

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: http://moodle.btu.kharkiv.ua/course/view.php?id=1973
---------	------------	------------------	--	-----------------------	--

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 заняття, самостійна робота, індивідуальні завдання.
Деталізація результатів навчання і форм їх контролю	- 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, 30 годин лабораторних занять (ЛПЗ); 46 годин самостійної роботи, поточний контроль (2 тести); підсумковий контроль – диференційний залік.
Вимоги викладача	вчасне виконання завдань, активність, командна робота
Умови зарахування	вільне зарахування

ВІДПОВІДНІСТЬ КОМПОНЕНТИ (НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ) ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

Компетентності	ЗК2. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. ЗК3. Знання та розуміння предметної галузі та професії. ЗК9. Здатність приймати обґрунтовані рішення. ЗК10. Здатність спілкуватися з представниками інших професійних груп різного рівня (з експертами інших галузей знань/видів економічної діяльності). ЗК11. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт. СК12. Здатність розробляти та реалізовувати заходи, спрямовані на захист населення від хвороб, спільних для тварин і людей. СК15. Здатність організовувати нагляд і контроль виробництва, зберігання, транспортування та реалізації продукції тваринного і рослинного походження. СК16. Здатність оберігати довілля від забруднення відходами тваринництва, а також матеріалами та засобами ветеринарного призначення. СК19. Здатність здійснювати просвітницьку діяльність серед працівників галузі та населення. СК20. Здатність організовувати, здійснювати і контролювати документообіг під час професійної діяльності.	Програмні результати навчання	ПРН1. Знати і грамотно використовувати термінологію ветеринарної медицини. ПРН8. Здійснювати моніторинг причин поширення хвороб різної етіології та біологічного забруднення довілля відходами тваринництва, а також матеріалами та засобами ветеринарного призначення. ПРН9. Розробляти заходи, спрямовані на захист населення від хвороб, спільних для тварин і людей. ПРН12. Знати правила та законодавчі нормативні акти щодо нагляду і контролю виробництва, зберігання, транспортування та реалізації продукції тваринного і рослинного походження. ПРН14. Розуміти сутність процесів виготовлення, зберігання та переробки біологічної сировини. 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 Підготовка до лабораторних занять 1. Сертифікація у Франції 2. Сертифікація у США 3. Сертифікація у Німеччині 4. Сертифікація у Японії 5. Сертифікація у Китаї 6. Опрацювання закону України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів» 7. Схема сертифікації FSSC 22000
		ЛПЗ 2	Міжнародна практика сертифікації харчових продуктів		
Лекція 2	Забезпечення безпечності і якості харчових продуктів відповідно до вимог ЄС	ЛПЗ 3	Санітарні та фітосанітарні заходи		
		ЛПЗ 4	Маркування харчових продуктів		
Лекція 3	Впровадження міжнародних харчових стандартів в Україні	ЛПЗ 5	Стандартизація харчових продуктів		
		ЛПЗ 6	Схеми сертифікації харчових продуктів		

Розділ 2 Системи управління та державного контролю безпечності харчових продуктів

Лекція 4	Системи управління безпечністю харчових продуктів	ЛПЗ 7	Методологія впровадження системи НАССР на підприємствах з виробництва харчових продуктів	Самостійна робота	Опрацювання лекційного матеріалу Підготовка до лабораторних занять 8. Належні практики виробництва харчових продуктів 9. Аудит системи НАССР 10. Принципи та застосування системи НАССР на потужностях з переробки свиней 11. Ветеринарно-санітарний контроль м'яса при заразних захворюваннях тварин 12. Ветеринарно-санітарний контроль молока при захворюваннях та отруєннях тварин 13. Ветеринарно-санітарний контроль та експертиза риби 14. Державний контроль та органічне виробництво продуктів харчування
		ЛПЗ 8	Програми-передумови - ПП. Розробка та впровадження		
Лекція 5	Практичні аспекти впровадження процедур, заснованих на аналізі небезпечних факторів та контролі у критичних точках	ЛПЗ 9	Принципи та застосування системи НАССР на потужностях з переробки свиней		
		ЛПЗ 10	Ведення документації в системі забезпечення якості та безпечності харчових продуктів		
Лекція 6	Критерії безпечності харчових продуктів	ЛПЗ 11	Контроль мікробіологічних критеріїв харчових продуктів		
		ЛПЗ 12	Контроль забруднюючих речовин в харчових продуктах. Максимально допустимі рівні		
Лекція 7	Система державного контролю за дотриманням законодавства про харчові продукти	ЛПЗ 13	Застосування ризик-орієнтованої системи контролю безпечності харчових продуктів		
		ЛПЗ 14	Стандартний і розширений державний контроль підконтрольних вантажів на державному кордоні України та транспорті		
		ЛПЗ 15			

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-BP. 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 (диф. залік, іспит)	100 бальна ECTS (стандартна)	до 100	40 % - підсумкове тестування 60 % - поточна робота студента протягом семестру
Підсумкове оцінювання (нз)	100 бальна ECTS (стандартна)	до 100	100 % - усереднена оцінка за розділи
Оцінювання розділу	100 бальна сумарна	до 30	30 % - відповіді на тестові питання
		до 30	30 % - результат засвоєння блоку самостійної роботи
		до 40	40 % - активність студента на заняттях (усні відповіді)

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.