



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

СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ **«ОРГАНІЗАЦІЯ ТА КОНТРОЛЬ САНІТАРНИХ ЗАХОДІВ»**

Ступінь вищої освіти - PhD
Спеціальність 212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»
Освітня програма «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»
Рік навчання 2021-2022, семестр 2
Форма навчання денна, вечірня, заочна
Кількість кредитів ЄКТС 6
Мова викладання українська

Якубчак Ольга Миколаївна

olga.yakubchak@gmail.com

ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

Мета – забезпечити підготовку доктора філософії для дослідницької та викладацької діяльності у сфері ветеринарної медицини, гігієни тварин, гігієни харчових продуктів і кормів.

Завдання: набуття теоретичних знань і практичних навиків з метою професійної діяльності, а саме вивчити основи санітарного законодавства під час виробництва харчових продуктів і кормів в Україні та ЄС, гігієнічні вимоги і контроль якості: м'яса і м'ясних продуктів, молока та молочних продуктів, риби та рибних продуктів, яєць, рослинних продуктів і кормів на всіх етапах їх виробництва.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен

знати: - методи контролю безпечності та якості харчових, побічних продуктів тваринного походження та кормів;

- основи ветеринарного та санітарного законодавства під час виробництва харчових продуктів і кормів в Україні та ЄС;

- гігієнічні вимоги і контроль якості: м'яса і м'ясних продуктів, молока та молочних продуктів, риби та рибних продуктів, яєць, рослинних продуктів і кормів на всіх етапах їх виробництва.

вміти:

- організовувати проведення санітарних заходів на потужностях, що спеціалізуються на виробництві, переробці, зберіганні та реалізації харчових продуктів тваринного і рослинного походження;

- здійснювати контроль санітарних заходів на всіх етапах виробництва та обігу харчових, побічних продуктів тваринного походження та кормів;

- досліджувати показники якості і безпечності харчових, побічних продуктів тваринного походження і кормів;

- оцінювати ефективність санітарних заходів на потужностях державного контролю.

СТРУКТУРА КУРСУ

Тема	Години (лекції/ практичні)	Результати навчання	Завдання	Оцінювання
1 семестр				
Модуль 1. Організація та контроль санітарних заходів на тваринницьких потужностях				
Тема 1 Організація та контроль санітарних заходів на потужностях з виробництва молока та яловичини	3/3	Знати: - правові основи і законодавство України у сфері безпечності та якості харчових продуктів; - природні та антропогенні фактори довкілля і соціальні умови, які впливають на здоров'я людини; - закономірності впливу факторів і умов навколишнього середовища на організм тварин або популяцію; - сучасні методи контролю безпечності та якості харчових продуктів (сировини). Вміти: - володіти методологією організації санітарних заходів; - володіти основними постулатами, принципами гігієни; - організовувати та контролювати санітарні заходи на тваринницьких потужностях	<i>Підготовка до лекцій (попереднє ознайомлення з презентацією та лекцією в eLearn).</i> <i>Виконання та здача лабораторної роботи (в методичних рекомендаціях та самостійно).</i> <i>Виконання самостійної роботи (завдання в методичних рекомендаціях та eLearn).</i> <i>Підготовка та написання модульної контрольної роботи (тестова - в eLearn).</i>	7 балів
Тема 2 Організація та контроль санітарних заходів на потужностях з виробництва свинини	3/3			
Тема 3 Організація та контроль санітарних заходів на потужностях з виробництва продуктів птахівництва	3/3			
Тема 4 Організація та контроль санітарних заходів на потужностях з виробництва продуктів вівчарства та козівництва	3/3			
Тема 5 Організація та контроль санітарних заходів на кінних заводах, іподромах, кінно-спортивних комплексах	3/3			7 балів

Тема 6 Організація та контроль санітарних заходів на потужностях хутрового звірівництва та кролівництва	3/3	- володіти методами мінімізації впливу токсичних речовин та інших ксенобіотиків на організм людини; - розробляти процедури належної гігієнічної (GHP) і виробничої практик (GMP).		7 балів
Тема 7 Організація та контроль санітарних заходів у віваріях, зоопарках, притулках для тварин	3/3			7 балів
Тема 8 Організація та контроль санітарних заходів на держкордоні, митниці, транспорті	3/3			7 балів
Тема 9 Організація та контроль санітарних заходів на потужностях з виробництва продуктів рибництва	3/3			7 балів
Тема 10 Організація та контроль санітарних заходів на потужностях з виробництва продуктів бджільництва	3/3			7 балів
Модуль 2. Організація та контроль санітарних заходів під час виробництва та обігу харчових продуктів				
Тема 1 Вступ. Санітарні заходи. Надання інформації про відповідні санітарні заходи.	3/3	Знати - методи прогнозування санітарної ситуації на найближчу та віддалену перспективу на основі аналізу ризиків з метою найповнішої реалізації гарантування здоров'я людини, безпечності та	Підготовка до лекцій (попереднє ознайомлення з презентацією та лекцією в eLearn). Виконання та	7 балів
Тема 2 Санітарно-гігієнічні вимоги до складських приміщень, холодильників і транспорту для	3/3			

м'яса і м'ясопродуктів. Вимоги до побутових приміщень, особиста гігієна персоналу		якості харчових продуктів; - принципи біоетики з урахуванням соціальних та екологічних наслідків професійної діяльності під час розроблення методів	<i>здача лабораторної роботи</i> (в методичних рекомендаціях та самостійно).
Тема 3 Аналіз ризиків під час виробництва та зберігання м'яса та м'ясних продуктів	3/3	аналізу ризиків; -закономірності застосування обґрунтованих методів організації та контролю санітарних заходів;	<i>Виконання самостійної роботи</i> (завдання в
Тема 4 Контроль санітарно-гігієнічних вимог під час виробництва молока та молочних продуктів	3/3	- використовувати інформаційне забезпечення для оцінки та удосконалення стану об'єктів санітарних заходів; - методологію розроблення інформативних методів організації та контролю програм-передумов і процедур, заснованих на принципах НАССР. - сучасні методи контролю безпечності та якості харчових продуктів. Вміти - застосовувати принципи санітарно-гігієнічного нормування; - володіти методами усунення чи мінімізації впливу токсичних речовин та інших ксенобіотиків на організм людини; - застосовувати гігієнічні нормативи безпечності харчових продуктів; - застосовувати ризик-орієнтований підхід у професійній діяльності; - розробляти процедури, засновані на принципах НАССР.	

Тема 5 Гігієнічні умови виробництва рибних продуктів та контроль процесів.	3/3	Знати - методи прогнозування санітарної ситуації на найближчу та віддалену перспективу на основі аналізу ризиків з метою найповнішої реалізації гарантування здоров'я людини, безпечності та якості харчових продуктів;	методичних рекомендаціях та eLearn).	7 балів
			Підготовка та написання модульної контрольної роботи (тестова - в eLearn).	7 балів
Тема 6 Сучасні вимоги до безпечності та якості яєць та яєчних продуктів. Контроль процесів	3/3	- принципи біоетики з урахуванням соціальних та екологічних наслідків професійної діяльності під час розроблення методів аналізу ризиків; -закономірності застосування обґрунтованих методів організації та контролю санітарних заходів;		7 балів
Тема 7 Гігієнічні вимоги до виробництва продуктів бджільництва.	3/3	- використовувати інформаційне забезпечення для оцінки та удосконалення стану об'єктів санітарних заходів;		7 балів
Тема 8 Гігієнічні вимоги до рослинних харчових продуктів. Державне регулювання якості та безпечності рослинних харчових продуктів.	3/3	- методологію розроблення інформативних методів організації та контролю програм-передумов і процедур, заснованих на принципах НАССР. - сучасні методи контролю безпечності та якості харчових продуктів.		7 балів
Тема 9 Аналіз ризиків під час виробництва та обігу харчових продуктів	3/3	Вміти - застосовувати принципи санітарно-гігієнічного нормування;		7 балів
Тема 10 Контроль санітарно-гігієнічних вимог під час виробництва м'яса та м'ясних продуктів	3/3	- володіти методами усунення чи мінімізації впливу токсичних речовин та інших ксенобіотиків на організм людини; - застосовувати гігієнічні нормативи безпечності харчових продуктів; - застосовувати ризик-орієнтований підхід у професійній діяльності; - розробляти процедури,		7 балів

		засновані на принципах НАССР.		
Всього за семестр	30/30	-	-	70 100х0,7 (максимум 70 балів)
Екзамен				30
Всього за курс				100

ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

<i>Політика щодо дедлайнів та перескладання:</i>	Здобувач повинен здавати усі роботи в заплановані терміни до закінчення вивчення поточного модуля. Роботи, що здаються з порушенням термінів без поважних причин оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання модульної контрольної роботи відбувається за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний) і дозволяється в термін до закінчення наступного модуля).
<i>Політика щодо академічної доброчесності:</i>	Списування, використання мобільних девайсів, додаткової літератури під час модульних контрольних робіт, заліків та екзаменів заборонено. Письмові роботи, реферати повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу.
<i>Політика щодо відвідування:</i>	Відвідування лекційних та лабораторних занять є обов'язковим для всіх студентів. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись згідно з індивідуальним навчальним планом, затвердженим у визначеному порядку. Пропущені лекції, після їх опрацювання здобувачем вищої освіти, відпрацьовуються у вигляді співбесіди з викладачем або в он-лайн формі. Пропущені лабораторні заняття відпрацьовуються студентами в лабораторії кафедри.

ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ ЗДОБУВАЧІВ

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