

СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ



ГІГІЄНА М'ЯСА ТА М'ЯСНИХ 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

Дегтярьов Микола Олександрович



Вища освіта – спеціальність ветеринарна медицина

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

Вчене звання – доцент

Досвід роботи – 42 роки

Показники професійної активності з тематики курсу:

- автор наукових публікацій за тематикою кафедри
- маю методичні розробки;
- учасник наукових і методичних конференцій.

телефон	380954970251	електронна пошта	nicolaydocent@gmail.com	дистанційна підтримка	Moodle
---------	--------------	------------------	-------------------------	-----------------------	--------

До викладання дисципліни долучені: доцент, кандидат ветеринарних наук Жиліна В.М.;
доцент, кандидат ветеринарних наук Цивірко І.Л.

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ

Мета	формування комплексного уявлення щодо вивчення Законів та підзаконних нормативно-правових актів й нормативно-технічних документів для забезпечення безпечності збереження якості та придатності до споживання м'яса та м'ясних продуктів, а також контроль ризиків на всіх етапах виробництва.
Формат	лекції, семінарські заняття, самостійна робота, індивідуальні завдання.
Деталізація результатів навчання і форм їх контролю	• здатність проводити дослідження на відповідному рівні, застосовувати знання у практичних ситуаціях, застосовувати інструментарій, спеціальні пристрої для проведення спеціальних маніпуляцій під час виконання професійних задач (ЗК2, ЗК3, ЗК6, СК2, СК4, СК19, ПРН7)/ індивідуальні практичні заняття. • здатність проводити органолептичні та лабораторні дослідження харчових продуктів (ЗК1, ЗК2, СК1, СК2, СК8, СК11, СК19, СК19.1, ПРН7, ПРН8)/ індивідуальні практичні заняття. • розуміти та з'ясовувати особливості проведення бактеріологічних досліджень з метою формування висновків щодо безпечності продуктів (ЗК2, ЗК3, СК1, СК2, СК8, СК11, СК19, 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): 20 годин лекції, 36 годин лабораторно-практичні заняття; 34 години самостійних занять, поточний контроль (2 розділи); підсумковий контроль – диференційований залік.
Вимоги викладача	вчасне виконання завдань, активність
Умови зарахування	згідно з навчальним планом

ДОПОВНЮЄ СТАНДАРТ ОСВІТИ І ОСВІТНЮ ПРОГРАМУ

Компетенції	ЗК1. Здатність до абстрактного мислення, аналізу і синтезу, пошуку, оброблення інформації з різних джерел. ЗК2. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. ЗК6. Здатність проведення досліджень на відповідному рівні, приймати обґрунтовані рішення, оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт. СК1. Здатність розуміти та з'ясовувати особливості будови і функціонування сировини тваринного і рослинного походження. СК2. Здатність застосувати інструментарій, спеціальні пристрої, прилади, лабораторне обладнання та інші технічні засоби для здійснення необхідних маніпуляцій під час виконання професійних задач діяльності.	Програмні результати навчання	ПРН 7. Збирати анамнестичні дані під час інспектування м'яса та м'ясопродуктів. ПРН 8. Пояснювати сутність та динаміку розвитку фізіологічних процесів в м'ясі під час його здригання та транспортування, а також при їх порушенні для виконання професійних завдань.
-------------	---	-------------------------------	---

СК3. Здатність дотримуватись правил техніки безпеки, асептики та антисептики під час здійснення фахової діяльності.

СК4. Здатність проводити інспектування продуктів забою тварин.

СК11. Здатність розробляти стратегії профілактики при антропозоонозах тварин.

СК19. Здатність проводити фахову діяльність в межах обраної спеціалізації.

СК19.1. Здатність планувати, організовувати та реалізовувати заходи з профілактики харчових хвороб людей.

СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ

Розділ 1

ГІГІЄНІЧНІ ВИМОГИ ТА АНАЛІЗ РИЗИКІВ ПІД ЧАС ВИРОБНИЦТВА М'ЯСА ТА М'ЯСОПРОДУКТІВ

Лекція 1.	Класифікація, харчова та енергетична і біологічна цінність м'яса	Лабораторно-практичне заняття 1 (ЛПЗ 1-2)	Обов'язкова інформація про Нормативно-правова документація для реалізації м'яса різних видів тварин	Самостійна робота	Написання рефератів та публічних виступів. Органи, які контролюють та визначають якість харчової продукції в Україні. Фальсифікація харчових продуктів. Обов'язкова інформація про харчові продукти і добавки.
Лекція 2.	Гігієнічні вимоги та аналіз ризиків під час виробництва яловичини, баранини, свинини та м'яса птиці, страусів, кролів, нутрій	ЛПЗ 3	Особливості визначення свіжості м'яса с/г птиці, кролів, нутрій		
Лекція 3.	Гігієнічні вимоги та аналіз ризиків під час виробництві ковбасних виробів, м'ясокопченостей, напівфабрикатів, м'ясних консервів	ЛПЗ 4-5	Особливості реалізації та визначення свіжості м'яса диких промислових тварин та пернатої дичини		
Лекція 4.	Сучасні вимоги щодо безпечності харчових продуктів	ЛПЗ 6	Допоміжні дослідження показників безпеки представлених проб м'яса у сумнівних випадках		
Лекція 5.	Санітарно операційні процедури при виробництві м'яса та м'ясопродуктів	ЛПЗ 7-8	Закріплення практичних навичок по інспектуванню продуктів забою ВРХ, ДРХ, свиней, кролів, нутрій, птиці		

		ЛПЗ 9	Гігієна обігу м'яса Розділ 2.	
КОМПЛЕКСНЕ ОЦІНЮВАННЯ БЕЗПЕЧНОСТІ ТА ЯКОСТІ М'ЯСА ТА М'ЯСОПРОДУКТІВ				
Лекція 5.	Гігієна виробництва, безпечність та якість ковбасних виробів, напівфабрикатів, м'ясних консервів	ЛПЗ 10-11	Державний контроль продуктів тваринного походження	Підготування мультимедійних презентацій та доповідей з виступами. Харчові добавки, особливості дозвільної системи їх застосування в Україні. Добавки, які викликають особливе застереження щодо впливу на здоров'я людини
		ЛПЗ 12-13	Лабораторні методи та показники свіжості і безпечності м'яса ВРХ і ДРХ	
Лекція 6.	Гігієна виробництва, безпечність та якість	ЛПЗ 14	Державний контроль свіжості м'яса, м'ясопродуктів	
Лекція 7.	Гігієна персоналу під час виробництва м'яса та м'ясних продуктів	ЛПЗ 15	Лабораторні методи і показники свіжості ковбасних виробів	
Лекція 8.	Комплексне оцінювання безпечності та якості м'яса, ковбасних виробів, напівфабрикатів	ЛПЗ 16	Інспектування м'яса та м'ясних продуктів	
Лекція 9	Нова європейська стратегія з безпечності харчових продуктів „від лану до столу”	ЛПЗ 17-18	Загальні гігієнічні вимоги щодо поводження з сировиною тваринного походження	

ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА ЕЛЕКТРОННІ РЕСУРСИ

1. Атлас ветеринарно-санітарного інспектування продуктів забою тварин / [І.В. Яценко, Н.М. Богатко, І.А. Бібен, Л.В. Бусол, В.Я. Бінкевич, Н.М. Зажарська, Н.П. Головка, В.М. Кириченко]. Харків: РВВ Харківської державної зооветеринарної академії, 2015. 384 с. 2. Гігієна молока і молочних продуктів. Частина 2. Гігієна молочних продуктів: Підручник / [І.В. Яценко, Н.М. Богатко, Н.В. Букалова, Т.І. Фотіна, І.А., Бібен, О.М. Бергілевич, В.Я. Бінкевич, Ю.Р. Гачак, С.А. Ткачук, В.В. Кам'янський, М.М. Бондаревський, Н.М. Зажарська, І.Л. Цивірко, О.І. Касяненко]. Харків: Діса плюс, 2016. 424 с. 3. Гігієна молока і молочних продуктів. Частина 1. Гігієна молока: Підручник / [І.В. Яценко, Н.М. Богатко, Н.В. Букалова, Т.І. Фотіна, І.А. Бібен, О.М. Бергілевич, В.Я. Бінкевич, Ю.Р. Гачак, С.А. Ткачук, В.В. Кам'янський, М.М. Бондаревський, Н.М. Зажарська, І.Л. Цивірко, О.І. Касяненко]. Харків: Діса плюс, 2016. 416 с.	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 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 4. Про мисливське господарство та полювання: Закон України від 22.02.2000 № 1478-III. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1478-14#Text. 5. 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.
--	--

4. Гігієна рослинних харчових продуктів: Підручник / І.В. Яценко, Н.М. Богатко, І.А. Бібен, М.М. Бондаревський, В.В. Кам'янський, В.Я. Бінкевич, С.А. Ткачук, Т.І. Фотіна, Н.В. Букалова, Н.М. Зажарська. Харків: РВВ ХДЗВА, 2015. 427 с.
5. Яценко І.В., Богатко Н.М., Букалова Н.В., Фотіна Т.І., Бібен І.А., Бінкевич В.Я., Труш А.М., Петров Р.В. Гігієна і експертиза харчових тваринних гідробіонтів та продуктів їх переробки. Частина 1. Гігієна і експертиза рибпромислової продукції: Підручник. Харків: «Диса Плюс», 2017. 680 с.
6. Яценко І.В., Богатко Н.М., Букалова Н.В., Фотіна Т.І., Бібен І.А., Бінкевич В.Я., Труш А.М., Петров Р.В. Гігієна і експертиза харчових тваринних гідробіонтів та продуктів їх переробки. Частина 2. Гігієна і експертиза водних ссавців, безхребетних гідробіонтів, продукції з риби: Підручник. Харків: «Диса Плюс», 2017. 648 с.

6. 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>.
7. 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>.
8. Інструкція із застосування позначки придатності та ветеринарних штампів: наказ Державного комітету ветеринарної медицини України від 02.02.2010, № 46. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0278-10#Text>.
9. Інструкція з діагностики, профілактики та ліквідації трихінельозу тварин: наказ Державного департаменту ветеринарної медицини Міністерства аграрної політики України від 03.08.2007, № 79. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0951-07#Text>.
10. Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів: наказ Державного департаменту ветеринарної медицини Міністерства аграрної політики України від 07.06.2002, № 28. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0524-02#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.