

<b>Відокремлений структурний підрозділ “Кіцманський фаховий коледж Закладу вищої освіти “Подільський державний університет”</b>	Силабус навчальної дисципліни <b>«Безпечність і якість харчових продуктів»</b> Галузь знань: 21 Ветеринарія Спеціальність: 211 Ветеринарна медицина Освітньо-професійна програма: «Ветеринарна медицина»
<b>Освітньо-професійний ступінь</b>	Фаховий молодший бакалавр
<b>Статус дисципліни</b>	Вибіркова навчальна дисципліна
<b>Форма навчання</b>	Очна (денна)
<b>Обсяг дисципліни, кредити ЄКТС/ загальна кількість годин</b>	3 кредити /90годин
<b>Мова викладання</b>	Українська
<b>Анотація дисципліни</b>	<p>Навчальна дисципліна “Безпечність і якість харчових продуктів” передбачає вивчення нормативно-правових актів щодо безпечності та якості харчових продуктів тваринного та рослинного походження; джерел забруднення навколишнього середовища, харчових продуктів і продовольчої сировини нітратами, радіонуклідами, пестицидами, важкими металами, антибіотиками, гормонами, консервантами тощо; заходів щодо зниження контамінації харчових продуктів під час виробництва, зберігання, переробки, підготовки їх до споживання; методів оцінки якості та безпечності харчових продуктів.</p> <p>Основним завданням дисципліни є вивчення основних положень міжнародних та вітчизняних нормативних документів стосовно якості та безпеки харчових продуктів; критеріїв оцінки якості та безпечності харчових продуктів; систем забезпечення якості, що використовуються для харчових продуктів; критеріїв ідентифікації та способів фальсифікації харчових продуктів; класифікації та характеристик ксенобіотиків та контамінантів, шляхів забруднення харчових продуктів; попередження розповсюдження продуктів тваринного походження, які мають токсичні, мутагенні, канцерогенні, алергенні чи інші несприятливі для організму людини дії під час споживання у необхідних кількостях; апробація методів оцінки якості та безпечності харчових продуктів.</p>
<b>Що буде вивчатися (предмет навчання)</b>	Предметом вивчення навчальної дисципліни «Безпечність і якість харчових продуктів» є вимоги національного та європейського законодавства щодо якості та безпечності харчових продуктів; показники якості продуктів тваринного та рослинного походження; показники безпечності продуктів тваринного та рослинного походження.
<b>Чому це цікаво /потрібно вивчати (мета)</b>	Метою дисципліни «Безпечність і якість харчових продуктів» є передбачає вивчення нормативно-правових актів щодо безпечності та якості харчових продуктів тваринного та рослинного походження; джерел забруднення навколишнього середовища, харчових продуктів і продовольчої сировини нітратами, радіонуклідами, пестицидами, важкими металами, антибіотиками, гормонами, консервантами тощо; заходів щодо зниження контамінації харчових продуктів під час виробництва, зберігання, переробки, підготовки їх до споживання; методів оцінки якості та безпечності харчових продуктів.

<p><b>Чому можна навчитися (результати навчання)</b></p>	<p>Використовувати дані анамнезу, епізоотичної ситуації, результати клінічних, лабораторних, інструментальних та інших досліджень.</p> <p>Застосовувати методи відбору проб для проведення лабораторних досліджень, та відбору зразків продукції тваринного, рослинного та біотехнологічного походження.</p> <p>Дотримуватися основних понять з біобезпеки, біоетики, добробуту тварин.</p> <p>Розуміти сутність та принципи розвитку суспільства, культури, природи і мислення, аналізувати історичні події та процеси, орієнтуватись у вирішенні питань правового характеру у своїй професійній діяльності</p>
<p><b>Як можна користуватися набутими знаннями і уміннями (компетентності)</b></p>	<p>Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій.</p> <p>Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>Прагнення до збереження навколишнього середовища</p> <p>Здатність відбирати, етикетувати і упаковувати матеріал для лабораторних досліджень та оформлювати супровідні документи на нього.</p> <p>Здатність аналізувати дані анамнезу, епізоотичної ситуації, результатів клінічних і лабораторних та інших сучасних методів досліджень з метою своєчасної діагностики хвороб різної етіології.</p> <p>Здатність виконувати профілактичні ветеринарно-санітарні заходи, карантинування та своєчасну ізоляцію хворих і підозрілих на захворювання тварин з метою запобігання захворюванню та загибелі тварин.</p> <p>Здатність застосовувати знання з біобезпеки, біоетики, благополуччя тварин у професійній діяльності.</p> <p>Здатність оберігати довкілля від забруднення відходами тваринництва, а також матеріалами та засобами ветеринарного призначення.</p> <p>Здатність використовувати знання й практичні навички у випадках виникнення та ліквідації хвороб.</p> <p>Здатність контролювати дотримання ветеринарних вимог під час виробництва продукції тваринництва і рослинництва.</p> <p>Здатність поширювати ветеринарні знання серед населення й працівників тваринництва, господарств різних форм власності.</p> <p>Здатність застосовувати знання судово-ветеринарної експертизи, використовувати ветеринарне законодавство в професійній сфері.</p> <p>Здатність застосовувати знання і практичні навички у професійній діяльності</p> <p>Здатність застосовувати знання в концепції «Єдине здоров'я»</p>
<p><b>Навчальна логістика</b></p>	<p><b>Розділ 1. Основні положення, правові та організаційні засади нормативно-правових документів і процедур державного контролю щодо безпечності та окремих показників харчових продуктів</b></p> <p>Тема 1. Вступ. Визначення понять «якість» та «безпечність». Структура, фактори, чинники щодо якості та безпечності харчових продуктів</p> <p>Тема 2. Вимоги національного та європейського законодавства до безпечності та якості харчових продуктів</p> <p>Тема 3. Державний (внутрішній) контроль дотримання вимог передзабійного огляду, забою тварин і післязабійного огляду</p>

	<p>продуктів забою</p> <p>Тема 4. Мінімальні специфікації якості харчових продуктів</p> <p>Тема 5. Контроль механізмів імпорту та сертифікаційних процедур, пов'язаних із захистом здоров'я тварин, людей і екосистем у країні-імпортері</p> <p><b>Розділ 2. Оцінка вмісту контамінантів хімічної природи в харчових продуктах. Вимоги державного контролю на прикордонному інспекційному пункті. Дотримання гігієнічних вимог на потужностях.</b></p> <p>Тема 1. Забруднення харчових продуктів радіонуклідами, нітратами, нітритами, нітрозосполуками, важкими металами, пестицидами</p> <p>Тема 2. Біобезпека харчових продуктів, що містять генетично-модифіковані організми та харчові добавки.</p> <p>Тема 3. Мікотоксини, антибіотики та гормональні препарати у продуктах тваринного та рослинного походження</p> <p>Тема 4. Стандартний і розширений державний контроль підконтрольних вантажів на державному кордоні України та транспорті</p> <p>Тема 5. Системи менеджменту безпечності харчових продуктів. Порядок і періодичність контролю харчових продуктів за показниками безпеки (система HACCP).</p>
<p><b>Пререквізити</b></p>	<p>Вибіркова навчальна дисципліна «Безпечність і якість харчових продуктів» базується на знаннях таких дисциплін, як: «Фармакологія з рецептурою», «Епізоотологія з основами мікробіології», «Сільськогосподарська радіоекологія», «Основи екології»</p>
<p><b>Постреквізити</b></p>	<p>“Ветеринарно-санітарна експертиза з основами переробки продукції тваринництва”, “Організація ветеринарної справи”</p>
<p><b>Рекомендована література</b></p>	<p><b>Основна(базова):</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Яценко І.В., Цивірко І.Л., Труш А.М. та ін.; за ред. І.В. Яценка. Ветеринарно-санітарна експертиза рослинних харчових продуктів: навч. посібник для студентів та магістрантів за спец. «Ветеринарна медицина» Харків: Еспада, 2011. - 256 с.</li> <li>2. Якубчак О. М, Ткачук С.А., Білик Р.І., Меженська Н.А.. Дозабійний огляд та післязабійна оцінка продуктів забою</li> <li>3. Якубчак О.М, Меженська Н.А., Ткачук С.А., Білик Р.І Порядок відбору та ідентифікації проб з метою ветеринарно-санітарного контролю харчових продуктів і кормів</li> <li>4. Мікробіологія молока і молочних продуктів з основами ветеринарно-санітарної експертизи. За редакцією Касянчук В.В.</li> </ol> <p><b>Допоміжна:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Директива 2000/13/ЄС Європейського Парламенту та Радивід 20 березня 2000 р.проапроксимаціязаконотдавств Держав-членів ЄС у галузімаркування,зовнішньоговиду та рекламихарчовихпродуктів.</li> <li>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 безпечності харчових продуктів і встановлення процедур у питаннях, пов'язаних із безпечністю харчових продуктів (Загальний харчовий продукт (GFL))</li> <li>3. Регламент (ЄС) № 852/2004 Європейського Парламенту та Радивід 29 квітня 2004року про гігієнухарчовихпродуктів.</li> <li>4. Регламент (ЄС) 882/2004 Європейського Парламенту та Ради від 29 квітня 2004 року про офіційні заходи контролю, що застосовують для забезпечення підтвердження відповідності з кормовим та харчовим законодавством, правилами щодо здоров'я та благополуччя тварин.</li> </ol>

	6. HealthEducation [Електронний ресурс]. —CollegeoftheCanyons, 2018. - 337 p. - URL: <a href="http://lib.sumdu.edu.ua/liblocal/docs/Books/Health_Education.pdf">http://lib.sumdu.edu.ua/liblocal/docs/Books/Health_Education.pdf</a>																									
<b>Інформаційні ресурси</b>	<a href="http://www.consumer-cv.gov.ua/zakonodavcha-baza-2/">http://www.consumer-cv.gov.ua/zakonodavcha-baza-2/</a> Законодавча база <a href="https://phc.org.ua/">https://phc.org.ua/</a> Офіційний сайт Центру громадського здоров'я МОЗ України <a href="https://www.cdc.gov/onehealth/basics/index.html">https://www.cdc.gov/onehealth/basics/index.html</a> Методичні рекомендації "Періодичність контролю продовольчої сировини та харчових продуктів за показниками безпеки" <a href="http://search.ligazakon.ua/1_doc2.nsf/link1/MOZ3880.html">http://search.ligazakon.ua/1_doc2.nsf/link1/MOZ3880.html</a> Методи аналізу продуктів довкілля <a href="https://chem.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2016/10/%D0%A7%D0%B0%D1%81%D1%82%D0%B8%D0%BD%D0%B0-2.pdf">https://chem.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2016/10/%D0%A7%D0%B0%D1%81%D1%82%D0%B8%D0%BD%D0%B0-2.pdf</a> Забезпечення безпечності і якості аграрної та харчової продукції відповідно до вимог Угоди про асоціацію (базовий аналітичний) матеріал до семінарів у регіонах) <a href="https://www.civic-synergy.org.ua/wp-content/uploads/2018/04/Zabezpechennya-bezpechnosti-i-yakosti-agrarnoyi-ta-harchovoyi-produktsiyi-vidpovidno-do-vymog-Ugody-pro-asotsiatsiyu.pdf">https://www.civic-synergy.org.ua/wp-content/uploads/2018/04/Zabezpechennya-bezpechnosti-i-yakosti-agrarnoyi-ta-harchovoyi-produktsiyi-vidpovidno-do-vymog-Ugody-pro-asotsiatsiyu.pdf</a> Про затвердження Санітарних правил і норм по застосуванню харчових добавок <a href="https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0715-96">https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0715-96</a> Якість та безпека харчових продуктів <a href="https://dntb.gov.ua/wp-content/uploads/2019/11/2.pdf">https://dntb.gov.ua/wp-content/uploads/2019/11/2.pdf</a>																									
<b>Формат та обсяг курсу</b>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Вид занять</th> <th>Кількість годин</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Лекції</td> <td>22</td> </tr> <tr> <td>Семінарські</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Лабораторні</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Практичні</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>Самостійна робота</td> <td>58</td> </tr> </tbody> </table>	Вид занять	Кількість годин	Лекції	22	Семінарські	-	Лабораторні	-	Практичні	10	Самостійна робота	58	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Кількість годин</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>22</td> </tr> <tr> <td>-</td> </tr> <tr> <td>-</td> </tr> <tr> <td>10</td> </tr> <tr> <td>58</td> </tr> </tbody> </table>	Кількість годин	22	-	-	10	58						
Вид занять	Кількість годин																									
Лекції	22																									
Семінарські	-																									
Лабораторні	-																									
Практичні	10																									
Самостійна робота	58																									
Кількість годин																										
22																										
-																										
-																										
10																										
58																										
<b>Розподіл балів, форма контролю</b>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Форми контролю</th> <th>Максимальна кількість балів</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Залік</td> <td>5</td> </tr> </tbody> </table>	Форми контролю	Максимальна кількість балів	Залік	5	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Максимальна кількість балів</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>5</td> </tr> </tbody> </table>	Максимальна кількість балів	5																		
Форми контролю	Максимальна кількість балів																									
Залік	5																									
Максимальна кількість балів																										
5																										
<b>Шкала оцінювання, національна та ЄКТС</b>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Оцінка ЄКТС</th> <th>Оцінка за національною шкалою</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>A</td> <td>Відмінно</td> </tr> <tr> <td>B</td> <td>Добре</td> </tr> <tr> <td>C</td> <td></td> </tr> <tr> <td>D</td> <td>Задовільно</td> </tr> <tr> <td>E</td> <td></td> </tr> <tr> <td>FX</td> <td>Незадовільно</td> </tr> <tr> <td>F</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Оцінка ЄКТС	Оцінка за національною шкалою	A	Відмінно	B	Добре	C		D	Задовільно	E		FX	Незадовільно	F		<table border="1"> <thead> <tr> <th>Оцінка за національною шкалою</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Відмінно</td> </tr> <tr> <td>Добре</td> </tr> <tr> <td></td> </tr> <tr> <td>Задовільно</td> </tr> <tr> <td></td> </tr> <tr> <td>Незадовільно</td> </tr> <tr> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Оцінка за національною шкалою	Відмінно	Добре		Задовільно		Незадовільно	
Оцінка ЄКТС	Оцінка за національною шкалою																									
A	Відмінно																									
B	Добре																									
C																										
D	Задовільно																									
E																										
FX	Незадовільно																									
F																										
Оцінка за національною шкалою																										
Відмінно																										
Добре																										
Задовільно																										
Незадовільно																										
<b>Викладач</b>	<p align="center"> <b>БАБЮК Богдана Іванівна</b>  <b>Посада викладач ветеринарних дисциплін</b>  <b>Категорія спеціаліст першої кваліфікаційної категорії</b>  <b>Педагогічне звання</b>  <b>Науковий ступінь</b>  <b>Е-mail: <a href="mailto:bogdanababyuk@gmail.com">bogdanababyuk@gmail.com</a></b>  <b>Вебсайт <a href="http://surl.li/fvdil">http://surl.li/fvdil</a>, <a href="http://surl.li/ataee">http://surl.li/ataee</a></b> </p>																									