

СИЛАБУС КУРСУ

Безпечність та якість м'яса птиці за використання пробіотиків



Ступінь вищої освіти – доктор філософії (*PhD*)

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

Кількість кредитів ECTS – 4

Рік навчання – 2, семестр – 4

Мова викладання – українська

Керівник курсу:

д.в.н., професор **Лясота Василь Петрович**

lyasota@gmail.com; +38-098-334-63-91

ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

Дисципліна «Безпечність та якість м'яса птиці за використання пробіотиків» спрямована на формування у аспірантів системи знань з питань щодо нормативно-правової бази забезпечення загальних гігієнічних вимог якості та безпечності м'яса птиці за використання біологічно активних препаратів», державного регулювання у сфері гігієни та якості м'яса птиці, 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 експертиза; 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; 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. Сучасний стан нормативно-правового забезпечення оцінки якості та безпечності м'яса птиці в Україні.	Розуміти Національне законодавство з оцінки якості та безпечності м'яса птиці в Україні. Імплементация європейських вимог в національне ветеринарне законодавство.	питання
2/3	Тема 2. Законодавство Європейського Союзу з безпечності харчових продуктів	Знати сучасний парадигмальний контекст еволюції законодавства Європейського Союзу з оцінки якості та безпечності м'яса птиці/ Формулювати власну мету для впровадження європейського досвіду, як складника для національного харчового законодавства	питання
2/3	Тема 3. Методологія та сучасні методи з оцінки якості та безпечності м'яса птиці	Знати і розуміти сучасні комплексні системи щодо контролю якості та безпечності м'яса птиці	питання
2/3	Тема 4. Нормативно-законодавча основа з оцінки якості та безпечності м'яса птиці в Євросоюзі.	Знати і вміти використовувати евристичний потенціал сучасних законодавчих прийомів, чинних нормативно-правових документів щодо гігієни утримання та санітарії в Україні, Євросоюзі, розуміння важливості подальшої інституційної реформи української системи контролю безпечності харчових продуктів	питання
2/3	Тема 5. Положення про Державну ветеринарну службу України з питань оцінки якості та безпечності м'яса птиці	Уміти осмислювати та оцінювати сучасні Положення про Державну ветеринарну службу України з питань гігієни утримання тварин та птиці та захисту споживачів, визначати її основні тенденції, мету, завдання та відповідальність у сферах безпечності та окремих показників якості харчових продуктів, карантину та захисту рослин, ідентифікації та реєстрації тварин, санітарного законодавства, санітарного та епідемічного благополуччя населення	питання
2/3	Тема 6. Шляхи	Уміти застосовувати принципово нові	тести

	<p>потрапляння та моніторинг залишків забруднюючих речовин, токсикантів і ветеринарних препаратів у м'ясо птиці. Принципи, процедури відбору та підготовки проб, методи випробування, аналіз одержаних результатів.</p>	<p>підходи для забезпечення гігієни якості, безпечності утримання тварин, харчових продуктів, ідентифікувати підґрунтя рівноважного функціонування спрощеного підходу для певних категорій потужностей з виробництва харчових продуктів у застосуванні процедур санітарної безпеки, давати пропозиції щодо спрощеного підходу із застосування системи НАССР для певних операторів ринку.</p>	
2/3	<p>Тема 7. Принцип сталого запровадження операторами ринку програм-передумов для озробки постійно діючих процедур, заснованих на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках</p>	<p>Здатність демонструвати розуміння основних принцип сталого запровадження операторами ринку програм-передумов для озробки 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, документування процедур</p>	кейси
2/3	<p>Тема 8. Державне регулювання у сфері гігієни утримання тварин та птиці, порядок здійснення державного контролю при забої птиці, проведенні оцінки якості та безпечності курятини.</p>	<p>Уміти здійснювати оцінку і синтез правових та організаційних засад державного контролю, що здійснюється з метою перевірки дотримання операторами ринку законодавства про гігієну утримання тварин, 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.</p>	питання тести
2/2	<p>Тема 9. Санітарні заходи та окремі показники безпечності харчових продуктів. Державна реєстрація об'єктів санітарних заходів.</p>	<p>Вміти формулювати необхідні санітарні або фітосанітарні заходи, усі нормативно-правові акти, які стосуються питань забезпечення гігієни утримання птиці, безпечності харчових продуктів, здоров'я птиці і карантину рослин; виробничі процеси та способи виробництва; процедури випробувань, інспекції та ухвалення; карантинні режими, включаючи відповідні вимоги щодо перевезення тварин чи рослин</p>	питання тести

		або щодо матеріалів, необхідних для їх виживання під час перевезення; положення щодо відповідних статистичних методів. Знати об'єкти санітарних заходів, що підлягають державній реєстрації, і які заборонені для реєстрації.	
-/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 підсумкове опитування

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

1. Терещенко О. В., Катеринич О. О., Рожковський О. В. Україна і світові тенденції розвитку племінного птахівництва. *Міжвідомчий науковий тематичний збірник «Птахівництво»*. Вип. 63. 11 с. URL: <http://avianua.com/archiv/ptahivnictvo/63/3.pdf>.
2. Яценко І. В., Головка Н. П., Богатко Н. М. Безпечність і якість продуктів забою курчат-бройлерів за збагачення раціону цитратом наномолібдену та кормовою добавкою «Пробікс»: Монографія. Харків: ФОП Бровін О.В. 2017. 205 с.
3. Богатко Н. М., Власенко В. В., Константінов П. Д. Методичні рекомендації з ветеринарно-санітарної експертизи м'яса свійської птиці (для слухачів ПНКСВМ, студентів та магістрантів ФВМ). Біла Церква. 2020. 75 с.
4. Пентиліук С. І. Сучасні кормові біопрепарати. *Тваринництво України*. 2015. № 6. С. 25–26.
5. Стегній Б., Гужвицька С. Застосування пробіотиків у тваринництві. *Ветеринарна медицина України*. 2015. № 5. С. 39–41.
6. Фотина Т. И., Фотина А. А., Дворская Ю. Е. Биобезопасность: залог здоровья птицы. *Ефективне птахівництво*. 2016. № 7. С. 27–31.
7. Radionova K. O., Paliy A. P. Analysis of quality and safety indicators of poultry meat during primary processing. *Journal for Veterinary Medicine, Biotechnology and Biosafety*. 2017. Vol. 3 (2). P. 5–9. URL: www.jvmbbs.kharkov.ua.
8. Paliy A. P., Radionova K. O. Hand hygiene in veterinary medicine practice. *Bulletin of the Sumy National Agrarian University*. 2016. Vol. 39. P. 69–74.
9. Лінійчук Н. В., Якубчак О. М. Токсико-біологічна оцінка м'яса курчат-бройлерів за застосування препарату «Байтрил 10%». *Наукові доповіді НУБіП України*. 2018. 3 (73), 23с. URL: DOI: <http://dx.org/10.31548/dopovidi2018.03.024>.
10. Забарна І. В., Якубчак О. М. Проблемні аспекти дослідження антибактеріальних препаратів в продуктах птахівництва. *Науковий вісник НУБіП України. Серія: Ветеринарна медицина, якість і безпека продукції тваринництва*. 2014. Вип. 201, ч. 1. С. 69–73.
11. Забарна І. В., Усаченко Н. В. Токсико-біологічна оцінка продуктів забою курчат-бройлерів у разі застосування фамазину і тилоциклінвету. *Ветеринарна біотехнологія*. 2018. Вип. 32 (2). С. 163–175.
12. Ткачук С. А., Палишнюк К. Ю. Застосування препарату Данофлораксин у лікувальних цілях та його вміст у продукції тваринництва. *Проблеми зооінженерії та ветеринарної медицини: збірник наукових праць Харківської державної зооветеринарної академії*. Харків: РВВ ХДЗВА. 2014. Вип. 28, ч. 2. С. 109–111.

13. Бінкевич В. Я., Кравців Р. Й. Мікроелементи в годівлі курчат-бройлерів. Експериментальна та клінічна фізіологія і біохімія. Львів, 2013. Т. 2. С. 150–151.
14. Albrecht A., Hebel M., Mittler M. & Kreyenschmidt J. Influence of different Production Systems on the quality and shelf life of poultry meat: a case study in the German sector. *Journal of Food Quality*. 2019. 11 p. URL: <https://doi.org/10.1155/2019/3718057>.
15. Dukhnytskyi V., Bazaka G., Sokolyuk V., Boiko P., Ligomina I. The effects of mospilan and Aktara insecticides in the feed on egg production and meat quality of laying hens. *Journal World's Poultry Research*. 2019. Vol. 21. P. 12 – 19. URL: <https://dx.doi.org/10.36380/jwpr.2019.29>.
16. Radionova K. O. Value Health Regulations in the Management of Food Safety (HACCP). *Veterinary Medicine*. 2016. Vol. 102. P. 217–219.
17. Bertolini M., Rizzi A., Bevilacqua M. An alternative approach to HACCP system implementation. *Journal of Food Engineering*. 2007. Vol. 79. P. 1322–1328. URL: <https://link.springer.com/article/10.1007/s00291-010-0223-2>.
18. Fotina T. I., Zapara S. I. Fotina H. A., Fotin A. V. HACCP system as pass for quality and safety products. *Journal fopr Veterinary Medicine, Biotechnology and Biosafety*. 2016. Vol. 2 (3). P. 19–22. URL: http://jymbbs.kharkov.ua/archive/2016/volume2/issue3/oJVMBBS_2016023_019-022.pdf.
19. Hulebak K. L., & Schlosser W. J. Hazard analysis and critical control point (HACCP) history and conceptual overview. *Risk analysis*. 2012. Vol. 22 (3). P. 547–552. URL: <https://doi.org/10.1111/0272-4332.000383>.
20. Prylipko T., Bukalova N., Lyasota V. Features of introduction of the HACCP system on enterprises of Ukraine. The potential of modern science. Vol. 1. London, 2019. 49–60. URL: [Features_of_introduction_of_the_HACCP.pdf](#).
21. Богатко Н. М., Букалова Н. В., Сахнюк В. В., Джміль В. І. Особливості впровадження системи HACCP на м'ясо-, молоко- та рибопереробних підприємствах України: Навчальний посібник. Біла Церква. 2016. 283 с.
22. Богатко Д. Л., Богатко Н. М. Особливості запровадження системи HACCP на м'ясопереробних підприємствах України. *Збірник наук. праць Харківської державної зооветеринарної академії. Проблеми зооінженерної та ветеринарної медицини*. Харків. 2014. Вип. 28. Ч. 2 «Ветеринарні науки». С. 49–55.
23. Богатко Н. М., Білоус М. В., Савчук Г. В. Міжнародна система гарантування безпечності харчових продуктів – HACCP. Науково-методичний центр інформаційно-аналітичного забезпечення діяльності вищих навчальних закладів «Агроосвіта»: АгроТерра: освіта, наука та бізнес (виробничо-практичне, науково-популярне, наукове видання). Київ. 2018. С. 54–59.
24. Про представлення споживачам інформації про харчові продукти, що вносить правки в Регламенти (ЄС) №1924/2006 і №1925/2006 Європейського Парламенту та Ради і відміну Директиви Комісії 87/250/ЄЕС, Директиву Ради 90/496/ЄЕС, Директиву Комісії 1999/10/ЄС, Директиву 2000/13/ЄС Європейського Парламенту і Ради, Директиву Комісії 2002/67/ЄС і 2008/5/ЄС і Регламент Комісії (ЄС) №608/2004. Регламент (ЄС) № 1169/2011 Європейського Парламенту та Ради від 25.10.2011 р. URL: <https://fishquality.ru/assets/files/.../EU/Регламент%201169-2011.pdf>.
25. Про офіційний контроль і іншу офіційну діяльність, які здійснюються з метою набуття впевненості у тому, що законодавство про харчові продукти і корми, правила щодо здоров'я та добробуту тварин, здоров'я рослин та ЗЗР, яка вносить зміни до низки регламентів та директив ЄС. Регламент (ЄС) № 625/2017 Європейського Парламенту та Ради від 15.05.2017 р. URL: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/en/TXT/?uri=CELEX:32017R0625>.

Інформаційні ресурси

Аспіранти можуть користуватися електронними журналами і сайтами в INTERNET:

- 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.nbuv.gov.ua – сайт Національної бібліотеки України ім. В.І. Вернадського;
- www.library.gov.ua – сайт Національної наукової медичної бібліотеки України;
- www.nbuv.gov.ua – сайт Центральної наукової сільськогосподарської бібліотеки НААНУ;
- www.timm.kiev.ua – сайт Інституту продовольчих ресурсів НААН України;
- www.haccr.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;
- www.iekvm.kharkov.ua – сайт Національного наукового центру "Інститут експериментальної і клінічної ветеринарної медицини";
- www.scivp.lviv.ua – сайт ДНДКІ ветеринарних препаратів та кормових добавок;
- 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	незадовільно	FX (незадовільно з можливістю повторного складання)
1-34	незадовільно	F (незадовільно з обов'язку)