

СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ



БЕЗПЕЧНІСТЬ ТА ЯКІСТЬ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

| | | | |
|------------------|----------------------------|---------------------------|---|
| спеціальність | 211 – Ветеринарна медицина | обов'язковість дисципліни | вибіркова |
| освітня програма | Ветеринарна медицина | факультет | ветеринарної медицини |
| освітній рівень | другий (магістерський) | кафедра | санітарії, гігієни та судової ветеринарної медицини |

ВИКЛАДАЧ

Жиліна Валентина Миколаївна



Вища освіта – спеціальність ветеринарна медицина

Науковий ступінь - кандидат ветеринарних наук за спеціальністю 16.00.06 ветеринарна санітарія та гігієна

Вчене звання – доцент

Досвід роботи – 34 роки

Показники професійної активності з тематики курсу:

- авторка методичних розробок;
- досвід наукової роботи 30 років;
- учасниця наукових і методичних конференцій;
- учасниця міжнародних проектів.

| | | | | | |
|---------|------------|------------------|--|-----------------------|--------|
| телефон | 0987984721 | електронна пошта | valentyna.zhylyna@ukr.net | дистанційна підтримка | Moodle |
|---------|------------|------------------|--|-----------------------|--------|

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

| | |
|--|---|
| Мета | вивчення систем сертифікацій, акредитації й управління безпечністю та окремими показниками якості харчових продуктів, отримання знань щодо простежуваності у харчовому ланцюзі, вивчення законодавства з безпечності та якості харчових продуктів, розуміння методики проведення ризик-орієнтованої інспекції потужностей операторів ринку харчових продуктів. |
| Формат | лекції, лабораторно-практичні заняття, самостійна робота, індивідуальні завдання. |
| Деталізація результатів навчання і форм їх контролю | <ul style="list-style-type: none"> • розуміння функціонування системи управління безпечністю та окремими показниками якості харчових продуктів (ЗК2, ЗК3, ЗК11, СК 12, СК 15, СК16, ПРН8, ПРН12)/ імітаційний командний проект • здатність аналізувати і обирати оптимальні нормативні документи для професійної діяльності (ЗК3, ЗК6, СК15, ПРН1, ПРН12)/ індивідуальні завдання з аналізу нормативної бази • здатність користуватися законодавчими та нормативними документами (ЗК3, ЗК9, ЗК10, СК15, СК19, СК20, ПРН9, ПРН12, ПРН14, ПРН19) / індивідуальні практичні завдання |
| Обсяг і форми контролю | 3 кредити ECTS (90 годин): 14 годин лекцій, 28 годин лабораторно-практичних занять (ЛПЗ); 48 годин самостійної роботи, модульний контроль (2 модулі); підсумковий контроль – диференційний залік. |
| Вимоги викладача | вчасне виконання завдань, активність, командна робота |
| Умови зарахування | вільне зарахування |

ДОПОВНЮЄ СТАНДАРТ ОСВІТИ І ОСВІТНЮ ПРОГРАМУ

| | | | |
|-----------------------|---|--------------------------------------|--|
| Компетентності | <ol style="list-style-type: none"> 1. ЗК2. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. 2. ЗК3. Знання та розуміння предметної галузі та професії. 3. ЗК9. Здатність приймати обґрунтовані рішення. 4. ЗК10. Здатність спілкуватися з представниками інших професійних груп різного рівня (з експертами інших галузей знань/видів економічної діяльності). 5. ЗК11. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт. 6. СК12. Здатність розробляти та реалізовувати заходи, спрямовані на захист населення від хвороб, спільних для тварин і людей. 7. СК15. Здатність організувати нагляд і контроль виробництва, зберігання, транспортування та реалізації продукції тваринного і рослинного походження. 8. СК16. Здатність оберігати довкілля від забруднення відходами тваринництва, а також матеріалами та засобами ветеринарного призначення. 9. СК19. Здатність здійснювати просвітницьку діяльність серед працівників галузі та населення. 10. СК20. Здатність організувати, здійснювати і контролювати документообіг під час професійної діяльності. | Програмні результати навчання | <ol style="list-style-type: none"> 1. ПРН1. Знати і грамотно використовувати термінологію ветеринарної медицини. 2. ПРН8. Здійснювати моніторинг причин поширення хвороб різної етіології та біологічного забруднення довкілля відходами тваринництва, а також матеріалами та засобами ветеринарного призначення. 3. ПРН9. Розробляти заходи, спрямовані на захист населення від хвороб, спільних для тварин і людей. 4. ПРН12. Знати правила та законодавчі нормативні акти щодо нагляду і контролю виробництва, зберігання, транспортування та реалізації продукції тваринного і рослинного походження. 5. ПРН14. Розуміти сутність процесів виготовлення, зберігання та переробки біологічної сировини. 6. ПРН19. Здійснювати просвітницьку діяльність серед працівників галузі та населення. |
|-----------------------|---|--------------------------------------|--|

СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

Розділ 1 Акредитація та сертифікація харчових продуктів

| | | | | | |
|-----------------|---|--------------|---|---|------------------------------------|
| Лекція 1 | Системи акредитації та сертифікації харчових продуктів | ЛПЗ 1 | Міжнародна, європейська та українська системи акредитації | Самостійна робота | Опрацювання лекційного матеріалу |
| | | ЛПЗ 2 | Міжнародна практика сертифікації харчових продуктів | | Підготовка до лабораторних занять |
| Лекція 2 | Стандартизація харчових продуктів | ЛПЗ 3 | Схеми сертифікації харчових продуктів | | Сертифікація у Франції (реферат) |
| | | ЛПЗ 4 | Стандартизація харчових продуктів | | Сертифікація у США (реферат) |
| Лекція 3 | Забезпечення безпечності і якості харчових продуктів відповідно до вимог ЄС | ЛПЗ 5 | Санітарні та фітосанітарні заходи | | Сертифікація у Німеччині (реферат) |
| | | ЛПЗ 6 | Маркування харчових продуктів | | Сертифікація у Японії (реферат) |
| | | | | Сертифікація у Китаї (реферат) | |
| | | | | Схема сертифікації FSSC 22000 (реферат) | |

Розділ 2 Система забезпечення якості та безпечності харчових продуктів

| | | | | | |
|-----------------|--|---------------|--|--------------------------|---|
| Лекція 4 | Системи управління безпечністю харчових продуктів | ЛПЗ 7 | Принципи та застосування системи НАССР на потужностях з переробки харчових тваринних гідробіонтів | Самостійна робота | Опрацювання лекційного матеріалу |
| | | ЛПЗ 8 | Система НАССР у харчоблоках закладів шкільного, дошкільного навчання, їдальнях закладів вищої освіти | | Підготовка до лабораторних занять |
| Лекція 5 | Мінімальні критерії безпечності харчових продуктів | ЛПЗ 9 | Контроль мікробіологічних критеріїв харчових продуктів | | Принципи та застосування системи НАССР на потужностях з переробки харчових тваринних гідробіонтів |
| | | ЛПЗ 10 | Контроль забруднюючих речовин в харчових продуктах. Максимально допустимі рівні | | Ветеринарно-санітарний контроль м'яса при заразних захворюваннях тварин |
| Лекція 6 | Ведення документації в системі забезпечення якості та безпечності харчових продуктів | ЛПЗ 11 | Основні вимоги до відкликання (вилучення) харчових продуктів | | Ветеринарно-санітарний контроль молока при захворюваннях та отруєннях тварин |
| | | ЛПЗ 12 | Ведення документації в системі забезпечення якості та безпечності харчових продуктів | | Ветеринарно-санітарний контроль при захворюваннях та отруєннях риби |
| Лекція 7 | Контроль продукції, що вимагає особливого дозволу | ЛПЗ 13 | Забезпечення контролю новітніх харчових продуктів, харчових та дієтичних добавок | | |
| | | ЛПЗ 14 | Забезпечення контролю упаковки та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами | | |

ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

1. Безпечність та якість харчових продуктів: навчальний посібник/ Якубчак О. М., Таран Т.В. – ЦП.: «Компринт», 2019. – 206 с.
2. Мельник С.Р., Мельник Ю.Р., Дзіняк Б.О., Піх З.Г. Контроль якості та безпечності харчових продуктів. Навчальний посібник. – Львів: Видавництво «Левада», 2018. – 224 с.

Методичне забезпечення

ЕЛЕКТРОННІ РЕСУРСИ

1. Про ветеринарну медицину: Закон України від 25.06.1992 № 2498-XII. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2498-12#Text>.
2. Про вилучення з обігу, переробку, утилізацію, знищення або подальше використання неякісної та небезпечної продукції: Закон України від 14.01.2000 № 1393-XIV. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1393-14#Text>.
3. Про внесення змін до деяких законодавчих актів України щодо харчових продуктів: Закон України від 22.07.2014 № 1602-VII. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1602-18#Text>.
4. Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин: Закон України від 18.05.2017 № 2042-VIII. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2042-19#Text>.
5. Про молоко та молочні продукти: Закон України від 24.06.2004 № 1870-IV. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1870-15#Text>.
6. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів: Закон України від 23.12.1997 № 771/97-ВР. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#Text>.
7. Порядок видачі ветеринарних документів: постанова Кабінету Міністрів України від 21.11.2013 № 857. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/857-2013-%D0%BF#Text>.
8. Ветеринарно-санітарні правила для боєнь, забійно-санітарних пунктів господарств та подвірного забою тварин: наказ Державного департаменту ветеринарної медицини Міністерства аграрної політики України від 14 січня 2004 року № 4. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0121-04#Text>.

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.