
ДРН 2. Контролювати дотримання правил особистої гігієни персоналом забійно-переробних підприємств	+	+		+	+	+	- опитування теоретичних питань, - виконання завдань на лабораторно-практичних заняттях, - тестування, виконання завдань самостійної роботи
ДРН 3 Стежити за гігієнічними умовами забою та первинної переробки забійних тварин і птиці	+		+	+	+	+	- опитування теоретичних питань, - виконання завдань на лабораторно-практичних заняттях, - тестування, виконання завдань самостійної роботи
ДРН 4. Контролювати гігієнічні умови первинної переробки субпродуктів, крові, ендокринно-ферментної сировини та інших продуктів забою	+		+	+	+	+	- опитування теоретичних питань, - виконання завдань на лабораторно-практичних заняттях, - тестування, виконання завдань самостійної роботи

## 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	Ла б. з.		
1 семестр				
<b>Тема 1. Підприємства для забою та первинної переробки тварин і птиці.</b> Загальна характеристика забійно-переробних підприємств. Категорії та завдання м'ясокомбінатів. Структура забійно-переробних підприємств. Транспортування продуктів, які швидко псуються, їх ветсанконтроль на холодильному транспорті. Санітарно-гігієнічні вимоги до транспортування забійних тварин та продуктів забою	2	-	10	1,4,5,6,7,8,9,10,14,15
<b>Тема 2. Підприємства для забою та первинної переробки тварин і птиці, гігієнічні вимоги до них</b> 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	2	2	20	2,3,11,12,13,14,15,16,17,18,19,20
<b>Тема 3. Гігієна виробничих</b>	2	2	6	2,3,14,15,16,17,18,19,21,22,23

<p><b>процесів первинної переробки забійних тварин.</b> 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).</p>				
<p><b>Тема 4. Технологія і гігієна забою та первинної переробки птиці, кролів, нутрій, свиней та великої рогатої худоби</b> Технологія і гігієна забою та первинної переробки птиці. Технологія і гігієна забою та первинної переробки кролів. Технологія і гігієна забою та первинної переробки нутрій; Гігієна забою та первинної переробки великої рогатої худоби. Гігієна забою та первинної переробки свиней. Фактори, які впливають на якість м'яса сільськогосподарських тварин. Зміни м'яса при зберіганні.</p>	2	2	10	
<p><b>Всього</b></p>	8	6	46	60
2 семестр				
<p><b>Тема 5: Гігієнічні умови проведення ветеринарно-</b></p>	2	2	25	



<p><b>санітарної експертизи продуктів забою тварин на забійно-переробних підприємствах.</b> Санітарно-гігієнічні вимоги до бази передзабійного утримання тварин. Санітарно-гігієнічні умови збору та первинної переробки субпродуктів. Санітарно-гігієнічні вимоги до цеху первинної переробки тварин. Технологія і гігієна отримання та переробки крові. Ветеринарно-санітарна експертиза продуктів забою тварин у разі застосування альтернативних засобів лікування (пробіотиків, еубіотиків, пребіотиків).</p>				
<p><b>Тема 6. Гігієнічні умови проведення ветеринарно-санітарної експертизи продуктів забою птиці на забійно-переробних підприємствах.</b> 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</p>	2	2	25	
<p><b>Тема 7. Гігієнічні умови проведення ветеринарно-санітарної експертизи продуктів забою тварин і птиці в умовах ринків.</b> Ветеринарно-санітарний контрольна ринку. Випадки вибракування продукції. Основи технології, гігієна та</p>	2	4	26	

ветсанекспертиза мяса за умов консервування біологічними методами.				
<b>Всього</b>	<b>6</b>	<b>8</b>	<b>76</b>	<b>90</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> )
ДРН 1. Контролювати санітарно-гігієнічний стан забійних та м'ясопереробних підприємств	<p><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, електронних таблиць.</p>	<p><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 (аналітичний, методи синтезу, індуктивний метод, дедуктивний метод, традуктивний метод).</b>  <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)</p>
ДРН 2. Контролювати дотримання правил особистої гігієни персоналом забійно-переробних підприємств	<p><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, електронних таблиць.</p>	<p><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 (аналітичний, методи синтезу, індуктивний метод, дедуктивний метод, традуктивний метод).</b>  <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</p>

		(кооперація).
ДРН 3 Стежити за гігієнічними умовами забою та первинної переробки забійних тварин і птиці	<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 (аналітичний, методи синтезу, індуктивний метод, дедуктивний метод, традуктивний метод).</b> <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)
ДРН 4. Контролювати гігієнічні умови первинної переробки субпродуктів, крові, ендокринно-ферментної сировини та інших продуктів забою	<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 (аналітичний, методи синтезу, індуктивний метод, дедуктивний метод, традуктивний метод).</b> <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)

## 5. ОЦІНЮВАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ

### 5.1. Сумативне оцінювання

5.1.1. Для оцінювання очікуваних результатів навчання передбачено у 1 семестрі

№	Методи сумативного оцінювання	Бали / Вага у загальній оцінці	Дата складання
1.	Усне опитування	15балів/15%	До 15 тижня
2.	Вирішення ситуаційних завдань	20 балів/20%	До 13 тижня
3.	Презентації з доповідями за темами	15балів/15%	До 14 тижня

4.	Лабораторне дослідження м'яса та продуктів забою	30 балів/30%	До 12 тижня
5.	Тести множинного вибору	20балів/20%	До 7 тижня

#### 5.1.1. Критерії оцінювання у 1 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 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	<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
Лабораторне	<15 балів	15-20	21-26	27-30

дослідження м'яса та продуктів забою	Вимоги щодо завдання не виконано	Більшість вимог виконано, але є незначні порушення методик	Завдання виконане вірно	Виконану 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 у 1 семестрі:

№	Елементи формативного оцінювання	Дата
1.	Усний зворотний 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

5.2.1. Для оцінювання очікуваних результатів навчання передбачено у 2 семестрі

№	Методи сумативного оцінювання	Бали / Вага у загальній оцінці	Дата складання
6.	Усне опитування	15 балів/15%	До 15 тижня
7.	Вирішення ситуаційних завдань	20 балів/20%	До 13 тижня
8.	Презентації з доповідями за темами	15 балів/15%	До 14 тижня
9.	Лабораторне дослідження м'яса та продуктів забою	30 балів/30%	До 12 тижня
10.	Тести множинного вибору	20 балів/20%	До 7 тижня

### 5.2.2. Критерії оцінювання у 2 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	Виконано усі вимоги завдання	Виконану усі вимоги завдання, продемонстровано, креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення

		розкрити, відсутній аналіз інших підходів до питання		проблеми
Вирішення ситуаційних завдань	<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
Лабораторне дослідження м'яса та продуктів забою	<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. 3. Формативне оцінювання у 2 семестрі:

№	Елементи формативного оцінювання	Дата
4.	Усний зворотний зв'язок від викладача під час роботи над ситуаційними задачами	10-15 хвилин в кінці кожної вивченої теми
5.	Зворотній зв'язок від студента під час роботи	Наступне заняття після вивчення нової теми
6.	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. 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.
4. 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

- 5 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.
- 6 Хоменко В.І. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва. – К., 1995 – 710с.
- 7 Хоменко В.І. Практикум з ветеринарно-санітарної експертизи з основами технології та стандартизації продуктів тваринництва і рослинництва. – Київ: “Ветінформ”, 1998. – 240 с.
- 8 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.
- 9 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.

10 ГОСТ 13264-88. Молоко коровье. Требования при закупках

11 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.

12 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.

13 Директива ЕЭС (71/118/ЕЕС) от 15 февраля 1971 года, о проблемах здоровья, связанных с розничной торговлей свежим мясом домашней птицы.

14 ДСТУ 3662-97. Молоко коров'яче незбиране. Вимоги при закупівлі.

15 ДСТУ 46.14.01-99. Сировина молочна, одержана від корів в господарств неблагополучних щодо інфекційних хвороб.

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

17 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)

18 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

19 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.

20 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.



21 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.

22 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.

23 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.

Додаток 1

1. ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНІЙ КОМПОНЕНТ

7	Семестр та тривалість вивчення	11,12 30 тижнів		
8	Кількість кредитів ЄКТС	6		
9	Загальний обсяг годин та їх розподіл	Контактна робота(заняття)		Самостійна робота
		Лекційні 6 8	Лабораторні 8 14	76 68

3. ЗМІСТ ОСВІТНЬОГО КОМОПОНЕНТА (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	Ла		
1 семестр				
<b>Тема 1. Підприємства для забою та первинної переробки тварин і птиці.</b> 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	2	2	10	1,4,5,6,7,8,9,10,14,15
<b>Тема 2. Підприємства для забою та первинної</b>	2	2	20	2,3,11,12,13,14,15,16,17,18,19,20

<p><b>переробки тварин і птиці, гігієнічні вимоги до них</b>  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</p>				
<p><b>Тема 3. Гігієна виробничих процесів первинної переробки забійних тварин.</b>  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).</p>	2	2	16	2,3,14,15,16,17,18,19,21,22,23
<p><b>Тема 4. Технологія і гігієна забою та первинної переробки птиці, кролів, нутрій, свине та великої рогатої худоби</b>  Технологія і гігієна забою та первинної переробки птиці. Технологія і гігієна забою та первинної переробки кролів. Технологія і</p>	-	2	30	

гігієна забою та первинної переробки нутрій; Гігієна забою та первинної переробки великої рогатої худоби. Гігієна забою та первинної переробки свиней. Фактори, які впливають на якість м'яса сільськогосподарських тварин. Зміни м'яса при зберіганні.				
<b>Всього</b>	<b>6</b>	<b>8</b>	<b>76</b>	<b>90</b>
2 семестр				
<b>Тема 5. Гігієнічні умови проведення ветеринарно-санітарної експертизи продуктів забою тварин на забійно-переробних підприємствах.</b> Санітарно-гігієнічні вимоги до бази передзабійного утримання тварин. Санітарно-гігієнічні умови збору та первинної переробки субпродуктів Санітарно-гігієнічні вимоги до цеху первинної переробки тварин. Технологія і гігієна отримання та переробки крові Ветеринарно-санітарна експертиза продуктів забою тварин у разі застосування альтернативних засобів лікування (пробіотиків, еубіотиків, пребіотиків).	4	4	25	
<b>Тема 6. Гігієнічні умови проведення ветеринарно-санітарної експертизи продуктів забою птиці на забійно-переробних підприємствах.</b> Точки ВСЕ на конвеєрі по пререробці. Вимоги до сировини і матеріалів. Ветеринарно-санітарні і гігієнічні вимоги до технологічних процесів та виробничих цехів	2	6	25	