

СИЛАБУС КУРСУ

Організація та контроль санітарних заходів



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; +380685967220

ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

Дисципліна «Організація та контроль санітарних заходів» спрямована на формування у студентів системи знань з питань щодо санітарного законодавства під час виробництва харчових продуктів і кормів в Україні та ЄС, організації та контролю санітарних заходів на всіх етапах виробництва м'яса і м'ясних продуктів, молока та молочних продуктів, риби та рибних продуктів, яєць, рослинних продуктів.

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 експертиза; вирішувати наукові завдання та проблеми у галузі ветеринарної медицини, санітарної безпеки харчових продуктів та кормів; впровадження системи забезпечення організації та контролю санітарних заходів для забезпечення безпечності харчових продуктів; здатність до ретроспективного аналізу наукового доробку у напрямі забезпечення організації та контролю санітарних заходів за виробництва харчових продуктів; володіння специфікою і структурою аналізу організації та контролю санітарних заходів, інформацією щодо сучасного стану і тенденцій розвитку світової і вітчизняної ветеринарної науки, зокрема, організації та контролю санітарних заходів виробництва харчових продуктів; послідовність розроблення системи забезпечення організації та контролю санітарних заходів виробництва та реалізації харчових продуктів; критичний аналіз різних інформаційних джерел, авторських методик, конкретних освітніх, наукових та професійних текстів у галузі ветеринарної медицини, організації та контролю санітарних заходів; вирішення наукових завдань та проблем у галузі ветеринарної медицини, організації та контролю санітарних заходів; створення нових знань через оригінальні дослідження, якість яких може бути визнана на національному та міжнародному рівнях; комплексність

процедури, що забезпечують ефективне функціонування системи організації та контролю санітарних заходів.

СТРУКТУРА КУРСУ

Годин и (лек./ сем.)	Тема	Результати навчання	Завдання
2/3	Тема 1.1. Методи та об'єкти ветеринарно-санітарного моніторингу та превентивно-профілактичні заходи	Розуміти, знати і застосовувати наукові підходи щодо сучасних методів для проведення превентивно-профілактичних заходів щодо санітарної охорони території України, обмежувальних заходів стосовно хворих на інфекційні хвороби та бактеріоносіїв, виробничого контролю, у тому числі лабораторних досліджень і випробувань за виробництва, зберігання, транспортування та реалізації харчових продуктів і продовольчої сировини та іншої продукції, за виконанні робіт і наданні послуг, а також організація та проведення медичних оглядів і обстежень, профілактичних щеплень, гігієнічного виховання та навчання громадян, інших заходів, передбачених санітарно-гігієнічними та санітарно-протиепідемічними правилами і нормами, у межах встановлених законом повноважень.	питання тести
2/3	Тема 1.2. Основні засади адаптації законодавства України з питань санітарних заходів щодо безпечності харчових продуктів і кормів	Знати основні положення законодавства України з питань санітарних заходів щодо безпечності харчових продуктів і кормів на підставі запровадження еквівалентної європейської системи контролю за якістю та безпечністю харчових продуктів, розуміти сучасні виклики щодо його адаптації за нинішньою всеохоплюючою стратегією імплементації (стратегія СФЗ), якою визначено графік систематично нормативно-правової адаптації законодавства до норм ЄС	питання
2/3	Тема 1.3. Загальні принципи і вимоги законодавства ЄС щодо організації та контролю санітарних заходів за виробництва харчових продуктів	Знати сучасні основні принципи і вимоги законодавства ЄС з метою гармонізації організації та контролю санітарних заходів на потужностях з отримання, виробництва, реалізації харчових продуктів відповідно до санітарних та фітосанітарних заходів Угоди про асоціацію «Україна-ЄС» (Угода, УА)	питання тести
2/3	Тема 1.4. Законодавчо-визначена термінологія у сфері ветеринарної санітарії	Розумітися в термінах та визначеннях, зазначених в нормативно-правових документах щодо ветеринарної санітарії, вміти їх правильно використовувати.	питання
2/3	Тема 1.5. Ветеринарно-санітарні заходи на об'єктах ветеринарного	Критично оцінювати ветеринарно-санітарні заходи на об'єктах ветеринарного контролю та Критично осмислювати наукові підходи щодо загального	питання

	контролю. Загальний санітарний режим	санітарного режиму на об'єктах ветеринарного контролю та аспектів санітарного захисту об'єктів ветеринарного контролю.	
2/3	Тема 1.6. Ветеринарно-санітарні заходи на підприємствах з виробництва та переробки молока та їх контроль	Знати мету та основні завдання щодо запровадження і дотримання ветеринарно-санітарних заходів на підприємствах з виробництва та переробки молока, уміти проводити їх контролювання та ідентифікувати можливі ризики	питання тести
2/3	Тема 1.7. Ветеринарно-санітарні заходи на м'ясопереробних підприємствах за виробництва м'яса і м'ясних продуктів та їх контроль	Розуміння та здатність обґрунтування ветеринарно-санітарних заходів на м'ясопереробних підприємствах за виробництва м'яса і м'ясних продуктів, уміти проводити їх контролювання та ідентифікувати можливі ризики	питання кейси
2/3	Тема 1.8. Ветеринарно-санітарні заходи за виробництва рибної продукції та контроль процесів	Уміти аналізувати ветеринарно-санітарні заходи, що необхідно проводити за виробництва рибної продукції, уміти проводити їх контролювання та ідентифікувати можливі ризики	питання
2/3	Тема 1.9. Ветеринарно-санітарні заходи за виробництва продукції бджільництва та рослинних харчових продуктів.. Контроль процесів	Здійснювати критичний аналіз, оцінку ветеринарно-санітарних заходів за виробництва продукції бджільництва та рослинних харчових продуктів, знати правові засади контролювання технологічних процесів з точки зору санітарії	питання тести
2/2	Тема 1.10. Ветеринарно-санітарні заходи для птахівницьких господарств, за виробництва яєць та яєчних продуктів. Контроль процесів	Вміти формулювати завдання з метою дотримання ветеринарно-санітарних заходів для птахівницьких господарств, в процесі виробництва яєць та яєчних продуктів, знати правові засади контролювання технологічних процесів з точки зору санітарії	питання тести
-/6	Презентація індивідуального завдання (<i>Simulationproject</i>)	Уміти отримувати епідеміологічну та ветеринарно-санітарну інформацію, результативно спілкуватися в науковому середовищі під час вирішення протиепідеміологічних та ветеринарно-санітарних завдань та професійних завдань; складати реферати, писати наукові статті, анотації і рецензії; презентувати та обговорювати результати власних наукових досліджень	Презентація лекції, семінари підсумков е 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. Довгостроковий план державного контролю в окремих сферах державного контролю, здійснення якого належить до компетенції Держпродспоживслужби, на 2022–2026 роки : наказ Міністерства економіки України №10-22 від 05.01.2022 р. 283 с.
[URL:https://dpss.gov.ua/storage/app/sites/12/dovgostrokovuy.pdf](https://dpss.gov.ua/storage/app/sites/12/dovgostrokovuy.pdf).

3. Європейське агентство з питань безпеки харчових продуктів, 2014 р; Сучасні методології та інструменти з оцінки небезпечних факторів хімічних речовин для людини. Офіційний вісник EFSA 2014;12(4):3638, 87. doi :10.2903/j.efsa.2014.3638.

4. Настанови «Імплементация процедур, розроблених на основі принципів НАССР, та сприяння імплементации принципів НАССР на певних харчових підприємствах» (16.11.2005 р.).

5. Про встановлення загальних принципів і вимог законодавства про харчові продукти, створення Європейського Агентства з питань безпеки харчових продуктів і встановлення процедур у питаннях, пов'язаних із безпекою харчових продуктів (Загальний харчовий продукт (GFL)). Регламент (ЄС) № 178/2002 Європейського парламенту та Ради від 28 січня 2002 р.

6. Про гігієну харчових продуктів. Регламент (ЄС) № 852/2004 Європейського Парламенту та Ради від 29 квітня 2004 р.

7. Про встановлення спеціальних гігієнічних правил для харчових продуктів тваринного походження. Регламент (ЄС) № 853/2004 Європейського Парламенту та Ради від 29 квітня 2004 р.

8. Про схеми якості для сільськогосподарських і харчових продуктів. Регламент (ЄС) 1151/2012 Європейського Парламенту та Ради від 21 листопада 2012 р.

9. Про офіційний контроль та іншу офіційну діяльність, що провадиться для забезпечення застосування положень харчового та кормового права, правил щодо здоров'я і благополуччя тварин, здоров'я рослин та засобів захисту рослин, внесення змін до регламентів Європейського Парламенту і Ради (ЄС). Регламент Європейського Парламенту і Ради (ЄС) № 625/2017 від 15.03.2017 р.; поточна редакція від 01.01.2020 р. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/984_026-17#Text.

10. Про мікробіологічні критерії для харчових продуктів. Регламент Комісії (ЄС) № 2073/2005 від 15 листопада 2005 р.

11. Про апроксимацію законодавств Держав-членів ЄС у галузі маркування, зовнішнього вигляду та реклами харчових продуктів. Директива 2000/13/ЄС Європейського Парламенту та Ради від 20 березня 2000 р.

12. Постанова Кабінету Міністрів України від 31 жовтня 2018 р. № 896 «Порядок періодичності здійснення планових заходів державного контролю відповідності діяльності операторів ринку (потужностей) вимогам законодавства про харчові продукти, корми, здоров'я та благополуччя тварин, які здійснюються Державною службою з питань безпеки харчових продуктів та захисту споживачів та критерії, за якими оцінюється ступінь ризику від її впровадження.

13. 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.

14. Fardiaz D, Bhat R, Sareen S. Guidelines for risk categorization of food and food establishments applicable to ASEAN countries. RAP Publication (FAO) eng no. 2018/22. 2018. 54 p.

15. Food Code (9th edition). Recommendations of the United States Public Health Service, Food and Drug Administration, National Technical Information Service Publication . 2017. 711 p.

16. Транспортування продовольчої продукції: Державні санітарні норми та правила (Наказ МОЗ України від 14.05. 2004 р., № 239). К., 2004.

17. ISO 15161 (E):2001(E) Guide on application of ISO 9001:2000 for the food and drink industry: Рекомендації ISO щодо застосування міжнародного стандарту ISO 9001:2000 для харчової промисловості (ISO 15161:2001).

18. ISO\IEC Guide 73. Risk management – Vocabulary – Guidelines for use in standards. Управління ризиками – Словник – Настанови щодо використання стандарту.

19. National Advisory Committee on Microbiological Criteria for Foods / NACMCF us. – Система аналізу небезпечних чинників та критичні точки контролю, 1992 NACMCF.

20. Recommended International Code of Practice General Principles of Food Hygiene, CAC / RCP 1-1969, Rev.3(1997), Amd. (1999).Рекомендований міжнародний кодекс загальних принципів гігієни харчових продуктів (CAC/RCP).

21. Budzynska A. Procedury i instrukcje zakladowego systemu HACCP z formularzami do zapisow. – Gdansk. – 2004. – 215 с.

22. Сахнюк В.В. Ветеринарно-санітарні правила під час збору, знешкодження та утилізації загиблих тварин і відходів, що отримують у процесі переробки сировини тваринного походження: методичні рекомендації студентів ФВМ та слухачів ІПНКСВМ / [В.В. Сахнюк, Н.В. Букалова, О.А. Хіцька, Н.М. Богатко]. Біла Церква, 2019. 28 с.

23. Богатко Н.М. Дезінфекція на потужностях з переробки м'яса, молока, риби та агропродовольчих ринках: методичні рекомендації для слухачів ІПНКСВМ, студентів та магістрантів ФВМ / [Н.М. Богатко, Г.О. Щуревич, О.Ю. Голуб, В.В. Власенко П.Д. Константінов, Л.В. Назаренко]. Біла Церква, 2019. 90 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;

<http://minagro.gov.ua/> – офіційний сайт Міністерства аграрної політики та продовольства України;

<http://www.wspa.org.uk/> – Всесвітнє товариство захисту тварин (ВОЗТ) World Society for the Protection of Animals (WSPA);

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

<http://elibrary.nubip.edu.ua> – Вплив різних технологічних факторів на продуктивність

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

<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 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	незадовільно	FX (незадовільно з можливістю повторного складання)
1-34	незадовільно	F (незадовільно з обов'язковим повторним курсом)