



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
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.

Компетентності навчальної дисципліни:

інтегральна компетентність (ІК): Здатність розв'язувати складні завдання і проблеми у галузі ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи або у процесі навчання, що передбачає проведення досліджень, упровадження інновацій та характеризується невизначеністю умов і вимог;

загальні компетентності (ЗК): ЗК 3. Здатність проведення досліджень на відповідному рівні;

спеціальні (фахові) компетентності (СК): СК 2 Здатність застосовувати методики роботи з національними і міжнародними нормативно - правовими актами, науковими працями, методичними розробками, рекомендаціями, інструкціями тощо у професійній діяльності. СК 3 Здатність здійснювати державний (внутрішній) контроль дотримання вимог передзабійного огляду, забою тварин, а також здатність проводити післязабійний огляд продуктів забою та надавати рекомендації щодо їх подальшого використання. СК 4 Здатність використовувати знання про хвороби тварин різної етіології для здійснення державного (внутрішнього) контролю на підконтрольних потужностях. СК 8 Здатність

планувати та проводити стандартний і розширений державний контроль підконтрольних вантажів на державному кордоні України та транспорті, аналізувати зв'язок між контролем безпечності харчових продуктів і здоров'ям людей за міжнародної торгівлі продуктами тваринного походження. СК 9 Здатність проводити державний аудит на підконтрольних потужностях з виробництва, переробки, обігу харчових продуктів, кормів, кормових добавок, преміксів, ветеринарних препаратів, побічних продуктів згідно із системою менеджменту безпечності харчових продуктів та контролювати систему моніторингу для кожної критичної точки управління (КТУ) під час виробництва продукції. СК 11 Здатність організовувати та проводити державний контроль гігієнічних вимог і санітарних заходів на агропродовольчих ринках і потужностях. СК 13 Здатність здійснювати ветеринарно-санітарний контроль виробництва та обігу кормів, кормових добавок, преміксів тощо на підконтрольних потужностях, грамотно використовувати методики їх дослідження та проводити їхнє санітарне оцінювання. СК 15 Здатність здійснювати контроль на потужностях з виробництва та обігу продуктів тваринного походження, на кордоні і транспорті з урахуванням потенційного впливу транскордонних хвороб, зокрема зоонозів. СК 21 Здатність працювати у правовому полі як у міжособистісних відносинах, так і за співпраці із представниками судових та правоохоронних органів під час інспекторської діяльності

Програмні результати навчання навчальної дисципліни:

ПНР 5 Володіти знаннями про хвороби тварин різної етіології та уміти застосовувати адекватні методи і методики клінічних та лабораторних досліджень для контролю стану здоров'я тварин різних класів і видів, знати шляхи подальшого використання хворих тварин і продукції, одержаної від них, а також від тварин, підданих лікуванню, профілактичним чи іншим обробкам тощо.

ПНР 6 Знати органолептичні та інструментальні методи і методики дослідження харчових продуктів і кормів для визначення їх безпечності та якості.

ПНР 7 Уміти планувати і здійснювати контроль та проводити моніторинг виробництва, здійснювати контроль зберігання, переробки та реалізації харчових продуктів і кормів, кормових добавок, преміксів, побічних продуктів, ветеринарних препаратів, засобів ветеринарної медицини та оцінювати їх безпечність і якість.

ПНР 8 Мати навички стандартного та розширеного державного контролю підконтрольних вантажів на державному кордоні України та транспорті, здійснювати аналіз зв'язку між контролем безпечності харчових продуктів та здоров'ям людей за міжнародної торгівлі продуктами тваринного походження

ПНР 10 Володіти знаннями та практичними умінями, необхідними для організації і проведення державного контролю гігієнічних вимог та санітарних заходів на агропродовольчих ринках і потужностях.

ПНР 11 Володіти знаннями та практичними умінями, необхідними для здійснення державного (внутрішнього) ветеринарно-санітарного контролю на потужностях з виробництва та обігу м'яса і м'ясних продуктів, молока і молочних продуктів, напівфабрикатів, харчових гідробіонтів; заготівлі, зберігання та обігу харчових рослинних продуктів, меду та апіпродуктів, харчових яєць та яйцепродуктів тощо, а також методами та методиками відбору, консервування, пакування і пересилання проб тваринного, рослинного й біотехнологічного походження, правильного поводження з ними та результатами їх випробувань (досліджень).

СТРУКТУРА КУРСУ

Тема	Години (лекції/лабораторні, практичні, семінарські)	Результати навчання	Завдання	Оцінювання
Модуль 1				
Тема 1. Вступ до поняття аналізу	2/6	Знати:		бали

ризиків (Аналіз ризиків задля охорони здоров'я населення та забезпечення міжнародної торгівлі харчовими продуктами)		характеристики системи забезпечення безпечності харчових продуктів; специфіку і структуру аналізу ризиків	Виконання ситуаційних завдань. Написання тестів, ессе. Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	
Тема 2. Сучасна концепція аналізу ризиків. Загальне поняття про небезпеки та ризику	4/6	Вміти: застосовувати первинні заходи з управління ризиками; скласти опис ризику		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	Виконання ситуаційних завдань. Написання тестів, ессе. Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	
Тема 2. Методологія оцінки мікробіологічних ризиків	4/6	Вміти: обирати та застосовувати наявні інструменти оцінки ризиків; визначати невизначеність при оцінці ризиків		
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. Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	
Тема 2. Використання результатів оцінки мікробіологічних ризиків в управлінні мікробіологічними ризиками.	4/0	Вміти: використовувати результати оцінки ризиків для управління ними на різних рівнях – державному, виробничому.		
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, 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>Aerobacter</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