



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 6, семестр 12

Форма навчання денна

Кількість кредитів ЄКТС 14

Мова викладання українська

Лектор курсу
Контактна інформація
лектора (e-mail)
Сторінка курсу eLearn

Галабурда Марія Алімівна
galaburda_ma@nubip.edu.ua

<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)	2/6	Знати: характеристики системи забезпечення безпечності харчових продуктів;	Виконання ситуаційних завдань. Написання тестів, ессе. Виконання самостійної	бали

харчовими продуктами)		специфіку і структуру аналізу ризиків	роботи (в.т.ч. в elearn)	
Тема 2. Сучасна концепція аналізу ризиків. Загальне поняття про небезпеки та ризики	4/6	Вміти: застосовувати первинні заходи з управління ризиками;		балів
Тема 3. Управління мікробіологічними ризиками: принципи, процеси та первинні заходи	4/6	скласти опис ризику		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	Виконання ситуаційних завдань. Написання тестів, ессе.	
Тема 2. Методологія оцінки мікробіологічних ризиків	4/6	Вміти: обирати та застосовувати наявні інструменти оцінки ризиків; визначати невизначеність при оцінці ризиків	Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	
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	Виконання ситуаційних завдань. Написання тестів, ессе.	
Тема 2. Використання результатів оцінки мікробіологічних ризиків в управлінні мікробіологічними ризиками.	4/0		Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	
Тема 3. Застосування цілей з харчової безпеки (FSOs) та цілей з результативності (PO) в управлінні мікробіологічними ризиками.	2/6	Вміти: використовувати результати оцінки ризиків для управління ними на різних рівнях – державному, виробничому.		
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, есе. 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 <i>Campylobacter</i> , <i>Agrobacter</i>	0/6			
Тема 4. Оцінка мікробіологічного ризику <i>Listeria monocytogenes</i> (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