

СИЛАБУС КУРСУ

Гігієна і експертиза м'яса та м'ясних продуктів



Ступінь вищої освіти – доктор філософії (*PhD*)

Освітньо-наукова програма «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»

Кількість кредитів ECTS – 4

Рік навчання – 2, семестр – 3

Мова викладання – українська

Керівник курсу:

к.в.н., доцент **Букалова Наталія Володимирівна**
nvbukalova@gmail.com; +38-098-596-72-20

ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

Дисципліна «Гігієна і експертиза м'яса та м'ясних продуктів» спрямована на формування у висококваліфікованих науковців системи знань з питань щодо нормативно-правової бази забезпечення безпечності м'яса та м'ясних продуктів, загальних санітарно-гігієнічних вимог щодо їх виробництва та обігу, забезпечення належного впровадження лабораторних випробувань безпечності та окремих показників якості м'яса та м'ясних продуктів, впровадження системи забезпечення санітарної безпеки м'ясної продукції за її виробництва та обігу.

ПЕРЕЛІК КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ

Розуміти філософсько-світоглядні засади, сучасні тенденції, напрями і закономірності розвитку вітчизняної науки в умовах глобалізації суспільного життя та інтернаціоналізації науково-освітньої діяльності; володіти загальною та спеціальною методологією наукового пізнання, застосування здобутих знань у практичній діяльності; формулювати наукову проблему та її робочі гіпотези на основі переосмислення наявних та створення нових цілісних знань та/або професійної практики; здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу; критично оцінювати наукові досягнення сучасної ветеринарної медицини, ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи; вирішувати наукові завдання та проблеми у галузі ветеринарної медицини, гігієни і експертизи м'яса та м'ясних продуктів; створювати нові знання через оригінальні дослідження, якість яких може бути визнана на національному та міжнародному рівнях; аналізувати науковий доробок у напрямі забезпечення санітарної безпечності м'яса та м'ясних продуктів; володіти специфікою і структурою аналізу санітарної безпеки, інформацією щодо сучасного стану і тенденцій розвитку світової і вітчизняної ветеринарної науки, зокрема, гігієни і експертизи м'яса та м'ясних продуктів; послідовне розроблення системи забезпечення санітарної безпечності харчових продуктів та кормів; критичний аналіз різних інформаційних джерел, авторських методик, конкретних освітніх, наукових та професійних текстів у галузі ветеринарної медицини, санітарної безпеки м'яса та м'ясних продуктів; моделювання санітарних ризиків виробництва м'яса та м'ясних продуктів; планування превентивних заходів щодо забезпечення санітарної безпечності м'яса та м'ясних продуктівта здійснення лабораторних випробувань; застосування належної практики з питань санітарної безпеки м'яса та м'ясних продуктів.

СТРУКТУРА КУРСУ

Години (лек./ сем.)	Тема	Результати навчання	Завдання
2/3	Тема 1. Міжнародне та вітчизняне законодавство щодо безпеки харчових продуктів	Знати і розуміти сучасні комплексні системи щодо гарантування і забезпечення безпеки виробництва, зберігання і реалізації харчових продуктів, їх впровадження, контроль дотримання відповідно до стандартів ЄС та інших міжнародних документів	питання
2/3	Тема 2. Особливості впровадження системи гарантування безпеки харчових продуктів (НАССР) на потужностях з виробництва та обігу м'яса та м'ясних продуктів	Уміти аналізувати переваги застосування системи НАССР на потужностях з виробництва та обігу м'яса та м'ясних продуктів для забезпечення санітарної безпеки харчових продуктів, сучасний стан її імплементації, тенденції та перспективи	питання
2/3	Тема 3. Процедури, що забезпечують ефективне функціонування системи управління безпекою харчових продуктів	Уміти здійснювати процедури, що забезпечують ефективне функціонування системи управління безпекою харчових продуктів у відповідності до вимог законодавства Європейського Союзу з безпеки харчових продуктів, формулювати власну мету для впровадження європейського досвіду, як складника для національного харчового законодавства	питання
2/3	Тема 4. Переваги застосування системи НАССР на потужностях з виробництва та обігу м'яса та м'ясних продуктів для забезпечення санітарної безпеки харчових продуктів	Уміти аналізувати переваги застосування системи НАССР на потужностях з виробництва та обігу для забезпечення санітарної безпеки м'яса та м'ясних продуктів, сучасний стан її імплементації, тенденції та перспективи	питання кейси
2/3	Тема 5. Державне регулювання у сфері безпеки м'яса та м'ясних продуктів, порядок здійснення державного контролю на потужностях з їх виробництва та обігу	Уміти осмислювати та оцінювати сучасні Положення про Державну службу України з питань безпеки харчових продуктів та захисту споживачів, визначати її основні тенденції, мету, завдання та відповідальність у сферах безпеки та окремих показників якості м'яса та м'ясних продуктів, санітарного законодавства, санітарного та епідемічного благополуччя населення	питання тести
2/3	Тема 6. Санітарні заходи та окремі показники безпеки м'яса та м'ясних продуктів. Державна реєстрація об'єктів санітарних	Здатність демонструвати розуміння основних принципів сталого запровадження операторами ринку програм-передумов для розробки постійно діючих процедур, заснованих на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках; окремих процедур, що	питання тести

	заходів	забезпечують результативне функціонування програм-передумов та системи НАССР, розроблення відповідних заходів та їх впровадженні заходів на практиці, документування процедур	
2/3	Тема 7. Національні та міжнародні стандарти щодо здійснення лабораторних випробувань за показниками безпечності та окремими показниками якості м'яса та м'ясних продуктів	Уміти застосовувати, давати оцінку правовим та організаційним засадам державного контролю, що здійснюється з метою перевірки дотримання операторами ринку законодавства про харчові продукти, корми, здоров'я та благополуччя тварин та здійснювати випробування за показниками безпечності та окремими показниками якості м'яса та м'ясних продуктів	питання кейси
2/3	Тема 8. Організація лабораторій та метрологічне забезпечення випробувальних лабораторій	Розуміти зміст, структуру і функції державних лабораторій Держпродспоживслужби та їх підрозділів. Уміти аналізувати важливість акредитації державних лабораторій та результати випробувань безпечності та якості м'яса та м'ясних продуктів	питання
2/2	Тема 9. Відбір зразків м'яса та м'ясних продуктів для проведення лабораторних випробувань	Вміти формулювати процедури випробувань, інспекції та ухвалення; положення щодо відповідних статистичних методів, процедур відбору зразків та методів аналізу ризику; вимоги щодо пакування та маркування, які безпосередньо стосуються безпечності харчових продуктів	питання тести
	Тема 10. Санітарно-гігієнічна оцінка продуктів забою тварин за інфекційних, інвазійних, незаразних хвороб. Охорона здоров'я споживачів	Уміти здійснювати санітарно-гігієнічну оцінку продуктів забою тварин за інфекційних, інвазійних, незаразних хвороб для забезпечення охорони здоров'я споживачів	питання тести
-/6	Презентація індивідуального завдання (<i>Simulationproject</i>)	Уміти отримувати законодавчу інформацію і результативно спілкуватися в науковому середовищі під час вирішенні професійних завдань; складати реферати, писати наукові статті, анотації і рецензії; презентувати та обговорювати результати власних наукових досліджень.	Презентація лекції, семінари підсумкові опитування

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

1. Богатко Н.М. Особливості впровадження системи НАССР на м'ясо-, молоко- та рибопереробних підприємствах України: навчальний посібник / [Н.М. Богатко, Н.В. Букалова, В.В. Сахнюк, В.І. Джміль]. Біла Церква. 2016. 285 с.

2. Яценко І.В. Гігієна і експертиза продуктів первинної переробки забійних тварин: підручник (енциклопедичний курс)/ [І.В. Яценко, Н.М. Богатко, Н.В. Букалова, І.А. Бібен, Т.І. Фотіна, Л.В. Бусол, К.О. Родіонова, Н.М. Зажарська, І.В. Забарна, В.Я. Бінкевич. За редакцією І.В. Яценко, Н.М. Богатко, І.А. Бібена]. Дніпро:Нова ідеологія, 2018. 1200 с.
3. Яценко І.В. 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 ХДХВА, 2015. 384 с.
4. Башинський В.В., Остапюк М.П., Семенчук О.С. Вимоги європейського законодавства щодо харчових продуктів/ Збірник інформаційних матеріалів. Київ: ТОВ «Ветінформ», 2009. 327с.
5. Система НАССР. Довідник. – Львів: НТЦ «Леонорм-Стандарт», 2003. – 218 с. (Серія «Нормативна база підприємства»).
6. 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 закон (GFL)).
7. ДСТУ ISO 22000:2019 Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-якої організації в харчовому ланцюзі (ISO 22000:2018, IDT).
8. НАССР: Аналіз небезпечних чинників та критичні точки контролю у виробництві харчових продуктів і продовольчої сировини: навчально-методичний посібник. Київ: ДП «УкрНДНЦ», 2005. 70 с.
9. Blackburn Clive de W. Foodborne pathogens. Hazards, riskanalysisandcontrol/ Clive de W. Blackburn and Peter J. McClure // Woodhead Publishing Ltd and CRC Press LLC, CambridgeCB1 6AH, England. 2002. 521 p.
10. Codex Alimentarius. Food hygiene. Basic texts. Second edition / Issued by the Secretariat of the Joint FAO/WHO Food Standarts Programme, FAO, Rome. 2001. P. 47–64.
11. Guide for Ukrainian food industry on the interpretation of EU regulation № 2073/2005: microbiological criteria / Implemented by the Danish Veterinary and Food Administration in consortium with the Food and Consumer Product Safety Authority of Netherlands. 47 p.
12. Bansal S., Singh A., Mangal M., Mangal A.K., Kumar S. Food adulteration: Sources, health risks, and detection methods. *Crit Rev Food Sci. Nutr.* 2017. Vol. 57(6). P. 1174–1189. URL: <https://doi:10.1080/10408398.2014.967834>.
13. Barycki R. Protecting the Food System from Hazards, Threats, and Vulnerabilities. A primer on НАССР, ТАССР, and ВАССР. *SCS Global Services.* 2018. URL: <https://www.3blmedia.com/News/Protecting-Food-System-Hazards-Threats-and-Vulnerabilities>.
14. Богатко Н.М. Методики контролювання показників безпечності та якості харчових продуктів тваринного та рослинного походження: науково-методичні рекомендації для слухачів ПНКСВМ – лікарів з ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи та лікарів ветеринарної медицини; студентів та магістрантів ФВМ зі спеціальності 212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза» та 211 «Ветеринарна медицина»// [Н.М. Богатко, Н.В. Букалова, Л.М. Богатко, Д.Л. Богатко]. Затверджено вченою радою ФВМ Білоцерківського НАУ (протокол №3 від 12.10.2016 р.) та науково-методичною підкомісією 212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза» Науково-методичною комісією 11 з аграрних наук та ветеринарії сектору вищої освіти НМР Міністерства освіти і науки України (протокол №9 від 27.10.2016 р.). Біла Церква, 2017. 130 с.

Адреси сайтів в INTERNET

З метою більш повного засвоєння дисципліни аспіранти можуть користуватися електронними журналами і сайтами.

www.btsau.kiev.ua – сайт Білоцерківського НАУ;

www.consumer.gov.ua сайт Держпродспоживслужби України;

www.dssu.gov.ua – сайт Держспоживстандарту України;

www.iso.org – сайт [International Organization for Standardization](http://www.iso.org) (ISO);

www.codexalimentarius.org – сайт Комісії ООН з безпеки продуктів харчування (UN Codex Alimentarius Commission);

<http://www.fao.org/home/en/> - сайт Продовольчої та сільськогосподарської організації ООН (FAO);

<http://www.who.int/en/> - сайт Всесвітньої організації охорони здоров'я (ВООЗ);

<https://www.wto.org/> - сайт Світової організації торгівлі (СОТ);

<http://www.oie.int/> - сайт Всесвітньої організації охорони здоров'я тварин (Міжнародне епізоотичне бюро – МЕБ);

<http://www.efsa.europa.eu/> - сайт EFSA (Європейське агентство з безпеки харчових продуктів);

www.nbu.gov.ua – сайт Національної бібліотеки України ім. В.І. Вернадського;

www.library.gov.ua – сайт Національної наукової медичної бібліотеки України;

www.nbu.gov.ua – сайт Центральної наукової сільськогосподарської бібліотеки НААНУ;

www.rada.gov.ua – законодавство на сайті Верховної Ради України;

www.menr.gov.ua – сайт Міністерства охорони довкілля України;

fda.gov – сайт Управління з контролю якості харчових продуктів і лікарських препаратів (FDA – Food and Drug Administration);

www.medved.kiev.ua – сайт Інституту екології і токсикології ім. Л.І. Медведя;

vetlabresearch.gov.ua – сайт Державного науково-дослідного інституту з лабораторної діагностики та ветеринарно-санітарної експертизи;

http://ec.europa.eu/food/fvo/audit_reports/details.cfm?repid=3377

<http://ec.europa.eu/food/food/foodlaw/guidance/indexen.htm>

<http://www.fao.org/3/i2448e/i2448e00.htm>

ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

Політика щодо дедлайнів і перескладання: Письмові роботи, надані з порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (- 10 балів).

Політика щодо академічної доброчесності: Письмові роботи підлягають перевірці на наявність плагіату та допускаються до захисту з коректними текстовими запозиченнями (не більше 20%). Використання друкованих і електронних джерел інформації під час складання модулів та підсумкового заліку заборонено.

Політика щодо відвідування: Відвідування занять є обов'язковим компонентом оцінювання. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись в он-лайн формі за погодженням із гарантом програми.

Політика щодо виконання завдань: позитивно оцінюється відповідальність, старанність, креативність, фундаментальність.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ

Підсумковий бал (за 100-бальною шкалою) визначається як середньозважена величина, залежно від питомої ваги кожної складової залікового кредиту:

Структурні елементи: Питома вага, %

Поточне опитування, тестування, кейси – заліковий модуль 1	20
Поточне опитування, тестування, кейси – заліковий модуль 2	20
Поточне опитування, тестування, кейси – заліковий модуль 3	20
Комплексне практичне індивідуальне завдання	40

ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ:

За шкалою університету За національною шкалою За шкалою *ECTS*:

90-100	відмінно	A (відмінно)
85-89	добре	B (дуже добре)
75-84	добре	C (добре)
65-74	задовільно	D (задовільно)

60-64

задовільно Е (достатньо)

35-59

незадовільно FX (незадовільно з можливістю повторного складання)

1-34

незадовільно F (незадовільно з обов'язковим повторним курсом)