

## ОРГАНІЗАЦІЯ І КОНТРОЛЬ САНІТАРНИХ ЗАХОДІВ

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

### Біолого-технологічний факультет

Семестр	7
Освітній ступінь	магістр
Кількість кредитів ЄКТС	3,0
Форма контролю	залік

#### 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 антропоозоонозів; 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, уміти 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. Основні засади адаптації законодавства України з питань санітарних заходів щодо безпечності харчових продуктів і кормів.
2. Ветеринарно-санітарні заходи на об'єктах ветеринарного контролю. Загальний санітарний режим. Ветеринарно-санітарні заходи на м'ясопереробних підприємствах за виробництва м'яса і м'ясних продуктів та їх контроль
3. Ветеринарно-санітарні заходи за виробництва рибної продукції та контроль процесів