**СИЛАБУС КУРСУ**

ОРГАНІЗАЦІЯ ТА КОНТРОЛЬ САНІТАРНИХ ЗАХОДІВ

|  |  |
| --- | --- |
|  | Ступінь вищої освіти – доктор філософії (*PhD*) |
| Освітньо-наукова програма «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза» |
| Кількість кредитів ECTS – 3 |
| 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 фунціонування системи організації та контролю санітарних заходів.

СТРУКТУРА КУРСУ

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Години (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 |
| 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 нормативно0правової 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  |
| 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 контролю. Загальний санітарний режим | Критично оцінювати ветеринарно-санітарні заходи на об’єктах ветеринарного контролю та Критично осмислювати наукові підходи щодо загального санітарного режиму на об’єктах ветеринарного контролю та аспектівсанітарного захисту об’єктів ветеринарного контролю.  | питання |
| 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  |
| 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, уміння проводити їх контролювання та ідентифікувати можливі ризики | питання  |
| 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  |
| 2/2 | Тема 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 |
| -/6 | Презентація індивідуального завдання (*Simulationproject*) | Уміти отримувати епідеміологічну та ветеринарно-санітарну інформацію, результативно спілкуватися в науковому середовищі під час вирішення протиепідеміологічних та ветеринарно-санітарниз завдань та 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. Гигиена и ветеринарная санитария в промишленном животноводстве / Под ред. Г.К.Волкова. М.: Колос,1982.414 с.
2. Гігієна тварин / М.В.Демчук, М.В. Чорний, М.П. Високос та ін. За ред. М.В.Демчука. К.: Урожай,1996. 384 с.
3. Испенков А.Е., Сапего И.П. Зоогигиенический и санитарный режим на фермах и комплексах. Минск: Ураджай, 1984. 117 с.
4. Руководство по ветеринарной санитарии /Под ред. А.А.Полякова.-М.:Агропромиздат, 1986. 320 с.
5. Справочник по ветеринарной санитарии / Под ред. В.Я. Шаблия. К: Урожай, 1986. 246 с.
6. Рекомендації щодо аналізу ризику критичних контрольних точок виробництва м’ясопродуктів в умовах м’ясопереробних підприємств України. К.: ТОВ Біопром, 2005. 76 с..
7. Давидов О.М., Темніханов Ю.Д. Основи ветеринарно-санітарного контролю у рибництві. К.: Інкос, 2004. 144 с.
8. Ветеринарно-санітарні правила для боєнь, забійно-санітарних пунктів господарств та подвірного забою тварин (наказ Держ. дерартаменту вет. мед. МАП України від 14 січня 2004 р., № 4, зареєстровані у Міністерстві юстиції України 21.06.2002 р. за № 524/6812.). К., 2004.
9. Транспортування продовольчої продукції: Державні санітарні норми та правила (Наказ МОЗ України від 14.05. 2004 р., № 239). К., 2004.
10. Правила видачі ветеринарних документів на вантажі, що підлягають обов’язковому ветеринарно-санітарному контролю та нагляду (наказ Держ. дерартаменту вет. мед. МАП України від 19.04 2005 р., № 32).
11. Закон України «Про безпечність та якість харчових продуктів» від 24.10. 2005 р.
12. Поляков А.А. Ветеринарная дезинфекция. М.: Колос, 1975. 560 с.
13. Правила ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков / Под. ред П.В. Микитюка. М., 1989.
14. Практическое руководство по применению средств дезинфекции и стерилизации в лечебно-профилактических учреждениях / Под ред. А.В. Авчинникова. Смоленск, 2000. 340 с.
15. Руководство по ветеринарно-санитарной экспертизе и гигиене производства мяса и мясных продуктов / Ю.И. Бойков, М.П. Бутко, А.Ф. Вилегжанин и др.; Под ред. М.П. Бутко и Ю.Г. Костенко. – М.: Легкая и пищ. пром-сть, 1983. 480 с.
16. Санитарная микробиология / Н.В. Бимтова, А.Н. Корнелива, Л.Г. Кострикова и др.; Под ред. С.Я Любашенко. М.: Пищ. пром-сть, 1980. 352 с.
17. Справочник по ветеринарной санитарии / Под ред. В.Я. Шаблия. К.: Урожай, 1986. 246 с.
18. Нормативи забезпечення ветеринарного контролю в ставових господарствах на забруднених радіонуклідами територіях України / П.В. Микитюк, В.І. Хоменко, П.П. Достоєвський та ін. Біла Церква, 1994. – 64 с.
19. Директива Ради ЄЕС "Про гігієну харчових продуктів"від 29.04.04 р., № 852.
20. ДСТУ 4161:2003 Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги.
21. ДСТУ ISO 14001–97 Системи управління навколишнім середовищем. Склад та опис елементів і настанови щодо їх застосування.
22. ДСТУ ISO 9001:2000 Системи управління якістю. Вимоги.
23. Инструкция по мойке и профилактической дезинфекции на предприятиях мясной и птицеперерабатьгвающей промьішленности. Утв. Зам Министра мясной и молочной промьішленности 15. 01. 1985. М., 1985. 92 с.
24. Кеннет Е. Стівенсон, Дейн Т. Бернард.НАССР: Організація програм аналізу небезпечних чинників та критичні точки контролю / Посібник для практичних занять. – К.: Всесвітня лабораторія, 2002. 184 с.
25. Матеріали лекції: ХАССР: Аналіз ризиків та критичні точки
контролю (Морепродукти) FDA 1997. 196 с.
26. Санітарно-мікробіологічний контроль якості питної води: Методичні вказівки (затв. наказом МОЗ України, № 60 від 3.02.2005 р.).
27. М'ясна продукція та яйцепродукти. Нормативні документи. Довідник. – Львів: Леонорм. 2000. 258 с.
28. Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів. Затв. наказом Державного департаменту ветеринарної медицини Міністерства аграрної політики України від 7.06.2002 р. № 28.
29. Санитарные правила для предприятий мясной промышленности. Утв. зам. Главного государственного санитарного врача № 3238–85 от 27.03.1985 г.
30. Васильев Л.Г., Абрамова-Оболенская, Павлов В.А. Гигиеническое и противоэпидемическое обеспечение производства молока и молочных продуктов. М.: Агропромиздат, 1990. 308 с.
31. Горбань М.І. Дезинфекція, дезинсекція і дератизація. К., 1976. 151 с.
32. Методичні рекомендації щодо проведення біохімічних та мікроскопічних досліджень м’яса та м’ясопродуктів при визначенні їх ветеринарно-санітарної оцінки / В.В. Касянчук, Н.М. Богатко, А.М. Саєнко та ін. Біла Церква, 2003. 52 с.

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)