

СИЛАБУС КУРСУ

Гігієна та експертиза харчових продуктів і кормів



Ступінь вищої освіти – доктор філософії (*PhD*)

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

Кількість кредитів ECTS – 4

Рік навчання – 4, семестр – 2

Мова викладання – українська

Керівник курсу:

к.в.н., доцент **Хіцька Оксана Анатоліївна**

o.hitska@gmail.com

+380977579317

ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

Дисципліна «Гігієна та експертиза харчових продуктів і кормів» спрямована на формування у аспірантів системи знань з питань щодо нормативно-правової бази забезпечення гігієни та експертизи харчових продуктів і кормів, загальних гігієнічних вимог щодо харчових продуктів і кормів, основних принципів та вимог до санітарної безпечності їх виробництва, державного регулювання у сфері безпечності харчових продуктів, вимог до міжнародної торгівлі харчовими продуктами, впровадження системи забезпечення санітарної безпеки харчових продуктів за їх виробництва на переробних підприємствах.

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, санітарної безпеки харчових продуктів та кормів; створювати нові знання через оригінальні дослідження, якість яких може бути визнана на національному та міжнародному рівнях; аналізувати науковий доробок у напрямі забезпечення санітарної безпечності харчових продуктів та кормів; володіти специфікою і структурою аналізу санітарної безпеки, інформацією щодо сучасного стану і тенденцій розвитку світової і вітчизняної ветеринарної науки, зокрема, санітарної безпеки харчових продуктів і кормів; 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 харчових продуктів та кормів; моделювання санітарних ризиків виробництва харчових продуктів; планування превентивних заходів щодо забезпечення санітарної безпечності харчових продуктів; застосування належної практики з питань санітарної безпеки харчових продуктів та кормів.

СТРУКТУРА КУРСУ

Години (лек./ сем.)	Тема	Результати навчання	Завдання
2/3	Тема 1. Національне законодавство з гігієни та експертизи харчових продуктів і кормів. Імплементация європейських вимог в національне харчове законодавство.	РН1. Розуміти зміст, структуру і функції міжнародного харчового законодавства Кодекс Аліментаріус – сукупності визнаних міжнародною спільнотою стандартів на харчові продукти, тенденції його історичного розвитку та евристичний потенціал, його положення щодо гігієни харчових продуктів, харчових добавок, кормових засобів залишків пестицидів та інших контамінантів, маркування і подання продуктів, методів аналізу та відбирання проб, а також рекомендації, яких має дотримуватися міжнародна спільнота для захисту здоров'я споживачів і забезпечення однакових торговельних методів у вигляді правил, норм, настанов та інших документів	опитування тести
2/3	Тема 1.2. Організація діяльності та вимоги до випробувальних лабораторій, які здійснюють дослідження з гігієни та експертизи харчових продуктів і кормів.	РН1. Знати сучасний парадигмальний контекст еволюції законодавства Європейського Союзу з гігієни харчових продуктів і кормів, формулювати власну мету для впровадження європейського досвіду, як складника для національного харчового законодавства	опитування
2/3	Тема 1.3. Методологія та сучасні методи контролю з гігієни та експертизи харчових продуктів і кормів.	РН3. Знати і розуміти сучасні комплексні системи щодо гарантування і забезпечення безпечності виробництва, зберігання і реалізації харчових продуктів та кормових засобів, їх впровадження, контроль дотримання відповідно до стандартів ЄС та інших міжнародних документів	опитування тести
2/3	Тема 1.4. Моніторинг залишків забруднюючих речовин,	РН5. Знати і вміти використовувати евристичний потенціал сучасних законодавчих прийомів, чинних нормативно-правових документів щодо виробництва, зберігання і реалізації безпечної харчової продукції та кормів в	опитування, тести

	токсикантів і ветеринарних препаратів у м'ясі та м'ясних продуктах: принципи, процедури відбору та підготовки проб, методи випробування, аналіз одержаних результатів	Україні, розуміння важливості подальшої інституційної реформи української системи контролю безпечності харчових продуктів	
2/3	Тема 1.5. Лабораторний моніторинг гігієни і експертизи молока і молочних продуктів. Моніторинг залишків забруднюючих речовин, токсикантів і ветеринарних препаратів у молоці та молочних продуктах: принципи, процедури відбору та підготовки проб, методи випробування, аналіз одержаних результатів	РН5. Уміти осмислювати та оцінювати сучасні Положення про Державну службу України з питань безпечності харчових продуктів та кормів, захисту споживачів, визначати її основні тенденції, мету, завдання та відповідальність у сферах безпечності та окремих показників якості харчових продуктів і кормів, карантину та захисту рослин, ідентифікації та реєстрації тварин, санітарного законодавства, санітарного та епідемічного благополуччя населення.	опитування, кейси
2/3	Тема 1.6. Методи дослідження показників гігієни та експертизи харчових гідробіонтів, реєстрація та інтерпретація результатів досліджень	РН5. Уміти застосовувати принципово нові підходи для забезпечення безпечності харчових продуктів і кормів, ідентифікувати підгрунття рівноважного функціонування спрощеного підходу для певних категорій потужностей з виробництва харчових продуктів у застосуванні процедур санітарної безпеки, давати пропозиції щодо спрощеного підходу для певних операторів ринку.	опитування, тести
2/3	Тема 1.7. Моніторинг залишків забруднюючих речовин, токсикантів і ветеринарних препаратів у продуктах аквакультури:	РН6.Здатність демонструвати розуміння основних принцип 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 забезпечують результативне функціонування програм- передумов, розроблення відповідних заходів та їх впровадженні заходів на практиці,	опитування, кейси

	принципи, процедури відбору та підготовки проб, методи випробування, аналіз одержаних результатів	документування процедур	
2/3	Тема 1.8. Застосування новітніх методів дослідження показників гігієни та експертизи харчових і кормів	РН7. Уміти застосовувати принципово нові підходи для забезпечення безпечності харчових продуктів і кормів, ідентифікувати підґрунтя рівноважного функціонування спрощеного підходу для певних категорій потужностей з виробництва харчових продуктів у застосуванні процедур санітарної безпеки, давати пропозиції щодо спрощеного підходу для певних операторів ринку.	опитування, кейси
2/3	Тема 1.9. Державне регулювання у сфері безпечності харчових продуктів і кормів, порядок здійснення державного контролю	РН7. Уміти здійснювати оцінку і синтез правових та організаційних засад державного контролю, що здійснюється з метою перевірки дотримання операторами ринку законодавства про харчові продукти, корми, здоров'я та благополуччя тварин, а також законодавства про побічні продукти тваринного походження під час ввезення (пересилання) таких побічних продуктів на митну територію України.	опитування, тести
2/2	Тема 10. Санітарні заходи та окремі показники безпечності харчових продуктів і кормів. Державна реєстрація об'єктів санітарних заходів.	РН7. Вміти формулювати необхідні санітарні або фітосанітарні заходи, усі нормативно-правові акти, які стосуються питань забезпечення безпечності харчових продуктів, здоров'я тварин і карантину рослин; виробничі процеси та способи виробництва; процедури випробувань, інспекції та ухвалення; карантинні режими, включаючи відповідні вимоги щодо перевезення тварин чи рослин або щодо матеріалів, необхідних для їх виживання під час перевезення; положення щодо відповідних статистичних методів, процедур відбору зразків та методів аналізу ризику; вимоги щодо пакування та маркування, які безпосередньо стосуються безпечності харчових продуктів. Знати об'єкти санітарних заходів, що підлягають державній реєстрації, і які заборонені для реєстрації.	опитування, тести
-/6	Презентація індивідуального завдання (<i>Simulation project</i>)	РН8. Уміти отримувати законодавчу інформацію і результативно спілкуватися в науковому середовищі під час вирішенні професійних завдань; складати реферати, писати наукові	Презентація лекції, семінари підсумкове

	статті, анотації і рецензії; презентувати та обговорювати результати власних наукових досліджень.	опитування
--	---	------------

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

1. Ветеринарне правознавство України: Підручник / [І.В. Яценко, В.В. Кам'янський, М.М. Бондаревський, Н.М. Богатко та ін.]. За ред. професора І.В. Яценко. Харків: «Діса плюс», 2015. 392 с.
2. Гігієна первинної переробки тварин і продуктів забою: Навчальний посібник / О.М. Якубчак, А.І. Тютюн, Т.В. Таран, В.І. Джміль. Київ: ЦП «Компринт», 2015. 156 с.
3. Гігієна рослинних харчових продуктів: Навчальний посібник / [С.А. Ткачук, Н.М. Богатко, І.В. Яценко]. Київ: ЦП «КОМПРИНТ», 2016. 401 с.
4. 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. 283 с.
5. Гігієна молока і молочних продуктів. Частина 1. Гігієна молока: Підручник / [І.В. Яценко, Н.М. Богатко, Н.В. Букалова та ін.]; За ред. І.В. Яценко, Н.М. Богатко, Н.В. Букалової, І.А. Бібена]. Харків: Діса плюс, 2016. 416 с.
6. Гігієна молока і молочних продуктів. Частина 2. Гігієна молочних продуктів: Підручник / [І.В. Яценко, Н.М. Богатко, Н.В. Букалова та ін.]; За ред. І.В. Яценко, Н.М. Богатко, Н.В. Букалової, І.А. Бібена. Харків: Діса плюс, 2016. 424 с.
7. Санітарія та гігієна в рибництві: навчально-методичний / [Т.В. Полтавченко, Н.М. Богатко, І.О. Парфенюк]. Рівне: НУВГП, 2016. 120 с.
8. Гігієна грибів і продуктів їх переробки: навчальний посібник: [Н.М. Богатко, Н.В. Букалова, В.В. Сахнюк, І.В. Яценко, Л.М. Богатко]. Біла Церква, 2017. 200 с.
9. Гігієна і експертиза харчових тваринних гідробіонтів та продуктів їх переробки. Частина 1. Гігієна і експертиза рибопромислової продукції: Підручник // [І.В. Яценко, Н.М. Богатко, Н.В. Букалова, Т.І. Фотіна та ін.]. Біла Церква, 2017. 680 с.
10. Гігієна і експертиза харчових тваринних гідробіонтів та продуктів їх переробки. Частина 2. Гігієна і експертиза водних ссавців, безхребетних гідробіонтів, продукції з риби: Підручник / [І.В. Яценко, Н.М. Богатко, Н.В. Букалова, Т.І. Фотіна та ін.]. Біла Церква, 2017. 648 с.
11. Довідник державного ветеринарного інспектора на державному кордоні України. Видання 2./ [І.В. Яценко, Т.І. Фотіної, І.А. Бібена, Н.М. Богатко та ін. За ред. І.В. Яценко, Т.І. Фотіної, І.А. Бібена, І.М. Лоцкіна]. Харків: «Діса плюс», 2018. 640 с.
12. Методологічні основи та методи наукових досліджень у ветеринарній гігієні, санітарії та експертизі: навчально-методичний посібник / [Антоненко П.П., Доровських А.В., Високос М.П., Милостивий Р.В., Калиниченко О.О., Василенко Т.О.]. Дніпро: Вид-ць «Свідлер А.Л.», 2018. 276 с. (електронна версія).
13. Гігієна виробництва, безпечність та якість ікри риби: навчальний посібник / [І.В. Яценко, Л.В. Бусол, Н.П. Головка, Н.М. Богатко, В.М. Кириченко]. Харків: «Стиль-Издат», 2019. 90 с.
21. Яценко І.В. Гігієна виробництва, безпечність та якість та експертиза рибних пресервів: навчальний посібник / [І.В. Яценко, Л.В. Бусол, Н.П. Смілик, М.О. Дехтярьов, Н.М. Богатко, І.В. Забарна]. Харків: «Стиль-Издат», 2019. 50 с.
22. Гігієна виробництва, безпечність та якість та експертиза рибних консервів: навчальний посібник / [І.В. Яценко, Л.В. Бусол, Н.П. Головка, Н.М. Богатко, К.О. Радіонова, І.В. Забарна, В.М. Кириченко]. Харків: «Стиль-Издат», 2019. 144 с.

23. Гігієна виробництва, безпечність та якість та експертиза риби коченої: навчальний посібник/[І.В. Яценко, Л.В. Бусол, І.А. Бібен., Н.М. Богатко, К.О. Радіонова, В.Я. Бінкевич]. Харків: «Стиль-Издат», 2019. 66 с.
24. Гігієна виробництва, безпечність та якість охолодженої, підмороженої та замороженої риби: навчальний посібник/[І.В. Яценко, Л.В. Бусол, І.А. Бібен., Н.М. Богатко, К.О. Радіонова, І. В. Забарна, В.Я. Бінкевич]. Харків: «Стиль-Издат», 2019. 110 с.
25. Гігієна виробництва, безпечність та якість соленої риби: навчальний посібник/[І.В. Яценко, Л.В. Бусол, І.А. Бібен., Н.М. Богатко, М.О. Дехтярьов, К.О. Радіонова]. Харків: «Стиль-Издат», 2019. 97 с.
26. Гігієна і експертиза продуктів первинної переробки забійних тварин: Підручник / [І.В. Яценко, Н.М. Богатко, Н.В. Букалова та ін.]; За ред. І.В. Яценко, Н.М. Богатко, І.А. Бібена. Дніпро: Нова ідеологія, 2019. 1200 с.
27. Безпечність та якість меду та апіпродуктів: монографія./[Н.М. Богатко, Т.Г. Мазур, Л.М. Богатко, І.В. Яценко, Т.В. Дудус, Г.В. Савчук, Д.Л. Богатко]. Біла Церква, 2020. 144 с.
28. Гігієна виробництва та експертиза харчових та інкубаційних яєць і яйце продуктів: навчальний посібник/[Богатко Н.М., Яценко І.В., Мельник А.Ю., Богатко Л.М., Фотіна Т.І., Букалова Н.В., Лясота В.П. та ін. За ред. Н.М. Богатко, І.В. Яценко, А.Ю. Мельник. Біла Церква, 2020. 165 с.
29. Yuan H. Brad K., Setyabrata D., Mustafa M. Farouk, Steven M. Melvin C. Hunt. Understanding postmortem biochemical processes and post-harvest aging factors to develop novel smart-aging strategies. Monograph 2019. 46 p. doi.org/10.1016/j.meatsci.2018.04.031.
30. Buchanan R., Coli M., Lammerding A. M., Clarke I. R. Potential Application of Risk Assessment Techniques to Microbiological Issues Related to International Trade in Food and Food Products. Monograph 2018. 121 p. doi: 10.4315/0362-028x-61.8.1075.
31. Codex Alimentarius Commission. Procedural Manual. Joint FAO/WHO Food Standards Programme 2016 Twenty-fifth edition. 253 p. URL: https://fssai.gov.in/upload/uploadfiles/files/Codex_Working_Procedural_Manual_25_Edition_16_08_2018.pdf.
32. Codex Alimentarius. Code of practice for the prevention and reduction of lead contamination in foods (CAC/RCP 56-2004). Rome, Italy: World Health Organization/Food and Agriculture Organization of the United Nations. 2014.
33. Food quality and safety systems. A training manual on food hygiene and the Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP) system. FAO, 2008. Available at. URL:<http://www.fao.org/docrep/W8088E/013/al936e/al936e00.pdf>.

Адреси сайтів в INTERNET

- 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 (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.timm.kiev.ua – сайт Інституту продовольчих ресурсів НААН України;
www.haccp.kiev.ua – сайт Міжнародного інституту безпеки та якості продуктів харчування;
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 екогігієни і токсикології ім. Л.І. Медведя;
vetlabresearch.gov.ua – сайт Державного науково-дослідного інституту з лабораторної діагностики та ветеринарно-санітарної експертизи;
prokorovich.com.ua – сайт Національного наукового центру "Інститут бджільництва ім. П.І. Прокоповича";
www.iekvm.kharkov.ua – сайт Національного наукового центру "Інститут експериментальної і клінічної ветеринарної медицини";
<http://www.fatoil-kharkov.com> – сайт Українського науково-дослідного інституту олій та жирів;
www.scivp.lviv.ua – сайт ДНДКІ ветеринарних препаратів та кормових добавок;
<http://ifr.com.ua> – сайт Інституту рибного господарства НААНУ;
www.imv.kiev.ua – сайт Інституту мікробіології і вірусології ім. Д.К.Заболотного НААНУ;
www.biocontrol.kiev.ua – сайт Державного науково-контрольного інституту біотехнології і штамів мікроорганізмів (ДНКІБШМ);
www.niipitan.com.ua – сайт Українського науково-дослідного інституту харчування;
www.nuft.edu.ua – сайт Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій;
http://ec.europa.eu/food/fvo/audit_reports/details.cfm?rep_id=3377
<http://whereismymilkfrom.com/>
http://ec.europa.eu/food/food/foodlaw/guidance/index_en.htm
http://ec.europa.eu/food/food/foodlaw/traceability/factsheet_trace_2007_en.pdf
http://ec.europa.eu/food/food/index_en.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	E (достатньо)
35-59 складання)	незадовільно	FX (незадовільно з можливістю повторного складання)
1-34 курсом)	незадовільно	F (незадовільно з обов'язковим повторним курсом)