

СИЛАБУС КУРСУ

Санітарно-гігієнічне забезпечення технології виробництва харчових продуктів



Ступінь вищої освіти – доктор філософії (PhD)

Освітньо-наукова програма «212 Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»

Кількість кредитів ECTS – 4

Рік навчання – 2, семестр – 3

Мова викладання – українська

Керівник курсу:

д .в. н., професор Лясота Василь Петрович

Lyasota777@gmail.com; +380983346391

ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

Дисципліна «Санітарно-гігієнічне забезпечення технології виробництва харчових продуктів» спрямована на формування у майбутніх докторів філософії системи знань з інтерпретації теоретичних основ наукового обґрунтування забезпечення санітарно-гігієнічного контролю ланцюга виробництва, переробки й обігу харчових продуктів і побічних продуктів тваринного походження з метою гарантування їх безпечності та якості. Розуміння специфіки методичного інструментарію дослідження харчових продуктів і побічних продуктів тваринного походження та особливостей його застосування, розуміння необхідності урахування принципів сталого розвитку в обґрунтуванні напрямів зростання якості і безпечності харчового ланцюга.

ПЕРЕЛІК КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ

Дослідження закономірностей і розробка науково-практичних основ, методів і підходів щодо захисту життя або здоров'я тварин від ризиків, що виникають унаслідок проникнення, укорінення чи поширення шкідливих організмів, хвороб та організмів, які є носіями хвороб. Захисту життя або здоров'я людей та тварин від ризиків, що виникають від використання добавок, забруднюючих речовин, токсинів або хвороботворних організмів, які містяться у харчових продуктах або кормах, захисту життя або здоров'я людини від ризиків, що виникають внаслідок хвороб, які переносяться тваринами або продукцією тваринного походження. Уникнення або обмеження іншої шкоди, що завдається внаслідок проникнення, укорінення чи поширення шкідливих організмів. Забезпечення нешкідливості харчових продуктів на здоров'я тварин, виробничих процесів та способів виробництва, процедур випробувань, інспекцій та ухвалень, карантинних режимів, включаючи відповідні вимоги щодо перевезення тварин або щодо матеріалів, необхідних для їх вживання під час перевезення, процедур відбору проб та методів аналізу ризику, вимог пакування та маркування, які безпосередньо стосуються безпечності харчових продуктів. Дослідження біологічних, хімічних і фізичних чинників з метою аналізу ризиків для виробництва, переробки, зберігання, транспортування й реалізації основних харчових продуктів та побічних продуктів тваринного походження. Наукове обґрунтування забезпечення санітарно-гігієнічного контролю ланцюга виробництва, переробки й обігу харчових продуктів і побічних продуктів тваринного походження з метою гарантування їх безпечності та якості. Аналіз і оцінка ризиків, розробка

критеріїв оцінювання санітарно-гігієнічного стану потужностей (об'єктів), що використовуються для виробництва та обігу харчових продуктів і побічних продуктів тваринного походження. Аналіз, розробка та удосконалення системи моніторингу залишкових кількостей токсикантів у живих тваринах, харчових продуктах і побічних продуктах тваринного походження тощо. Гармонізація чинних нормативно-правових актів щодо безпечності та якості, ветеринарно-санітарного контролю за харчовими продуктами, побічними продуктами тваринного походження тощо до сучасних міжнародних вимог.

СТРУКТУРА КУРСУ

Години (лек./ сем.)	Тема	Результати навчання	Завдання
2/2	Тема 1.1. Національне законодавство з безпечності та якості харчових продуктів. Імплементція європейських вимог в національне харчове законодавство	РН1. Розуміти зміст, структуру і функції законодавства з безпечності та якості харчових продуктів. Особливості імплементція європейських вимог в національне харчове законодавство.	Тести, питання
4/2	Тема 1.2. Методологія та сучасні методи контролю якості й безпечності харчових продуктів	РН1. Знати сучасний парадигмальний контекст сучасної методології, праці провідних зарубіжних вчених, наукові школи та фундаментальні праці у галузі дослідження якості та безпечності харчових продуктів, формулювати мету власного наукового дослідження як складову загально цивілізаційного процесу.	Тести, Питання, кейси
2/4	Тема 1.3. Об'єкти, принципи та методи гігієни і експертизи м'ясних продуктів	РН2. Знати сучасні методи та методики комплексного наукового дослідження гігієни і експертизи м'ясних продуктів	Тести, питання, кейси
2/2	Тема 1.3. Моніторинг залишків забруднюючих речовин, токсикантів і ветеринарних препаратів у м'ясі та м'ясних продуктах	РН2. Вміти використовувати евристичний потенціал сучасних методів визначення залишків забруднюючих речовин, токсикантів і ветеринарних препаратів у м'ясі та м'ясних продуктах	Питання, кейси
2/4	Тема 2.1. Моніторинг залишків забруднюючих речовин, токсикантів і ветеринарних препаратів у молоці та молочних продуктах	РН4. Критично оцінювати сучасні методи визначення залишків забруднюючих речовин, токсикантів і ветеринарних препаратів у у молоці та молочних продуктах визначати тенденції глобальних змін.	Питання, кейси
4/2	Тема 2.2. Класифікація, принципи та критерії оцінки якості й безпечності харчових гідробіонтів	РН4. Уміти ідентифікувати підгрунтя рівноважного функціонування і сталого розвитку принципи та критерії оцінки якості й безпечності харчових гідробіонтів	Тести, питання, кейси

2/2	Тема 2.3. Об'єкти, принципи, методи та критерії оцінки якості й безпечності дослідження показників апіпродуктів	РН5. Здатність демонструвати розуміння основні принципи, методи та критерії оцінки якості й безпечності дослідження показників апіпродуктів.	Тести, питання, кейси
2/2	Тема 2.4. Організація діяльності та вимоги до випробувальних лабораторій, які здійснюють дослідження якості та безпечності харчових продуктів	РН5. Уміти аналізувати стан, тенденції та перспективи випробувальних лабораторій, які здійснюють дослідження якості та безпечності харчових продуктів	Тести, питання, кейси
4/2	Тема 3.1. Державні стандарти та Регламенти ЄС щодо критеріїв безпечності м'яса різних видів тварин і птиці. Показники державного моніторингу молока, методи та методики досліджень. Аналіз та реєстрація одержаних результатів.	РН6. Здійснювати критичний аналіз, оцінку і синтез нових та складних ідей. Використовувати евристичний потенціал сучасних підходів до стандартизації та Регламентів ЄС щодо критеріїв безпечності м'яса різних видів тварин і птиці. Критично осмислювати підходи до моніторингу критеріїв безпечності м'яса різних видів тварин і птиці.	Тести, питання, кейси
4/2	Тема 3.2. Вимоги та основні положення ДСТУ ISO/IEC 17025 «Загальні вимоги до випробувальних та калібрувальних лабораторій». Логістика, структура та принципи лабораторного забезпечення досліджень якості і безпечності харчових продуктів в Україні	РН7. Вміти формулювати наукові підходи до основних положень ДСТУ ISO/IEC 17025 та стан її наукової розробки, робочі гіпотези досліджуваної проблеми, які мають розширювати і поглиблювати стан наукових досліджень в обраній сфері.	Тести, питання, кейси
-/6	Презентація індивідуального завдання (Simulationproject)	РН8. Уміти отримувати наукову інформацію і результативно спілкуватися в науковому середовищі при вирішенні соціальних та професійних завдань; складати реферати, писати наукові статті, анотації і рецензії; презентувати та обговорювати результати власних наукових досліджень.	Презентація лекції, семінари підсумкове тестування

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

1. Ветеринарно-санітарна експертиза рослинних харчових продуктів: навчальний посібник / [І.В. Яценко, І.Л. Цивірко, А.М. Труш та ін.] Харків: Еспада, 2011. 256 с.
2. Ветеринарно-санітарна експертиза молока і молочних продуктів в Україні: теоретична частина та лабораторний практикум / [І.В. Яценко, М.М. Бондаревський, В.В. Кам'янський та ін.]. Харків: Еспада, 2013. 384 с.

3. 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.
4. 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. .
5. Гігієна первинної переробки тварин і продуктів забою: [Навчальний посібник] / Якубчак О.М., Тютюн А.І., Таран Т.В., Джміль В.І. К.: ЦП «Компринт», 2015. 156 с.
6. 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.
7. Гігієна і експертиза харчових тваринних гідробіонтів та продуктів їх переробки. Частина 1. Гігієна і експертиза рибпромислової продукції: Підручник / [І.В. Яценко, Н.М. Богатко, Н.В. Букалова, Т.І. Фотіна та ін.]. Біла Церква, 2017. 680 с.
8. 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.
9. 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).
10. 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.
11. 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.
12. 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.
13. 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.
14. 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 безпечності 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 відбутись 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)