

ОРГАНІЗАЦІЯ І КОНТРОЛЬ САНІТАРНИХ ЗАХОДІВ

Кафедра технологій виробництва та переробки сільськогосподарської продукції імені академіка
В.Г. Пелиха

Семестр	10
Освітній ступінь	магістр
Кількість кредитів ЄКТС	3,0
Форма контролю	залік
Викладач – канд. с.г. наук, доцент	Пелих Наталія Леонідівна

Загальний опис дисципліни

Мета: формування у студентів системи знань з питань щодо санітарного законодавства під час виробництва харчових продуктів і кормів в Україні та ЄС, організації та контролю санітарних заходів на всіх етапах виробництва м'яса і м'ясних продуктів, молока та молочних продуктів, риби та рибних продуктів, яєць, рослинних продуктів

Завданням: оволодіти комплексом ветеринарно-санітарних заходів, що забезпечують здоров'я тварин і підвищення їх продуктивності, санітарну якість продуктів обов'язково.

Знати взаємодія служб, які здійснюють заходи ветеринарної санітарії; вимоги, що пред'являються для забезпечення ветеринарного благополуччя з інфекційних хвороб тварин; заходи щодо запобігання виникненню і поширенню антропозоонозів; законодавчі та нормативні документи для проведення заходів дезінфекції, дезінсекції та вакцинації.

Вміти підготувати і провести санітарно-гігієнічні заходи з метою недопущення виникнення та поширення інфекційних хвороб тварин, а також хвороб спільних для людей і тварин; забезпечити санітарний контроль на переробних підприємствах і складах; організувати і реалізувати комплексну перевірку правил перевезення продуктів і сировини тваринного походження, шляхів транспортування і місць стоянки (станції, порти та ін.); оформляти документи (висновку) за результатами обстеження.

Загальні компетентності: здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу; застосовувати знання у практичних ситуаціях; проведення досліджень на відповідному рівні; приймати обґрунтовані рішення; оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт; прагнення до збереження навколишнього середовища.

Фахові компетентності: володіти загальною та спеціальною методологією наукового пізнання, застосування здобутих знань у практичній діяльності; формулювати наукову проблему та її робочі гіпотези на основі переосмислення наявних та створення нових цілісних знань та/або професійної практики; послідовність розроблення системи забезпечення організації та контролю санітарних заходів виробництва та реалізації харчових продуктів; критичний аналіз різних інформаційних джерел, авторських методик, конкретних освітніх, наукових та професійних текстів у галузі ветеринарної медицини, організації та контролю санітарних заходів;

Програмні результати навчання: володіти методами та методиками державного (внутрішнього) контролю на підконтрольних потужностях для гарантування безпечності харчового ланцюга, вміти контролювати, оцінювати та управляти ризиками під час виробництва та обігу готової продукції; володіти методами та методиками ветеринарно-санітарного оцінювання систем і способів утримання, догляду, годівлі, напування та експлуатації тварин, стану тваринницьких об'єктів, належної експлуатації технологічного обладнання тощо.

Зміст за темами

1. Методи та об'єкти ветеринарно-санітарного моніторингу та превентивно-профілактичні заходи
2. Основні засади адаптації законодавства України з питань санітарних заходів щодо безпечності харчових продуктів і кормів

3. Загальні принципи і вимоги законодавства ЄС щодо організації та контролю санітарних заходів за виробництва харчових продуктів
4. Законодавчо-визначена термінологія у сфері ветеринарної санітарії
5. Ветеринарно-санітарні заходи на об'єктах ветеринарного контролю. Загальний санітарний режим
6. Ветеринарно-санітарні заходи на підприємствах з виробництва та переробки молока та їх контроль
7. Ветеринарно-санітарні заходи на м'ясопереробних підприємствах за виробництва м'яса і м'ясних продуктів та їх контроль
8. Ветеринарно-санітарні заходи за виробництва рибної продукції та контроль процесів
9. Ветеринарно-санітарні заходи за виробництва продукції бджільництва та рослинних харчових продуктів.. Контроль процесів
10. Ветеринарно-санітарні заходи для птахівницьких господарств, за виробництва яєць та яєчних продуктів. Контроль процесів.