

ВИРОБНИЦТВО ЕКОЛОГІЧНО-БЕЗПЕЧНОЇ ПРОДУКЦІЇ СКОТАРСТВА

Лектор	Угнівенко Анатолій Миколайович
Семестр	II
Освітньо-науковий ступінь	phD доктор філософії
Кількість кредитів ECTS	5
Форма контролю	залік
Аудиторні години	40 (20 годин лекційні, 20 годин лабораторні)

Загальний опис дисципліни

Мета дисципліни – забезпечити формування у студентів цілісної системи теоретичних знань щодо контролю відповідності функціонування виробництва продукції скотарства, згідно з законодавчими актами, стандартами, прийнятими управлінськими рішеннями, цілями діяльності підприємства.

Опанування цієї дисципліни дає можливість спеціалістам приймати управлінські рішення щодо координації технологічного процесу виробництва продукції скотарства та коригування відхилень від поставлених цілей під час його здійснення.

Теми лекцій

Тема 1. Класифікація і характеристика екологічно небезпечних продуктів, що можуть спричинити небажані властивості молока та яловичини.

Тема 2. Допустимі параметри безпечних продуктів у молоці та яловичині та методи їх визначення

Тема 3. Виробництво екологічно-безпечної яловичини та молока

Тема 4. Особливості виробництва органічної яловичини і молока та у районах, забруднених у результаті аварії на Чорнобильській АЕС

Тема 5. Транспортування, переробка і пакування екологічно-безпечних яловичини і молока

Теми лабораторних (практичних) занять

Тема 1. Визначення екологічно безпечних продуктів у молоці та яловичині

Тема 2. Визначення екологічно небезпечних продуктів у молоці та яловичині

Тема 3. Визначення основних параметрів технології виробництва екологічно-безпечних молока та яловичини

Тема 4. Прижиттєве визначення вмісту 137 Cs у м'язовій тканині великої рогатої худоби.

Тема 5. Визначення параметрів безпечних молока та яловичини під час транспортування, переробки і пакування продукції

Рекомендована література

- 1 Технологія виробництва молока і яловичини / В.І. Костенко. – К.: Ліра-К, 2018. – 672 с.
- 2 Виробництво екологічно-безпечної яловичини / А.М. Угнівенко, Н.В. Кос. – К.: «ЦП Компринт», 2018. – 278 с.
- 3 Визначення вмісту афлатоксину В₁: ГОСТ 790 6651
- 4 Визначення вмісту залишкової кількості пестицидів: ДСТУ 790 14181.
- 5 Визначення вмісту залишкової кількості пестицидів: ГОСТ 13496.20.
- 6 Визначення вмісту зеараленону і Т-2 токсину: ГОСТ 28001.
- 7 Визначення вмісту нітратів і нітритів: ГОСТ 13496.19.
- 8 Визначення вмісту патуліну ГОСТ 28396.
- 9 Визначення вмісту токсичних елементів: ГОСТ 30178.
- 10 ГОСТ 7702.0 Відбір проб м'яса для органолептичної оцінки і методи випробування.
- 11 Директива Совета ЕС от 24.07.1986 г., касающаяся предельных допустимых уровней содержания остатков пестицидов в пищевых продуктах животного происхождения (86/363/ЕЕС).
- 12 ДСТУ 2887-94 "Пакування та маркування. Терміни та визначення".
- 13 Закон України "Про безпечність та якість харчових продуктів".
- 14 Закон України "Про державну систему біобезпеки при створенні, випробуванні, транспортуванні та використанні генетично модифікованих організмів".
- 15 Кодекс Аліментаріус "Керівні положення з виробництва, переробки, маркування і збуту органічних харчових продуктів".
- 16 СанПин 42-123-4540-87 Максимально допустимые уровни содержания пестицидов в пищевых продуктах и методы их определения.
- 17 М'ясо. Методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести: ГОСТ 7269-79. (М'ясо. Методи відбирання зразків і органолептичні методи визначення свіжості).
- 18 М'ясо и мясные продукты. Метод определения нитрата. ГОСТ 29300-92 (ИСО 3091-75).
- 19 М'ясо. Методы химического и микроскопического анализа свежести: ГОСТ 23392-78.
- 20 М'ясна промисловість. Продукти забою худоби. Терміни та визначення: ДСТУ 3938-99. - [Введений в дію 01.07.2000 р.].

- 21 М'ясо. Яловичина та телятина в тушах, пів тушах та четвертинах. Технічні умови: ДСТУ 4782:2007. Держспоживстандарт України, 2009. – 14 с.
- 22 М'ясо та м'ясна сировина. Методи випробування проб та методи органолептичного оцінювання свіжості; ДСТУ ХХХХ:200Х.
- 23 Мясо и мясные продукты. Метод определения нитрита. ГОСТ 29299-92 (ИСО 2918-75).
- 24 Норми радіаційної безпеки України (НРБУ-97). – Київ, 1997. – 171 с.
- 25 Постанова Ради ЄС № 834/2007 від 27.06.2007 р. щодо органічного виробництва та маркування органічних продуктів.
- 26 Правила ICAR, стандарти і рекомендації для реєстрації виробництва м'яса. international agreement of recording practices / Approved by the General Assembly of International Committee for Animal Recording (ICAR) held in Niagara Falls, USA, on 18 June 2008.
- 27 Правила перед забійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів 2002.
- 28 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов (Сировина і продукти харчові. Атомно-абсорбційний метод визначення токсичних елементів): ГОСТ 30178-96.
- 29 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия (Сировина і продукти харчові. Методи визначення кадмію): ГОСТ 26933-86.
- 30 Сырье и продукты пищевые. Метод определения меди (Сировина і продукти харчові. Метод визначення міді): ГОСТ 26931-86.
- 31 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка (Сировина і продукти харчові. Метод визначення миш'яку): ГОСТ 26930-86.
- 32 Сырье и продукты пищевые. Метод определения свинца (Сировина і продукти харчові. Метод визначення свинцю): ГОСТ 26932-86.
- 33 Сырье и продукты пищевые. Метод определения ртути (Сировина і продукти харчові. Метод визначення ртуті): ГОСТ 26927-86.
- 34 Сырье и продукты пищевые. Метод определения цинка (Сировина і продукти харчові. Метод визначення цинка): ГОСТ 26934-86.
- 35 Стандарт ЕЭК ООН в отношении стандартизации, сбыта и товарного качества говяжьих туш и отрубов (WP.7; 2000). Говядина (раздел 2):Идентификационный код: TRADE/WP.7/GE/11.2000/7/Add.2; Тем. Организация объединенных наций. Экономический и социальный совет. Европейская экономическая комиссия.
- 36 Якубчак О.М. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва: підручник для підготовки фахівців в аграрних ВНЗ III-IV рівнів акредитації зі спеціальності "Ветеринарна медицина [Ольга Якубчак, Віталій Хоменко, Сергій Мельничук та інш.] – К.: "Біопром", 2005. – 798 с..
- 37 BioSuisse: Стандарти Біо Свіс Асоціації Швейцарських організацій виробників органічної продукції.

38 NOP: Національна органічна програма США. Стандарти НОП США (Міністерство сільського господарства США, Служба сільського господарського маркування CFR частина 205, Національна Органічна Програма) і вказівки на органічне виробництво.

39 JAS: Japanese Organic System: Закон Японії із стандартизації і правильного маркування сільськогосподарської і лісової продукції № 175 із відповідними вказівками, що стосуються органічного виробництва.