|  |  |
| --- | --- |
| E:\nubip_logo_new_poisk_18_2.png | **СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ**  **«ГІГІЄНА 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\_\_\_\_6\_\_\_\_** |
| **Мова викладання українська** |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |  |
| **Лектор курсу** | **Таран Тетяна Володимирівна** |
| **Контактна інформація лектора (e-mail)** | **ttaran@ukr.net** |
| **Сторінка курсу eLearn** | [**https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=3188**](https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=3188) |

**ОПИС ДИСЦИПЛІНИ**

*(до 1000 друкованих знаків)*

Курс “Гігієна харчових продуктів” є дисципліною спеціального циклу при підготовці лікарів ветеринарної медицини. Відповідно до Закону України “Про ветеринарну медицину” основною метою викладання дисципліни є формування у лікарів ветеринарної медицини знань із проведення ветеринарно-санітарних заходів та чіткого вирішення питань санітарно-гігієнічних досліджень і ветеринарно-санітарного благополуччя харчових продуктів та технічної сировини тваринного походження під час їх виробництва (приватний сектор, колективні господарства та ін.), на всіх етапах технології переробки (м'ясо-, молокопереробні підприємства, птахокомбінати, рибокомбінати та ін.), а також під час транспортування, зберігання та в місцях реалізації, дотримуючись виконання діючих ветеринарно-санітарних правил.

Гігієна харчових продуктів як дисципліна, з одного боку, є фундаментальною, що вивчає матеріальну основу, пов'язану з якістю та безпекою харчових продуктів і сировини тваринного і рослинного походження, процесів, які проходять у цих продуктах, їх причини, механізми та механіку виникнення і розвитку; з іншого боку – прикладна, яка вивчає якість і безпеку продукції і сировини тваринного походження, включаючи різні методи дослідження.

Відповідно до Закону України “Про ветеринарну медицину” лікар ветеринарної медицини несе юридичну і матеріальну відповідальність за випуск в реалізацію тільки доброякісних, благополучних у санітарному відношенні продуктів.

**СТРУКТУРА КУРСУ**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Тема** | **Години**  (лекції/лабораторні, практичні, семінарські) | **Результати навчання** | **Завдання** | **Оцінювання** |
| **8 семестр** | | | | |
| **Модуль 1** | | | | |
| **Тема 1** Історія становлення дисципліни “Гігієна харчових продуктів” | 2/0 | **Знати:** молоко, молочні продукти – їх хімічний склад, біологічна цінність та товарознавча оцінка;  вимоги державних стандартів та інших нормативно-правових актів щодо показників якості та безпеки молока і молочних продуктів;  основи стандартизації, сертифікації та управління якістю молочних продуктів.  **Вміти:** проводити ветеринарно-санітарні заходи спрямовані на виробництво молочних продуктів належної якості; вирішувати питання санітарно-гігієнічних досліджень та ветеринарно-санітарного благополуччя харчових продуктів та сировини тваринного походження володіти сучасними методами досліджень з ветсанекспертизи;  володіти науково обґрунтованою санітарною оцінкою сировини та продуктів тваринного походження. | Здача лабораторної чи роботи.  Написання тестів, ессе.  Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn) | 1,7 бали |
| **Тема 2** Органолептичні та лабораторні методи визначення якості молока. | 0/2 | 1,7 бали |
| **Тема 3** Хімічний склад та технологічні властивості молока. | 2/0 | 1,7 бали |
| **Тема 4** Вимоги до молока згідно ДСТУ 3662-18 Ветеринарні вимоги щодо імпорту в Україну молока та молочних продуктів. | 0/4 | 1,7 бали |
| **Тема 5** Ветеринарно-санітарна експертиза і санітарна оцінка молока при захворю-ваннях та отруєннях тварин. | 2/0 | 1,7 бали |
| Тема 6 Методи визначення вмісту жиру в молоці. | 0/2 | 1,7 бали |
| **Тема 7** Санітарно-гігієнічні умови отримання високоякісного молока. | 2/0 | 1,7 бали |
| **Тема 8** Визначення кислотності та сухої речовини в молоці. | 0/2 | 1,7 бали |
| **Тема 9** Ветеринарно-санітарний контроль якості молока і молочних продуктів на продовольчих ринках. | 2/0 | 1,7 бали |
| **Тема 10** Визначення вмісту в молоці білків, кетонових тіл. Визначення сиропридатнос-ті молока та ко-нтролю режи-мів пастеризації | 0/2 | 1,7 бали |
| **Тема 11** Методи мікробіологічних досліджень  молока. | 0/2 | 1,7 бали |
| **Тема 12** Методи визначення якості кисломолочних продуктів та сирів. | 0/2 | 1,7 бали |
| **Тема 13** Основи стандартизації, управління якістю продукції і сертифікації. | 2/0 | 1,7 бали |
| **Тема 14** Методи дослідження вершкового масла. | 0/2 | 1,7 бали |
| **Модуль 2** | | | | |
| **Тема 15** Ветсанекспертиза меду та інших продуктів бджільництва. | 4/0 | **Знати:** риба, яйця, продукти бджільництва – їх хімічний склад, біологічна цінність та товарознавча оцінка;  вимоги державних стандартів та інших нормативно-правових актів щодо показників якості та безпеки продукції тваринництва;  основи стандартизації, сертифікації та управління якістю продукції.  **Вміти:** проводити ветеринарно-санітарні заходи спрямовані на виробництво рибних продуктів, яєць, продуктів бджільництва належної належної якості;  вирішувати питання санітарно-гігієнічних досліджень та ветеринарно-санітарного благополуччя харчових продуктів та сировини тваринного походження | Здача лабораторної чи роботи.  Написання тестів, ессе.  Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn) | 1,7 бали |
| **Тема** **16** Лабораторні методи визначення якості меду. | 2/0 | 1,7 бали |
| **Тема** **17** Ветсанекспертиза риби та інших гідробіонтів. | 4/0 | 1,7 бали |
| **Тема18** Методи визначення свіжості риби. | 0/2 | 1,7 бали |
| **Тема** **19** Ветсанекспертиза яєць свійської птиці. | 0/2 | 1,7 бали |
| **Тема 20** Ветсанекспертиза рослинних продуктів харчування. | 0/2 | 1,7 бали |
| **СЕМЕСТР 9** | | | | |
| **Модуль 3** | | | | |
| **Тема 21.**  Забійні тварини, їх транспортування та визначення категорій вгодованності | 2/0 | **Знати:**визначення передзабійного стану тварин і птиці та їх категорій вгодованості; ветеринарно-санітарні основи підготовки тварин і птиці до забою та технології їх переробки.  **Вміти:** 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 | Здача лабораторної чи роботи.  Написання тестів, ессе.  Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn) | 1,7 бали |
| **Тема 22.**  Вимоги до транспортування забійних тварин та порядок оформлення супровідних документів | 0/2 | 1,7 бали |
| **Тема 23.**  Підприємства з переробки забійних тварин та ветсан вимоги до них. Приймання забійних тварин. | 2/0 | 1,7 бали |
| **Тема 24.**  Дослідження лімфовузлів туш та органів забійних тварин | 0/2 | 1,7 бали |
| **Тема 25.**  Основи технології і гігієни переробки забійних тварин та птиці | 2/0 | 1,7 бали |
| **Тема 26.**  Ветеринарно-санітарна експертиза тваринних жирів | 0/2 | 1,7 бали |
| **Тема 27.**  Організація та методика після забійної ветсанекспертизи туш і органів забійних тварин | 4/0 | 1,7 бали |
| **Тема 28.**  Методика і техніка після забійного дослідження органів і туш тварин. Ветеринарно-санітарна експертиза субпродуктів | 0/3 | 1,7 бали |
| **Модуль 4** | | | | |
| **Тема 29.** Морфологія,хімічний склад і товарознавство м’яса різних видів тварин | 4/0 | **Знати:** м'ясо та інші продукти забою тварин – їх хімічний склад, біологічна цінність та товарознавча оцінка.  **Вміти:** проводити ветеринарно-санітарні заходи; вирішувати питання санітарно-гігієнічних досліджень та ветеринарно-санітарного благополуччя харчових продуктів та сировини тваринного 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. | Здача лабораторної чи роботи.  Написання тестів, ессе.  Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn) | 1,7 бали |
| **Тема 30.** Визначення видової належності м’яса | 0/4 | 1,7 бали |
| **Тема 31.** Зміни в м’ясі після забою тварин | 4/0 | 1,7 бали |
| **Тема 32.** Визначення свіжості м’яса | 0/6 | 1,7 бали |
| **Тема 33.** Основи технології та гігієна консервування м’яса і м’ясних продуктів | 4/0 | 1,7 бали |
| **Тема 34.** Ветеринарно-санітарна експертиза ковбас та консервів | 0/4 | 1,7 бали |
| **Модуль 5** | | | | |
| **Тема 35.** Ветеринарно-санітарна експертиза продуктів забою тварин при виявленні інфекційних хвороб | 4/0 | **Знати:** ветеринарно-санітарну оцінку продуктів тваринного походження за інфекційних, інвазійних, незаразних захворювань, отруєнь, уражень радіоактивними речовинами;  харчові токсикоінфекції і токсикози мікробного походження та їх профілактику по лінії ветеринарної медицини  **Вміти:** проводити ветеринарно-санітарні заходи; вирішувати питання санітарно-гігієнічних досліджень та ветеринарно-санітарного благополуччя харчових продуктів та сировини тваринного 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. | Здача лабораторної чи роботи.  Написання тестів, ессе.  Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn) | 1,7 бали |
| **Тема 36.** Методи визначення м’яса, одер­жаного від хворих і загиблих тварин | 0/4 | 1,7 бали |
| Ветсанекспертиза продуктів забою тварин при виявлені інвазійних захворювань | 4/0 | 1,7 бали |
| **Тема 37.** Ветеринарно-санітарне дослідження продуктів забою тварин на трихінельоз | 0/4 | 1,7 бали |
| **Тема 38**. Ветсанекспертиза продуктів забою тварин при незаразних хворобах та отруєннях | 4/0 | 1,7 бали |
| **Тема 39.** Ветсанекспертиза продуктів забою тварин при цистицеркозі | 0/4 | 1,7 бали |
| **Тема 40.** Харчові токсикоінфекції і токсикози та їх профілактика | 4/0 | 1,7 бали |
| **Тема 41.** Методи визначення в м’ясі отруйних речовин | 0/4 | 1,7 бали |
| **Всього за 8,9 семестр** | | | | **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). Курсові роботи, 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 СТУДЕНТІВ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **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 | незараховано |