|  |  |
| --- | --- |
| E:\nubip_logo_new_poisk_18_2.png | **СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ** **«Аналіз ризиків харчових продуктів і кормів»** |
| **Ступінь вищої освіти - Магістр** |
| **Спеціальність - 212 Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза** |
| **Освітня програма «212 Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»** |
| **Рік навчання 1, семестр 2****Форма навчання денна** |
| **Кількість кредитів ЄКТС\_\_\_\_6\_\_\_\_** |
| **Мова викладання українська** |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |  |
| **Лектор курсу** | **Галабурда Марія Алімівна** |
| **Контактна інформація лектора (e-mail)**  | **galaburda\_ma@nubip.edu.ua** |
| **Сторінка курсу eLearn**  | <https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=1972> |

**ОПИС ДИСЦИПЛІНИ**

*(до 1000 друкованих знаків)*

Ризики, спричинені небезпечними факторами мають велике значення для здоров’я населення. Аналіз ризику – це процес, що складається з трьох компонентів: оцінки ризику, управління ризиком і обміну інформацією (повідомленням) про ризик. Процес оцінки ризику небезпечного фактору має у максимально можливій мірі включати кількісну інформацію, бути об’єктивним та науково обґрунтованим, а його кінцевою метою є захист здоров'я споживачів і розвиток міжнародної торгівлі харчовими продуктами. Оцінку ризику слід проводити, використовуючи структурний підхід. Оскільки оцінка ризику – наука, що розвивається, для запровадження даного підходу може знадобитися певний час та спеціальне навчання у країнах, що розвиваються.

Дисципліна має на меті забезпечити підготовку лікарів ветеринарної медицини, компетентних з питань аналізу ризиків у харчових продуктах і кормах під час їх виробництва, переробки, зберігання, транспортування та реалізації. Магістри повинні володіти основними підходами до аналізу ризиків, якісною та кількісною оцінкою ризиків і кваліфіковано узагальнювати процес аналізу ризиків.

**СТРУКТУРА КУРСУ**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Тема** | **Години**(лекції/лабораторні, практичні, семінарські) | **Результати навчання** | **Завдання** | **Оцінювання** |
| **Модуль 1** |
| Тема 1. Вступ до поняття аналізу ризиків (Аналіз ризиків задля охорони здоров'я населення та забезпечення міжнародної торгівлі харчовими продуктами) | 2/6 | **Знати:**  характеристики системи забезпечення безпечності харчових продуктів;специфіку і структуру аналізу ризиків**Вміти:** застосовувати первинні заходи з управління рищзиками;скласти опис ризику | Виконання ситуаційних завдань.Написання тестів, ессе.Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn) | бали |
| Тема 2.Сучасна концепція аналізу ризиків. Загальне поняття про небезпеки та ризики | 4/6 | балів |
| Тема 3. Управління мікробіологічними ризиками: принципи, процеси та первинні заходи | 4/6 | балів |
| Всього за модулем | 10/18 |  |  |  |
| **Модуль 2** |
| Тема 1. Оцінка мікробіологічних ризиків: Поняття та принципи. | 4/6 | **Знати:** принципи оцінки ризиків;методологію оцінки ризиків **Вміти:** обирати та застосовувати наявні інструменти оцінки ризиків;визначати невизначеність при оцінці ризиків | Виконання ситуаційних завдань.Написання тестів, ессе.Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn) |  |
| Тема 2. Методологія оцінки мікробіологічних ризиків | 4/6 |  |
| Тема 3. Інструменти оцінки мікробіологічних ризиків | 2/6 |  |
| Тема 4. Невизначеність при аналізі мікробіологічних ризиків. | 2/6 |  |
| Всього за модулем | 12/24 |  |  |  |
| **Модуль 3** |
| Тема 1. Міжнародна діяльність щодо оцінки мікробіологічних ризиків | 4/6 | **Знати:** індикатори, що використовуються для вимірювання ефективності управління ризиками на різних рівнях та етапах обігу харчових продуктів **Вміти:** використовувати результати оцінки ризиків для управління ними на різних рівнях –державному, виробничому. | Виконання ситуаційних завдань.Написання тестів, ессе.Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn) |  |
| Тема 2. Використання результатів оцінки мікробіологічних ризиків в управлінні мікробіологічними ризиками. | 4/0 |  |
| Тема 3. Застосування цілей з харчової безпеки (FSOs) та цілей з результативності (PO) в управлінні мікробіологічними ризиками. | 2/6 |  |
| Тема 4. Загальні підходи до визначення та застосування мікробіологічних критеріїв | 3/6 |  |
| Тема 5 Аналіз мікробіологічних ризиків та HACCP | 2/0 |  |
| Всього за модулем | 15/18 |  |  |  |
| **Модуль 4** |
| Тема 1. Мікробіологічні небезпеки (Основні мікроорганізми, що спричиняють харчові захворювання) | 4/6 | **Знати:** основні мікробіологічні небезпеки їх характеристики **Вміти:** аналізувати актуальні наукові дані щодо ризиків у харчових продуктах; визначати ефективні заходи управління ризиками  | Виконання ситуаційних завдань.Написання тестів, ессе.Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn) |  |
| Тема 2. Бактеріальні небезпеки, спричинені ешерихіями і сальмонелами | 0/6 |  |
| Тема 2. Ентеротоксин продукуючі стафілококи, шигелли, ієрсинії, вібріони | 0/6 |  |
| Тема 3. Фактори ризику Campylobacter, Arcobacter | 0/6 |  |
| Тема 4. Оцінка мікробіологічного ризику Listeria monocytogenes (Приклад ФАО/ВОЗ). | 4/6 |  |
| Всього за модулем | 8/30 |  |  |  |
| **Всього**  | **70** |
| **Залік** |  |  |  | **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 |