

СИЛАБУС КУРСУ

Харчові токсикоінфекції і токсикози та розроблення системи профілактики



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 «Харчові токсикоінфекції і токсикози та розроблення системи профілактики» спрямована на формування у аспірантів системи знань з питань щодо аналізу небезпечних факторів у харчових продуктах і кормах під час їх виробництва, переробки, зберігання, транспортування та реалізації.

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 щодо визначення харчових токсикоінфекцій і токсикозів та розроблення системи профілактики; створювати нові знання через оригінальні дослідження, якість яких може бути визнана на національному та міжнародному рівнях; аналізувати науковий доробок у напрямі забезпечення належного контролю щодо визначення харчових токсикоінфекцій і токсикозів та розроблення системи профілактики вимогам законодавства; володіти інформацією щодо сучасного стану і тенденцій розвитку світової і вітчизняної ветеринарної науки, зокрема, контролю щодо визначення харчових токсикоінфекцій і токсикозів та розроблення системи профілактики; створювати нові знання через оригінальні дослідження, якість яких може бути визнана на національному та міжнародному рівнях; здійснювати критичний аналіз різних інформаційних джерел, авторських методик, конкретних освітніх, наукових та професійних текстів у галузі

ветеринарної медицини, контролю щодо визначення харчових токсикоінфекцій і токсикозів та розроблення системи профілактики; моделювання процедур, аналізу ризиків, що засновані на принципах *HACCP*, які забезпечують ефективне функціонування системи контролю щодо визначення харчових токсикоінфекцій і токсикозів та розроблення системи профілактики щодо виконання законодавства про безпечність та якість харчових продуктів за їх виробництва та обігу.

СТРУКТУРА КУРСУ

Години (лек./ сем.)	Тема	Результати навчання	Завдання
2/3	Тема 1. Вимоги базового рівня GFSI – Глобальної ініціативи з безпеки харчових продуктів.	Знати і розуміти теорію та функціонування Глобальної ініціативи з безпеки харчових продуктів та забезпечення контролюючих органів обміном інформації щодо заходів гарантування безпечності харчових продуктів	питання
2/3	Тема 2. Система HACCP як елемент контролювання небезпечних факторів у виникненні харчових хвороб.	Знати і розуміти застосування системи HACCP як елемента контролювання небезпечних факторів у виникненні харчових токсикоінфекцій та токсикозів	питання
2/3	Тема 3. Застосування санітарно-гігієнічних вимог на потужностях з виробництва та обігу харчових продуктів.	Знати і розуміти та проводити аналіз виникнення харчових токсикоінфекцій та токсикозів та розроблення системи профілактики; застосовувати невідкладні заходи щодо виявлення мікробіологічних ризиків у харчових продуктах	питання тести
2/3	Тема 4. Поширення хвороб бактеріального походження. Профілактика.	Розуміти послідовність здійснення контролю виникнення харчових токсикоінфекцій та токсикозів та розроблення системи профілактики в харчовому ланцюгу; знати і розуміти процес оцінювання ризиків на потужностях з виробництва та обігу харчових продуктів	питання
2/3	Тема 5. Класифікація харчових отруень. Національна та зарубіжна статистика випадків харчових хвороб.	Уміти визначати основні тенденції, мету, завдання та відповідальність у сфері контролю виникнення харчових токсикоінфекцій та токсикозів та розроблення системи профілактики та застосовувати коригувальні дії	питання
2/3	Тема 6. Причини харчових отруень та профілактика небезпечних хвороб і станів.	Уміти осмислювати та застосовувати сучасні правові та нормативно-правові документи у сфері контролю виникнення харчових токсикоінфекцій та токсикозів та розроблення системи профілактики	питання
2/3	Тема 7. Харчові токсикози. Профілактика токсикозів.	Уміти демонструвати розуміння підходів до моделювання процедур контролю виникнення харчових токсикоінфекцій та токсикозів та розроблення системи профілактики	Питання

2/3	Тема 8. Національні та міжнародні стандарти виявлення збудників харчових хвороб	Уміти аналізувати основні завдання та принципи гарантування безпечності та якості харчових в системі концепції «Єдиного здоров'я», застосовуючи національні та міжнародні стандарти	питання
2/3	Тема 9. Передзабійна та післязабійна діагностика. Ветеринарно-санітарна оцінка продуктів забою за харчових хвороб.	Уміти застосовувати методи передзабійної та післязабійної діагностики та ветеринарно-санітарна оцінка продуктів забою за харчових хвороб	питання
2/2	Тема 10. Відбір зразків від туш і органів для бактеріологічних випробувань	Уміти оцінювати та застосовувати методи контролю виявлення харчових токсикоінфекцій та токсикозів; уміти проводити відбір зразків харчових продуктів для бактеріологічних випробувань; уміти надавати наукові обґрунтування щодо невизначеності випробувань	питання
-/6	Презентація індивідуального завдання (<i>Simulationproject</i>)	Уміти отримувати законодавчу інформацію і результативно спілкуватися в науковому середовищі під час вирішенні професійних завдань; скласти 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. Богатко Н.М. Харчові токсикоінфекції і токсикози та їх профілактика: методичні рекомендації/[Н.М. Богатко, Н.І. Сахнюк, Н.В. Тишківська, Г.П. Щуревич, Л.М. Богатко]. Біла Церква, ТОВ Білоцерківдрук, 2018. 27 с.
3. 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)).
4. 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. 2018. 521 p.
5. Codex Alimentarius. Food hygiene. Basic texts. Second edition / Issued by the Secretariat of the Joint FAO/WHO Food Standarts Programme, FAO, Rome. 2019. 26 p.
6. 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.

7. 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>.

8. Fotina T. I., Zapara S. I., Fotina H. A., Fotin A. V. HACCP system as pass for quality and safety products, *Journal for Veterinary Medicine, Biotechnology and Biosafety.* 2016. V. 2. I. 3. P. 19–22. URL: http://jvmbbs.kharkov.ua/archive/2016/volume2/issue3/oJVMBBS_2016023_019-022.pdf.

9. Mallett Richard. From secure factory perimeters to secure food supplies. From HACCP to TACCP and VACCP. *HACCP International. Food Safety bulletin.* 2012. V. 12. P. 18–20. URL: <http://haccp-INTER-12.pdf>.

10. Barycki R. Protecting the Food System from Hazards, Threats, and Vulnerabilities. A primer on HACCP, TACCP, and VACCP. *SCS Global Services.* 2018. URL: <https://www.3blmedia.com/News/Protecting-Food-System-Hazards-Threats-and-Vulnerabilities>.

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;

<https://www.facebook.com/ukrpatent.org> – сайт ДП «Український інституту інтелектуальної власності (УКРПАТЕНТ)

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

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

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

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

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

<https://www.fao.org/sustainable-food-value-chains/library/details/en/c/265860/>;

https://www.fsc.go.jp/sonota/foodsafety_riskanalysis.pdf;

<https://multimedia.efsa.europa.eu/scientificprocess/index.htm>;

<https://www.who.int/emergencies/risk-assessments>.

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 2	20
Комплексне практичне індивідуальне завдання	40

ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ:

За шкалою університету	За національною шкалою	За шкалою <i>ECTS</i> :
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	незадовільно	FX (незадовільно з можливістю повторного складання)
1-34	незадовільно	F (незадовільно з обов'язковим повторним курсом)