

СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ



«Методики дослідження харчових продуктів»

спеціальність	212 – Ветерина рна Санітарія , гігієна і експерти за	обов'язковість дисципліни	вибіркова
освітня програма	ветерина рна медичин а	факультет	ветеринара медичина
освітній рівень	Не обмежен о	кафедра	санітарії, гігієни та судової ветеринарної медичини

ВИКЛАДАЧ

Дегтярьов Микола Олександрович



Вища освіта – спеціальність ветеринарна медицина

Науковий ступінь - кандидат ветеринарних наук за спеціальністю 16.00.04-ветеринарна санітарія та гігієна

Вчене звання – доцент

Досвід роботи – 42 роки

Показники професійної активності з тематики курсу:

- авторка 12 методичних розробок;
- досвід наукової роботи 42 роки;
- учасниця наукових і методичних конференцій.

телефон

+38095497025
1

nicolaydocent
@gmail.com

nicolaydocent@gmail.co
m

дистанційна
підтримка

Moodle

До викладання дисципліни долучені: кандидат ветеринарних наук Баско Сабіна Олександрівна

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

Мета

Метою курсу є вміння формування комплексного уявлення щодо безпечності та якості харчових продуктів. Знати методики визначення безпечності основних видів харчових продуктів та сучасні вимоги до їх якості. Застосовувати нормативно-правові документи та гігієнічні принципи використання харчових продуктів та методи їх дослідження. Сучасні мовні вимоги щодо інформації харчових продуктів.

Формат

лекції, практичні заняття, самостійна робота, індивідуальні завдання.

Деталізація результатів навчання і форм їх контролю

- здатність проводити дослідження на відповідному рівні, застосовувати знання у практичних ситуаціях, застосовувати сучасні прилади та спеціальні пристрої для проведення спеціальних маніпуляцій під час виконання професійних задач (ЗК2, ЗК3, ЗК6, ФК2, ФК4, ФК19, ФК19.1, ПРН7)/ **індивідуальні практичні заняття.**
- здатність проводити органолептичні та лабораторні дослідження харчових продуктів (ЗК1, ЗК2, ФК1, ФК2, ФК8, ФК11, ФК19, ФК19.1, ПРН7, ПРН8)/ **індивідуальні практичні заняття.**
- розуміти та з'ясувати особливості проведення бактеріологічних досліджень з метою формування висновків щодо безпечності продуктів (ЗК2, ЗК3, ФК1, ФК2, ФК8, ФК11, ФК19, ФК19.1, ПРН7, ПРН8)/ **індивідуальні практичні заняття.**
- здатність до абстрактного мислення, аналізу, синтезу, пошуку, обробки інформації з різних джерел (ЗК1, ПРН7)/ **індивідуальні практичні заняття.**

Обсяг і форми контролю	3 кредити ECTS (90 годин): 18 годин лекції, 24 годин лабораторно-практичні заняття; 48 години самостійних занять , модульний контроль (2 модулі); підсумковий контроль – диференційований залік.
Вимоги викладача	вчасне виконання завдань, активність, командна робота
Умови зарахування	«вільне зарахування»

ДОПОВНЮЄ СТАНДАРТ ОСВІТИ І ОСВІТНЮ ПРОГРАМУ

Компетентності

1. ЗК1. Здатність до абстрактного мислення, аналізу і синтезу, пошуку, оброблення інформації з різних джерел.
2. ЗК2. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.
3. ЗК6. Здатність проведення досліджень на відповідному рівні, приймати обґрунтовані рішення, оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.
4. ФК1. Здатність розуміти та з'ясувати особливості будови і функціонування сировини тваринного і рослинного походження.
5. ФК2. Здатність застосувати інструментарій, спеціальні пристрої, прилади, лабораторне обладнання та інші технічні засоби для здійснення необхідних маніпуляцій під час виконання професійних задач діяльності.
6. ФК3. Здатність дотримуватись застосування сучасних гармонізованих методик визначення безпечності харчових продуктів.
7. ФК4. Здатність проводити інспектування продуктів забою тварин.
8. ФК11. Здатність розробляти стратегії профілактики харчових отруень.
9. ФК19. Здатність проводити фахову діяльність в межах обраної спеціалізації.
10. ФК19.1. Здатність планувати, організовувати та реалізовувати заходи з профілактики харчових хвороб людей.

Програмні результати навчання

1. ПРН 7. Застосовувати сучасні вітчизняні та європейські методики під час інспектування безпечності і якості харчових продуктів.
2. ПРН 8.засвоїти методики ПЛР і ІФА

Модуль 1. Національна міжнародна нормативно-правова база щодо безпеки та якості харчових продуктів

Лекція 1

Національна міжнародна нормативно-правова база щодо безпеки та якості харчових продуктів

- 1.Продовольча безпека в Україні та світі
- 2.Загальна інформація про чинне Законодавство ЄС щодо харчових продуктів
- 3.Гармонізація вітчизняних нормативно-правових документів щодо якості та безпеки продуктів харчування відповідно до міжнародних вимог

Лекція 2

Класифікація основних видів харчових продуктів.

- 1.Харчові продукти тваринного та рослинного походження
- 2.Класифікація харчових речовин та основних груп продуктів
- 3.Хімічний склад, поживна цінність харчових продуктів

Лабораторні о-практичне заняття 1 (ЛПЗ 1)

Ознайомлення та засвоєння з сучасними методиками досліджень у м'ясній галузі

- 1.Засвоїти сучасні методики контролювання м'яса та м'ясних продуктів під час обігу.
- 2.Ознайомитися із переліком обов'язкової інформації в харчових зразках продуктів.
- 3.Визначити, як розміщена обов'язкова інформація в харчових зразках продуктів

ЛПЗ 2

Застосування сучасних методик контролювання молока та молочних продуктів під час обігу.

- 1.Провести біосенсорну оцінку молока і молочних продуктів.
2. Провести лабораторні дослідження молока і молочних продуктів.
- 3.Провести дослідження молока хворих тварин.

Органи, які контролюють та визначають якість харчової продукції в Україні.

Фальсифікація харчових продуктів.

1. Об'єкти та види фальсифікації.
2. Асортиментна фальсифікація.
3. Якісна фальсифікація.
4. Кількісна фальсифікація.
5. Вартісна фальсифікація.
6. Інформаційна фальсифікація.
7. Інформаційна фальсифікація.

Способи захисту продукції від фальсифікації.

Лекція 3

Комплексна оцінка якості і безпеки м'яса і м'ясних продуктів.

1. Основні поняття, терміни та методи визначення якості і безпеки м'яса і м'ясопродуктів.
2. Сенсорний аналіз харчових продуктів тваринного походження
Сенсорний аналіз харчових продуктів рослинного походження
3. Сучасні методики дослідження м'яса і м'ясопродуктів

Комплексне оцінювання якості і безпеки молока та молочних продуктів.

3. Сенсорний аналіз харчових продуктів молока і молочних продуктів.
4. Сучасні методики дослідження молока і молочних сопродуктів.

Лекція 4

Лекція 5

Комплексне оцінювання якості і безпеки меду, апіпродуктів та рослинних і тваринних харчових жирів..

- 5 Сучасні методики дослідження меду та апіпродуктів.
6. Сучасні методики дослідження рослинних і тваринних харчових жирів

ЛПЗ 3

ЛПЗ 4

ЛПЗ 5

Провести комплексну оцінку якості і безпеки риби і рибопродуктів

1. Провести біосенсорну оцінку риби і рибопродуктів.
2. Провести лабораторні дослідження риби і рибопродуктів.
3. Провести дослідження хворої риби на інвазійні та інфекційні хвороби.

Провести комплексну оцінку якості і безпеки яєць, яєчних і рослинних продуктів

1. Провести біосенсорну оцінку яєць яєчних і рослинних продуктів.
2. Провести лабораторні дослідження яєць яєчних і рослинних продуктів.

Провести комплексну оцінку якості і безпеки меду, апіпродуктів та рослинних і тваринних харчових жирів.

1. Провести біосенсорну оцінку меду та апіпродуктів та рослинних і тваринних харчових жирів.
2. Провести лабораторні дослідження меду та апіпродуктів та рослинних і тваринних харчових жирів

Обов'язкова інформація про харчові продукти і добавки

1. Ознайомитися із переліком обов'язкової інформації в харчових зразках продуктів.
2. Визначити, як розміщена обов'язкова інформація в харчових зразках продуктів

Модуль 2 Способи фальсифікації харчових продуктів, методи їх визначення та розробки системи протидії.

Лекція 6

Сучасні методи виявлення способів фальсифікації харчових продуктів.

1. Сенсорні методи.
2. Лабораторні методи (ПЛР, ІФА, хроматографічні, спектрометричні, гістологічні та ін.).

ЛПЗ 6

Застосування сучасні методи виявлення фальсифікації продуктів

1. Застосування органолептичних методик при фальсифікації харчових продуктів
2. Застосування лабораторних методик при фальсифікації харчових продуктів

**Само
стійн
а
рабо
та**

- 1.Способи фальсифікації м'ясних, молочних та рибних продуктів.
- 2.Способи фальсифікації, яєчних, рослинних продуктів та меду і продуктів бджолництва

Лекція 7

Сучасні методи визначення фальсифікації молока, м'яса та м'ясо-молочних продуктів.

1. Сучасних методик виявлення фальсифікації молока і молочних продуктів.
2. Сучасні методи виявлення фальсифікації м'яса і м'ясних продуктів

ЛПЗ 7

Застосування сучасних методик виявлення способів фальсифікації молока, м'яса та готових харчових продуктів.

- 1.Застосування сучасних методик виявлення фальсифікації молока і молочних продуктів.
- 2.Застосування сучасних методик виявлення фальсифікації м'яса і м'ясних продуктів

Міжнародні методи визначення якості, безпеки та фальсифікації харчових продуктів.

Лекція 8

Сучасні методики визначення фальсифікації харчових тваринних гідробіонтів та харчових яєць.

1. Сучасні методики виявлення фальсифікації харчових тваринних гідробіонтів
2. Сучасні методики виявлення фальсифікації харчових яєць і яєчних продуктів .

ЛПЗ 8

Застосування сучасних методик фальсифікації харчових тваринних гідробіонтів та харчових яєць

1. Застосування сучасних методик виявлення фальсифікації харчових тваринних гідробіонтів
2. Застосування сучасних методик виявлення фальсифікації харчових яєць і яєчних продуктів .

Лекція 9

Сучасні методики визначення фальсифікації апіпродуктів та рослинних харчових продуктів.

1. Сучасні методики виявлення фальсифікації меду і апіпродуктів.
2. Сучасні методики виявлення фальсифікації рослинних харчових продуктів .

ЛПЗ 7

Застосування сучасних методик визначення при фальсифікації апіпродуктів та рослинних харчових продуктів.

1. Застосування сучасних методик виявлення фальсифікації меду і апіпродуктів.
2. Застосування сучасних методик виявлення фальсифікації рослинних харчових продуктів.

ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

1 Основна література

1. Закон України про «Державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти побічного походження, здоров'я та благополуччя тварин». ВВР, 2017 р., №2042- VIII.
 2. Регламент (ЄС) № 178/2002 Європейського парламенту та Ради від 28 січня 2002 року про встановлення загальних принципів і вимог законодавства про харчові продукти, створення Європейського Агенства з питань безпеки харчових продуктів і встановлення процедур у питаннях, пов'язаних із безпекою харчових продуктів (Загальний харчовий закон (GFL))
 3. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпеки та якості харчових продуктів», ВВР, 2017, №31.
 4. Blackburn Clive de W. Foodborne pathogens. Hazards, risk analysis and control/ Clive de W. Blackburn and Peter J. McClure // Woodhead Publishing Ltd and CRC Press LLC, Cambridge CB1 6AH, England. – 2002. – 521 p.
 5. Codex Alimentarius. Food hygiene. Basic texts. Second edition / Issued by the Secretariat of the Joint FAO/WHO Food Standards Programme, FAO, Rome. – 2001. – P. 47–64.
 6. Guide for Ukrainian food industry on the interpretation of EU regulation № 2073/2005: microbiological criteria / Implemented by the Danish Veterinary and Food Administration in consortium with the Food and Consumer Product Safety Authority of Netherlands. – 47p.
 7. Регламент Комісії (ЄС) № 2073/2005 від 15 листопада 2005 року про мікробіологічні критерії для харчових продуктів
- Допоміжна література

Ме
то
ди
чн
е
заб
ез
пе
че
нн
я

ЕЛЕКТРОННІ РЕСУРСИ

Інформаційні ресурси

- http://ec.europa.eu/food/fvo/audit_reports/details.cfm?rep_id=3377
- <http://whereismymilkfrom.com/>
- http://ec.europa.eu/food/food/foodlaw/guidance/index_en.htm

СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ

	СИСТЕМА	БАЛИ	ДІЯЛЬНІСТЬ, ЩО ОЦІНЮЄТЬСЯ
Підсумкове оцінювання	100 бальна ECTS (стандартна)	до 50	50% від усередненої оцінки за модулі
		до 50	підсумкове тестування
Модульне оцінювання	100 бальна сумарна	до 50	відповіді на тестові питання
		до 20	усні відповіді на лабораторно-практичних заняттях
		до 30	результат засвоєння блоку самостійної роботи

НОРМИ АКАДЕМІЧНОЇ ЕТИКИ ТА ДОБРОЧЕСНОСТІ

Всі учасники освітнього процесу (в тому числі здобувачі освіти) повинні дотримуватися кодексу академічної доброчесності та вимог, які прописані у положенні «Про академічну доброчесність учасників освітнього процесу ДБТУ»: виявляти дисциплінованість, вихованість, поважати гідність один одного, проявляти доброзичливість, чесність, відповідальність.