



СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ «ГІГІЕНА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ»

Ступінь вищої освіти - Магістр
Спеціальність 211 Ветеринарна медицина
Освітня програма «Ветеринарна медицина»
Рік навчання 4, семестр 8, 9
Форма навчання денна
Кількість кредитів ЄКТС 5
Мова викладання українська

Лектор дисципліни
Контактна інформація
лектора (e-mail)
Сторінка дисципліни в
eLearn

Таран Тетяна Володимирівна

_ ttaran@ukr.net _

Ч 1 - <https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=1881>;

Ч 2 - <https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=1974>

ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

Курс “Гігієна харчових продуктів” є дисципліною спеціального циклу при підготовці лікарів ветеринарної медицини з безпеки та якості сільськогосподарських і харчових продуктів для роботи офіційними лікарями ветеринарної медицини, у лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи, харчових лабораторіях, які володіють сучасними органолептичними, лабораторними і спеціальними методами досліджень харчових продуктів, на підставі яких можна в кожному конкретному випадку зробити висновок про можливість використання продукту.

Предметом вивчення дисципліни є безпечність та якість харчових продуктів тваринного (м'ясо, молоко, мед, яйця, риба), а на агропродовольчих ринках і рослинного походження.

Передумови вивчення курсу. Вивчення курсу передбачає, що ви знаєте основи біології, органічної і неорганічної хімії, хірургію, акушерство, внутрішні незаразні хвороби, фармакологію, мікробіологію, вірусологію, паразитологію, клінічну діагностику, епізоотологію, гігієну тварин, санітарію.

***Компетентності навчальної дисципліни:
інтегральна компетентність (ІК):***

здатність розв'язувати складні задачі і проблеми у галузі ветеринарної медицини, що передбачає проведення досліджень та/або здійснення інновацій та характеризується невизначеністю умов і вимог.

загальні компетентності(ЗК):

ЗК 3. знання та розуміння предметної галузі та професії.

ЗК 9. Здатність приймати обґрунтовані рішення.

фахові (спеціальні) компетентності (ФК):

СК 4. Здатність проводити клінічні дослідження з метою формулювання висновків щодо стану тварин чи встановлення діагнозу.

СК 7. Здатність організовувати і проводити лабораторні та спеціальні діагностичні дослідження й аналізувати їх результати.

СК 8. Здатність планувати, організовувати та реалізовувати заходи з лікування тварин різних класів і видів, хворих на незаразні, інфекційні та інвазійні хвороби.

СК 12. Здатність розробляти та реалізовувати заходи, спрямовані на захист населення від хвороб, спільних для тварин і людей.

СК 13. Здатність розробляти стратегії профілактики хвороб різної етіології.

СК 19. Здатність здійснювати просвітницьку діяльність серед працівників галузі та населення.

СК 20. Здатність організовувати, здійснювати і контролювати документообіг під час професійної діяльності.

Програмні результати навчання (ПНР)

ПНР 9. Розробляти заходи, спрямовані на захист населення від хвороб, спільних для тварин і людей.

ПНР 12. Знати правила та законодавчі нормативні акти щодо нагляду і контролю виробництва, зберігання, транспортування та реалізації продукції тваринного і рослинного походження.

ПНР 14. Розуміти сутність процесів виготовлення, зберігання та переробки біологічної сировини

СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Тема	Години (лекції/лабораторні /самостійно)	Результати навчання	Завдання	Оцінювання, бали
Модуль 1. Законодавство у сфері безпечності харчових продуктів. Показники безпечності та якості молока				
Тема 1. Закони України щодо безпечності харчових продуктів	2/0/0	Знати визначення дисципліни “Гігієна харчових продуктів”, предмет та методи дисципліни, основні ЗУ з питань безпечності харчових продуктів.	-	0

Тема 2. Міжнародні вимоги та норми з гігієни та безпечності харчових продуктів	2/0/0	Знати основні положення міжнародних та європейських нормативно-правових актів про безпечність та якість харчових продуктів	-	0
Тема 3. Історія становлення і розвитку дисципліни гігієна харчових продуктів	2/0/0	Мати поняття про становлення і розвиток ветеринарно-санітарної експертизи та гігієни харчових продуктів, видатних вчених у становленні ветеринарно-санітарної експертизи	-	0
Тема 4-5. Хімічний склад молока різних видів тварин	4/0/0	Знати хімічний склад молока корів, його технологічні властивості, а також хімічний склад молока різних видів тварин	-	0
Лабораторна робота 1. ДСТУ молоко-сировина	0/2/0	Знати вимоги до молока згідно ДСТУ 3662-18. Ветеринарні вимоги щодо імпорту в Україну молока та молочних продуктів	Виконані конспект з відповідями на контрольні запитання, розрахункова задача, тест	10
Лабораторна робота 2. Визначення органолептичних показників молока, відбір проб, консервування, визначення густини	0/2/0	Знати методи відбору та <u>консервування</u> проб молока (за <u>ДСТУ ISO 707:2002</u> , <u>ДСТУ ISO 5538:2004</u> , <u>ДСТУ 4834:2007</u>). Вміти провести органолептичне дослідження та визначити густину молока (за ДСТУ 6082:2009)	Виконані результати органолептичного дослідження молока, конспект з відповідями на контрольні запитання, тест	10

Лабораторна робота 3. Визначення кислотності та термостійкості молока	0/2/0	Знати методи визначення кислотності та термостійкості молока та вміти їх інтерпретувати	Конспект з відповідями на контрольні запитання, тест	10
Лабораторна робота 4. Визначення вмісту жиру, вологи, сухих речовин	0/2/0	Знати як визначити вміст жиру, вологи і сухих речовин у молоці	Конспект з відповідями на контрольні запитання, виконане завдання тест	10
Лабораторна робота 5. Визначення вмісту білків у молоці та сиропридатності молока	0/2/0	Знати як визначити вміст білків у молоці та сиропридатність молока	Конспект з відповідями на контрольні запитання, виконане завдання тест	10
Лабораторна робота 6. Визначення чистоти молока. Методи мікробіологічного контролювання молока	0/2/0	Знати як визначити чистоту молока, вміти користуватися різним и методами визначення мікробіологічного обсіменіння молока	Конспект з відповідями на контрольні запитання, виконане завдання тест	10
Лабораторна робота 7. Визначення натуральності молока	0/2/0	Знати яке молоко можна вважати натуральним, опанувати методи виявлення фасильфікації молока інгібуючими речовинами та розведення водою та/або збираним <u>молоком</u>	Конспект з відповідями на контрольні запитання, виконане завдання тест	10
Тест до модуля 1	0/1/0	Знати теоретичний матеріал до модуля 1	Скласти тест	30
Всього за модулем 1	10/15/0	-	-	100
Модуль 2. Гігієна молока, меду, яєць, риби				

Тема 6-7. Санітарно-гігієнічні умови отримання високоякісного молока	4/0/0	Знати які основні заходи для отримання високоякісного молока. 12 золотих правил доїння, основні засоби для обробки доїльного обладнання	-	0
Тема 8-9. Інспектування молока за інфекційних хвороб тварин і маститах	4/0/0	Знати перелік інфекційних хвороб, за яких забороняється реалізація молока, режими знезараження молока, природу маститів, чинники, ветсаноцінку молока при маститах.	-	0
Тема 10. Гігієнічні вимоги під час виробництва питного молока. Основи технології	2/0/0	Знати нормативно-правові акти щодо виробництва питного молока, класифікацію питного молока, технологічні процеси виробництва питного молока, пакування, маркування, транспортування питного молока	-	0
Тема 11. Гігієна кисло-молочних продуктів. Класифікація, хімічний склад, харчова цінність	2/0/0	Знати нормативно-правові акти що стосуються кисломолочних продуктів, їх класифікацію, харчову цінність, загальну характеристику молока як сировини для молочних продуктів	-	0

Тема 12-13. Гігієна меду та інших продуктів бджільництва	4/0/0	Знати продукти бджільництва, що бджола виробляє і переробляє, визначення меду згідно ДСТУ, класифікацію меду, хімічний склад і експертизу меду та інших продуктів бджільництва	-	0
Тема 14-15. Інспектування риби та інших гідробіонтів	4/0/0	Знати товарознавство гідро біонтів, харчову цінність та хімічний склад риби, ветеринарно-санітарну оцінку риби при деяких інфекційних захворюваннях, інспектування риби за хвороб, інспектування морських безхребетних тварин і прісноводних раків	-	0
Лабораторна робота 8. Визначення домішки аномального молока, контроль пастеризації	0/2/0	Опанувати методи виявлення домішки аномального молока та контролю якості пастеризації молока	Конспект з відповідями на контрольні запитання, тест	10
Лабораторна робота 9. Методи дослідження молочних та кисломолочних продуктів	0/2/0	Опанувати методи дослідження молочних та кисломолочних продуктів (за ДСТУ 2212:2003; ДСТУ 4539:2006; ДСТУ4540:2006; ДСТУ 4418:2005; ДСТУ 4417:2005; ДСТУ 4554:2006	Конспект з відповідями на контрольні запитання, тест	10
Лабораторна робота 10. Технологія виготовлення твердих сичужних сирів. Проведення експертизи твердих	0/2/0	Оволодіти основами технології виготовлення твердих сичужних сирів, навчитися проводити експертизу сирів:	Конспект з відповідями на контрольні запитання, тест	10

та кисломолочних сирів		відбирати проби для дослідження, визначати органолептичні показники та лабораторними методами встановити основні фізико-хімічні показники		
Лабораторна робота 11. Методи дослідження масла вершкового	0/2/0	Опанувати методи дослідження масла вершкового (органолептичні, вміст вологи, кухонної солі, визначення фальсифікацій). ДСТУ 4399:2005	Конспект з відповідями на контрольні запитання, тест	10
Лабораторна робота 12. Інспектування меду	0/2/0	Знати методи інспектування меду (відбір проб, органолептичні, фізико-хімічні дослідження, визначення фальсифікації меду)	Конспект з відповідями на контрольні запитання, тест	10
Лабораторна робота 13 Інспектування яєць	0/2/0	Знати порядок проведення овоскопії та органолептичних досліджень яєць	Конспект з відповідями на контрольні запитання, тест	10
Лабораторна робота 14. Інспектування риби	0/2/0	Знати порядок проведення органолептичних, фізико-хімічних та мікроскопічних досліджень риби	Конспект з відповідями на контрольні запитання, тест	10
Самостійна робота 1. Вимоги до кефіру згідно ДСТУ 4417:2005.	0/0/15	Знати вимогами до кефіру згідно ДСТУ 4417:2005 «Кефір. Технічні умови». Визначати органолептичні показники якості кефіру (консистенція, смак, запах), візуальна перевірка зовнішнього вигляду, кольору, якості пакування і маркування.	Виконати тест	0

Самостійна робота 2. Вимоги до масла вершкового згідно ДСТУ 4399:2005	0/0/20	Ознайомитись з положеннями ДСТУ 4399:2005 «Масло вершкове». Визначити кислотність жирової фази масла у градусах Кеттстофера	Виконати тест	0
Тест до модуля 2	0/1/0	Знати теоретичний матеріал до модуля 2	Скласти тест	30
Всього за модулем 2	20/15/35	-	-	100
Всього за семестр , у т. ч. тести до модулів, враховуючи формулу				70
Залік				30
Всього за 8 семестр				100
СЕМЕСТР 9				
Модуль 3 Вимоги до забійних тварин, їх транспортування, переробних потужностей, інспектування забійних тварин				
Тема 16. Сучасні вимоги до транспортування забійних тварин	2/0	Знати: визначення передзабійного стану тварин і птиці та їх категорій	По лабораторним роботам конспект з відповідями на контрольні запитання, тест	0
Лабораторна робота 15. Вимоги та порядок оформлення ветеринарних документів	0/4	вгодваності; ветеринарно-санітарні основи підготовки тварин і птиці до забою та технології їх переробки.		10
Тема 17. Підприємства з переробки забійних тварин та ветсан вимоги до них. Приймання забійних тварин.	2/0	Вміти: володіти організацією та методикою після забійної ветеринарно-санітарної експертизи туш і органів забійних тварин, птиці, промислових диких тварин на підприємствах, лабораторіях		0
Лабораторна робота 16. Дослідження лімфовузлів туш та органів забійних тварин	0/8	ветсанекспертизи продовольчих ринків, супермаркетах, харчових промислових		10
Тема 18. Основи технології і гігієни переробки забійних тварин та птиці	2/0			0
Тема 19. Визначення вгодваності тварин	2/0			

Лабораторна робота 17. Визначення свіжості м'яса	0/8	холодильниках; володіти сучасними методами досліджень з ветсанекспертизи; володіти науково обґрунтованою санітарною оцінкою сировини та продуктів тваринного походження		10
Тема 20-21 Організація та методика після забійного інспектування туш і органів забійних тварин та птиці	4/0			0
Лабораторна робота 18. Методи визначення м'яса, одержаного від хворих і загиблених тварин. Колоквіум.	0/8 0/2			10
Разом за 3 модуль	14/30/0			
Змістовий модуль 4. Хімічний склад автоліз, консервування м'яса, інспектування за інфекційних і паразитарних хвороб				
Тема 22. Морфологія, хімічний склад і товароведство м'яса різних видів тварин.	2/0	Знати: м'ясо та інші продукти забою тварин – їх хімічний склад, біологічна цінність та товароведча оцінка. Автоліз.	По лабораторним роботам конспект з відповідями на контрольні запитання, тест	0
Тема 23. Зміни в м'ясі після забою тварин. Автоліз.	2/0	Ветеринарно-санітарну оцінку продуктів тваринного походження за інфекційних, інвазійних, захворювань, їх профілактику по лінії ветеринарної медицини.		0
Тема 24-25. Основи технології та гігієна консервування м'яса і м'ясних продуктів	4/0			0
Тема 26-28. Інспектування продуктів забою тварин при інфекційних хворобах.	8/0			0
Лабораторна робота 20. Інспектування продуктів забою тварин на трихинельоз	0/4	Вміти: проводити ветеринарно-санітарні заходи; вирішувати питання санітарно-гігієнічних досліджень та		10
Лабораторна робота 21. Ветсанекспертиза продуктів забою тварин при цистицеркозі	0/4	ветеринарно-санітарного благополуччя харчових продуктів та сировини тваринного		10
Лабораторна робота 22. Інспектування	0/4			10

продуктів забою тварин при інших паразитарних хворобах		походження; володіти організацією та методикою після забійної ветеринарно-санітарної експертизи туш і органів забійних тварин, птиці, промислових диких тварин на підприємствах, лабораторіях ветсанекспертизи продовольчих ринків, супермаркетах, харчових промислових холодильниках; володіти сучасними методами досліджень з ветсанекспертизи; володіти науково обґрунтованою санітарною оцінкою сировини та продуктів тваринного походження. Проводити ветеринарно-санітарні заходи; вирішувати питання санітарно-гігієнічних досліджень та ветеринарно-санітарного благополуччя харчових продуктів та сировини тваринного походження; володіти сучасними методами досліджень харчових продуктів; володіти науково обґрунтованою		
Лабораторна робота 23. Визначення видової належності м'яса	0/8			10
Лабораторна робота 24. Інспектування ковбасних виробів	0/4			10
Лабораторна робота 25. Інспектування консервних виробів Колоквіум	0/4 0/2			10

		санітарною оцінкою сировини та продуктів тваринного походження.		
Всього за 8,9 семестр враховуючи формулу				70
Екзамен				30
Всього за курс				100

ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

Політика щодо дедлайнів та перескладання:	Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання модулів відбувається із дозволу лектора за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
Політика щодо академічної доброчесності:	Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Реферати повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу
Політика щодо відвідування:	Відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись індивідуально (в он-лайн формі за погодженням із деканом факультету)

ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ ЗНАТЬ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Рейтинг здобувача вищої освіти, бали	Оцінка національна за результати складання екзаменів заліків	
	екзаменів	заліків
90-100	відмінно	зараховано
74-89	добре	
60-73	задовільно	
0-59	незадовільно	Не зараховано

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

Основна література

1. Гігієна продуктів тваринного походження: навчальний посібник (друге видання розширене і доповнене) / Якубчак О. М., Таран Т.В., Овчаренко О.М. – ЦП.: «Компринт», 2018. – 755 с. Витяг з протоколу № 3 засід. Вченої ради НУБіП України від 25 жовтня 2017 р.
2. Гігієна продуктів тваринного походження: навчальний посібник / Якубчак О. М., Таран Т.В., Овчаренко О.М. – ЦП.: «Компринт», 2017. – 596 с. Витяг з протоколу № 3 засід. Вченої ради НУБіП України від 25 жовтня 2017 р.
3. Якубчак О.М., Хоменко В.І., Мельничук С.Д. та ін. Ветеринарно санітарна

експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва: [підручник] / О.М. Якубчак, Хоменко В.І., Мельничук С.Д. – К., 2005. – 799с.

4. Практикум з ветеринарно-санітарної експертизи з основами технології та стандартизації м'яса і м'ясних продуктів / О.М. Якубчак, М.В. Козак, В.В. Власенко, Л. В. Олійник, В.О. Загребельний, Т.В. Таран, Л.В. Адаменко, М.А. Галабурда, Р.І. Білик. За заг.ред. О.М. Якубчак – Київ, «Компанія «Біопром»», 2012. – 168 с.

5. Практикум з ветеринарно-санітарної експертизи з основами технології та стандартизації харчових продуктів / О.М. Якубчак, Л. В. Олійник, С.Д. Мельничук, В.В. Власенко, М.В. Козак, А.І. Тютюн, Т.В. Таран, С.В. Мідик, А.І. Кобиш, В.А. Котелевич, М.А. Галабурда. За заг.ред. О.М. Якубчак – Київ, «Компанія «Біопром»», 2012. – 256 с.

Додаткова література

6. Безпечність та якість харчових продуктів: навчальний посібник / Якубчак О. М., Таран Т.В. – ЦП.: «Компринт», 2019. – 206 с. Витяг з протоколу № 4 засід. Вченої ради НУБіП України від 26 жовтня 2019 р.

7. Гігієна молока і молочних продуктів: навчальний посібник / Якубчак О. М., Джміль О.М., Джміль В.І., Таран Т.В., Яхновська О.В., Тютюн А.І., Кондрасій Л.А. ЦП.: «Компринт», 2016. – 14 др. ар.

8. Гігієна м'яса (концепція аналізу ризиків у критичних точках управління) / О. М. Якубчак, Т.В. Таран. – 9 др ар.

9. Електронний навчальний посібник. Гігієна первинної переробки тварин і продуктів / уклад. О. М. Якубчак [та ін.Тютюн А.І., Таран Т.В., Джміль В.І.]. – 10 др арк. <http://dSPACE.nubip.edu.ua:8080/jspui/handle/123456789/31884>.

10. Електронний навчальний посібник. Гігієна виробництва м'ясних продуктів / Якубчак О.М., Таран Т. В. 2016 р. <http://dSPACE.nubip.edu.ua:8080/jspui/handle/123456789/3245>

11. Гігієна виробництва м'ясних продуктів / О.М. Якубчак, Т.В. Таран – К: ЦП «Компринт». – 2015. – 155 с.

12. Гігієна первинної переробки тварин і продуктів забою / Якубчак О.М., Тютюн А.І., Таран Т.В. – К.: «КОМПРИНТ», 2015. – 9,8 др.арк. Витяг з протоколу № 7 Вченої ради НУБіП України від 23 грудня 2015 р. 7. 8.О.М. Якубчак, Т.В. Таран Гігієна виробництва м'ясних продуктів /– К: ЦП «Компринт».- 2015. Якубчак О.М., Таран Т.В. Витяг з протоколу № 7 засід Вченої ради НУБіП України від 23 грудня 2015 р.