

<p><b>Відокремлений структурний підрозділ «Кіцманський фаховий коледж Закладу вищої освіти «Подільський державний університет»</b></p>	<p>Силабус освітнього компонента  <b>«Безпечність і якість харчових продуктів»</b>  Галузь знань: 21 Ветеринарія  Спеціальність: 211 Ветеринарна медицина  Освітньо-професійна програма: Ветеринарна медицина</p>
<p><b>Освітньо-професійний ступінь</b></p>	<p>Фаховий молодший бакалавр</p>
<p><b>Статус освітнього компонента</b></p>	<p>Вибірковий освітній компонент</p>
<p><b>Форма навчання</b></p>	<p>Очна (денна)</p>
<p><b>Обсяг освітнього компонента, кредити ЄКТС/ загальна кількість годин</b></p>	<p>3 кредити /90годин</p>
<p><b>Мова викладання</b></p>	<p>Українська</p>
<p><b>Анотація освітнього компонента</b></p>	<p>Вибірковий освітній компонент «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 освітнього компоненту 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>
<p><b>Що буде вивчатися (предмет навчання)</b></p>	<p>Предметом вивчення вибіркового освітнього компонента «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.</p>
<p><b>Чому це цікаво / потрібно вивчати (мета)</b></p>	<p>«Безпечність і якість харчових продуктів» має на меті 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,</p>

	<p>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><b>Чому можна навчитися (результати навчання)</b></p>	<p>Використовувати дані анамнезу, епізоотичної ситуації, результати клінічних, лабораторних, інструментальних та інших досліджень. Застосовувати методи відбору проб для проведення лабораторних досліджень, та відбору зразків продукції тваринного, рослинного та біотехнологічного походження. Дотримуватися основних понять з біобезпеки, біоетики, добробуту тварин. 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 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</p>

	<p>безпеки та якості харчових продуктів</p> <p>Тема 3. Державний (внутрішній) контроль дотримання вимог передзабійного огляду, забою тварин і післязабійного огляду 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.</b></p> <p>Тема 1. Забруднення харчових продуктів радіонуклідами, нітратами, нітридами, 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><b>Розділ 3. Вимоги державного контролю на прикордонному інспекційному пункті. Дотримання гігієнічних вимог на потужностях.</b></p> <p>Тема 1. Стандартний і розширений державний контроль підконтрольних вантажів на державному кордоні України та транспорті</p> <p>Тема 2. Системи менеджменту безпеки харчових продуктів. Порядок і періодичність контролю харчових продуктів за показниками безпеки (система HACCP).</p>
<p><b>Пререквізити</b></p>	<p>Вибірковий освітній компонент «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. про апроксимацію законодавств Держав-членів ЄС у галузі маркування, зовнішнього вигляду та реклами харчових продуктів.</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 безпеки харчових продуктів і встановлення процедур у питаннях, пов'язаних із безпекою харчових продуктів (Загальний харчовий продукт (GFL))</li> </ol>

	<p>3. Регламент (ЄС) № 852/2004 Європейського Парламенту та Радивід 29 квітня 2004 року про гігієну харчових продуктів.</p> <p>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.</p> <p>6. Health Education [Електронний ресурс]. — College of the Canyons, 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></p>	
<p><b>Інформаційні ресурси</b></p>	<p><a href="http://www.consumer-cv.gov.ua/zakonodavcha-baza-2/">http://www.consumer-cv.gov.ua/zakonodavcha-baza-2/</a> Законодавча база</p> <p><a href="https://phc.org.ua/">https://phc.org.ua/</a> Офіційний сайт Центру громадського здоров'я МОЗ України</p> <p><a href="https://www.cdc.gov/onehealth/basics/index.html">https://www.cdc.gov/onehealth/basics/index.html</a></p> <p>Методичні рекомендації "Періодичність контролю продовольчої сировини та харчових продуктів за показниками безпеки"</p> <p><a href="http://search.ligazakon.ua/1_doc2.nsf/link1/MOZ3880.html">http://search.ligazakon.ua/1_doc2.nsf/link1/MOZ3880.html</a></p> <p>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></p> <p>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></p> <p>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></p> <p>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></p>	
<p><b>Формат та обсяг курсу</b></p>	<p><b>Вид занять</b></p>	<p><b>Кількість годин</b></p>
	<p>Лекції</p>	<p>20</p>
	<p>Лабораторні</p>	<p>-</p>
	<p>Практичні</p>	<p>10</p>
	<p>Навчальна практика</p>	<p>-</p>
	<p>Самостійна робота</p>	<p>60</p>
<p><b>Розподіл балів, форма контролю</b></p>	<p><b>Форми контролю</b></p>	<p><b>Максимальна кількість балів</b></p>
	<p>залік</p>	<p>5</p>
<p><b>Національна шкала оцінювання</b></p>	<p><b>Оцінка за 4-бальною шкалою</b></p>	
	<p>5</p>	<p><i>Відмінно</i></p>
	<p>4</p>	<p><i>Добре</i></p>
	<p>3</p>	<p><i>Задовільно</i></p>
	<p>2</p>	<p><i>Незадовільно</i></p>
<p><b>Викладач</b></p>	<p><b>БАБЮК Богдана Іванівна</b>  <b>Посада</b> викладач ветеринарних дисциплін  <b>Категорія</b> спеціаліст першої кваліфікаційної категорії  <b>Педагогічне звання</b>  <b>Науковий ступінь</b>  <b>Е-mail:</b> <a href="mailto:bogdanababyuk@gmail.com">bogdanababyuk@gmail.com</a>  <b>Вебсайт</b> <a href="http://surl.li/fvdil">http://surl.li/fvdil</a>, <a href="http://surl.li/ataee">http://surl.li/ataee</a></p>	