

СИЛАБУС
навчальної дисципліни
«Біологічні небезпечні фактори у харчових продуктах і кормах, їх ідентифікація»»

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО НАВЧАЛЬНУ ДИСЦИПЛІНУ	
Рівень вищої освіти	Другий (магістерський) рівень
Код і найменування спеціальності	211 Ветеринарна медицина
Тип і назва освітньої програми	ОПП Ветеринарна медицина
Курс, семестр	5 курс, 10 семестр
Обсяг і форма семестрового контролю з навчальної дисципліни	Кількість кредитів ЄКТС – 4,0, Загальна кількість годин – 120 із яких: лекцій – 16 год., лабораторних – 24 год. Форма семестрового контролю – залік
Мова (-и) викладання	Державна
Навчально-науковий інститут / факультет, кафедра	Ветеринарної медицини інфекційної патології, гігієни, санітарії та біобезпеки
Контактні дані розробника (-ів)	<i>Викладач:</i> ЗАМАЗІЙ Андрій, доктор вет. н., професор <i>Контакти:</i> кафедра інфекційної патології, гігієни, санітарії та біобезпеки <i>e-mail:</i> andrii.zamazii@pdau.edu.ua <i>URL:</i> https://www.pdau.edu.ua/people/zamaziy-andriy-anatoliyovych
МІСЦЕ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ В ОСВІТНІЙ ПРОГРАМІ	
Статус навчальної дисципліни	Факультетська вибіркова
Передумови для вивчення навчальної дисципліни	Перелік дисциплін, які передують її вивченню: «Анатомія свійських тварин», «Гігієна тварин», «Якість і безпека сільськогосподарської продукції».
Компетентності	<i>Загальні:</i> ЗК 1. Здатність до абстрактного мислення, аналізу і синтезу. ЗК 2. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. ЗК 3. Знання та розуміння предметної галузі та професії. ЗК 4. Здатність проведення досліджень на відповідному рівні. ЗК 5. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями ЗК 6. Здатність приймати обґрунтовані рішення. <i>Фахові:</i> ФК 1. Проводити оцінку біологічно небезпечних фактори у харчових продуктах і кормах, їх ідентифікація у.
Результати навчання	РН 1. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини; визначати

	відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю)
РОЛЬ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ У ФОРМУВАННІ СОЦІАЛЬНИХ НАВИЧОК (SOFT SKILLS)	
Опанування дисципліни розвиває у здобувачів вищої освіти здатність логічно і системно мислити.	
МЕТА ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	
Метою навчальної дисципліни «Біологічні небезпечні фактори у харчових продуктах і кормах, їх ідентифікація» є вивчення нормативноправових актів і документів щодо безпечності та якості харчових продуктів тваринного, та рослинного походження; джерел забруднення навколишнього середовища, харчових продуктів нітратами, радіонуклідами, пестицидами, важкими металами, контамінації антибіотиками, гормонами, мікроорганізмами, тощо.	
ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	
Тема 1. Вступ. Визначення понять «якість» та «безпечність». Структура, фактори, чинники щодо якості та безпечності харчових продуктів.	
Тема 2. Вимоги національного та європейського законодавства до безпечності та якості харчових продуктів.	
Тема 3. Державний (внутрішній) контроль дотримання вимог передзабійного огляду, забою тварин і післязабійного огляду продуктів забою	
Тема 4. Оцінка якості харчових продуктів	
Тема 5. Ветеринарні вимоги щодо імпорту в Україну харчових продуктів. Перелік продуктів, які підлягають державному контролю на призначених прикордонних інспекційних постах.	
Тема 6. Забруднення харчових продуктів радіонуклідами , нітратами, нітритами, нітрозосполука. Ми важкими металами, пестицидами	
Тема 7. Біобезпека харчових продуктів, що містять генетичномодифіковані організми та харчові добавки. Мікотоксини, антибіотики та гормональні препарати у продуктах тваринного та рослинного походження	
Тема 8. Принципи безпечності та якості під час переробки харчових продуктів тваринного походження та захист споживачів. Системи менеджменту безпечності харчових продуктів. Порядок і періодичність контролю харчових продуктів за показниками безпеки (система HACCP).	
МЕТОДИ НАВЧАННЯ І ВИКЛАДАННЯ	
Словесні (лекція, розповідь-пояснення); наочні методи: демонстрування; практичні методи: лабораторні роботи, робота з навчально-методичною літературою; формування пізнавальних інтересів: ситуації новизни навчального матеріалу, метод використання життєвого досвіду; методи усного контролю: усне опитування; тестовий контроль: виконання тестів; комп'ютерні і мультимедійні методи: використання мультимедійних презентацій, комп'ютерне тестування.	
ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ	
Схема нарахування балів, шкала та критерії оцінювання результатів навчання	Наведені у Додатку до силабусу

ПОЛІТИКА ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ ТА ОЦІНЮВАННЯ	
- щодо термінів виконання та перескладання	При недотриманні термінів виконання завдань здобувач вищої освіти може доздати їх з узгодженням та дозволом викладача: Здобувачу вищої освіти, який одержав під час екзаменаційної сесії незадовільну оцінку (FX) або не був допущений до семестрового контролю, дозволяється ліквідувати підсумкову академічну заборгованість. Термін ліквідації підсумкової академічної заборгованості встановлює деканат, але зазвичай не довше, ніж два тижні після початку наступного навчального семестру. Особливості

	<p>перескладання регламентовані «Положенням про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти в Полтавському державному аграрному університеті», https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/5555/polozhennyaaproo_cinyuvannya2023.pdf</p>
<p>- щодо академічної доброчесності</p>	<p>Документи стосовно академічної доброчесності наведені на сторінці АКАДЕМІЧНА ДОБРОЧЕСНІСТЬ ПДАУ: https://www.pdau.edu.ua/content/akademichna-dobrochesnist.</p> <p>Письмові роботи перевіряються на наявність плагіату і допускаються до захисту із коректними текстовими запозиченнями у межах встановлених норм. У разі виявлення факту плагіату здобувач вищої освіти отримує за завдання 0 балів і повинен повторно виконати його.</p> <p>Очікується, що студенти будуть дотримуватися принципів академічної доброчесності, усвідомлюючи наслідки її порушення, що визначається Кодексом академічної доброчесності Полтавського державного аграрного університету (https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/9854/kodeksdobrochesnostinasayt.pdf)</p> <p>Політика академічної доброчесності: самостійність виконання завдань, посилення на використані джерела. Враховується: систематичність відвідування занять, своєчасність виконання навчальних завдань, повний обсяг їх виконання, якість виконання навчальних завдань, самостійність виконання, творчий підхід у виконанні завдань, ініціативність у навчальній діяльності.</p>
<p>- щодо відвідування занять</p>	<p>Відвідування занять є обов'язковим. Усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін. При отриманні на занятті 0 балів та пропущені заняття здобувач вищої освіти зобов'язаний відпрацювати</p>
<p>- щодо зарахування результатів неформальної / інформальної освіти</p>	<p>На здобувачів вищої освіти поширюється право про визнання результатів навчання, набутих у неформальній / інформальній освіті. Набуття відповідних результатів навчання можливе після успішного опанування курсів (з документальним підтвердженням) на різноманітних навчальних платформах, конференціях, семінарах, круглих столах. Особливості неформального / інформального навчання регламентовані «Положенням про порядок визнання результатів навчання, здобутих у неформальній та інформальній освіті здобувачами вищої освіти Полтавського державного аграрного університету», https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/5555/polozhennyaapronenormalnosvitu.pdf</p>

<p>- щодо оскарження результатів оцінювання</p>	<p>Після оголошення результатів поточного або семестрового контролю здобувач освіти має право звернутися до викладача з проханням надати роз'яснення щодо отриманої оцінки. У разі неможливості спільного врегулювання ситуації здобувач вищої освіти має право оскаржити результати контрольних заходів. Результат оцінювання може бути оскаржений не пізніше наступного робочого дня після його оголошення. Особливості оскарження результату оцінювання регламентовані «Положенням про оцінювання результатів навчання здобувачів», https://vstup.puet.edu.ua/wpcontent/uploads/2022/05/dzv22-trg-mvsd-m.pdf</p>
<p align="center">РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ</p>	
<p align="center">Основні</p>	
<p>1. Сирохман І. В. Безпечність і якість харчових продуктів (проблеми сьогодення) : підручник / Іван Васильович Сирохман, Ольга Ігорівна Гирка, Марта-Марія Володимирівна Калимон ; Центр. спілка споживчих товариств України, Львів. торг.-екон. ун-т. Львів : Вид-во Львів. торг.-екон. ун-ту, 2019. 394 с.</p>	
<p>2. Порядок відбору та ідентифікації проб з метою ветеринарно-санітарного контролю харчових продуктів і кормів: Навч. посіб. [для студ. та магістр. за спец. «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»] / Якубчак О. М, Меженська Н. А., Ткачук С. А., Білик Р. І. – К: Компринт, 2019. 145 с.</p>	
<p>3. Ткачук С. А., Богатко Н. М., Яценко І. В. «Гігієна рослинних харчових продуктів»: Навчальний посібник (2 видання доповнене та перероблене). ЦП «Компринт», 2017. 474 с.</p>	
<p>4. Гігієна молока і молочних продуктів: Підручник / Яценко І. В., Богатко Н. М., Бібен І. А., Ткачук С. А., Букалова Т. І. – Харків, «Діса плюс», 2016. 781 с.</p>	
<p>5. Якубчак О. М., Ткачук С. А., Меженська Н. А. Дозабійний огляд тварин та післязабійна ветеринарно-санітарна оцінка продуктів забою: Навчальний посібник. Київ, 2014. 170 с.</p>	
<p align="center">Допоміжні</p>	
<p>1. Директива 2000/13/ЄС Європейського Парламенту та Ради від 20 березня 2000 р. про апроксимацію законодавств Держав-членів ЄС у галузі маркування, зовнішнього вигляду та реклами харчових продуктів.</p>	
<p>2. Директива Комісії 1999/21 /ЄС від 25 березня 1999 р. про дієтичні харчові продукти для спеціальних медичних потреб.</p>	
<p>3. Регламент (ЄС) № 178/2002 Європейського парламенту та Ради від 28 січня 2002 року про встановлення загальних принципів і вимог законодавства про харчові продукти, створення Європейського Агентства з питань безпечності харчових продуктів і встановлення процедур у питаннях, пов'язаних із безпечністю харчових продуктів (Загальний харчовий продукт (GFL))</p>	
<p>4. Регламент (ЄС) № 852/2004 Європейського Парламенту та Ради від 29 квітня 2004 року про гігієну харчових продуктів. 5. Регламент (ЄС) 882/2004 Європейського Парламенту та Ради від 29 квітня 2004 року про офіційні заходи контролю, що застосовують для забезпечення підтвердження відповідності з кормовим та харчовим законодавством, правилами щодо здоров'я та благополуччя тварин.</p>	
<p>Реквізити затвердження</p>	<p>Затверджено на засіданні кафедри інфекційної патології, гігієни, санітарії та біобезпеки протокол від 22.12. 2025 № 8</p>

Додаток до силябусу

**СХЕМА НАРАХУВАННЯ БАЛІВ, ШКАЛА ТА КРИТЕРІЇ
ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ**

Назва теми	Види навчальної роботи здобувачів вищої освіти				Разом
	опитування	виконання завдань лабораторної роботи та їх захист	виконання завдань самостійної роботи (презентація)	виконання тестів	
Тема 1. Вступ. Визначення понять «якість» та «безпечність». Структура, фактори, чинники щодо якості та безпечності харчових продуктів.	2	2			
Тема 2. Вимоги національного та європейського законодавства до безпечності та якості харчових продуктів.	2	2			
Тема 3. Державний (внутрішній) контроль дотримання вимог передзабійного огляду, забою тварин і післязабійного огляду продуктів забою	2	4	40	20	
Тема 4. Оцінка якості харчових продуктів	2	4			
Тема 5. Ветеринарні вимоги щодо імпорту в Україну харчових продуктів. Перелік продуктів, які підлягають державному контролю на призначених прикордонних інспекційних постах.	2	4			
Тема 6. Забруднення харчових продуктів радіонуклідами, нітратами, нітритами,	2	4			

нітрозосполука. Ми важкими металами, пестицидами					
Тема 7.Біобезпека харчових продуктів, що містять генетичномодифіковані організми та харчові добавки. Мікотоксини, антибіотики та гормональні препарати у продуктах тваринного та рослинного походження	2	2			
Тема 8. Принципи безпечності та якості під час переробки харчових продуктів тваринного походження та захист споживачів. Системи менеджменту безпечності харчових продуктів. Порядок і періодичність контролю харчових продуктів за показниками безпеки (система НАССР).	2	2			
Разом	16	24	40	20	100

Шкала та критерії оцінювання

Поточний контроль

<i>Опитування (0-2)</i>	
Кількість балів	Критерії оцінювання
2	у повній мірі надав відповідь на теоретичне питання з теми лекції.
1	лаконічна відповідь на теоретичне питання з теми лекції;
0	відсутні відповіді на теоретичне питання з теми лекції, що не дає змоги оцінити досягнення результатів навчання;
<i>Виконання завдань лабораторної роботи та їх захист (0-2 бали)</i>	
Кількість балів	Критерії оцінювання
2	здобувач вищої освіти присутній на лабораторному занятті, виконав поставлене перед ним завдання, розкрив тему, захистив роботу, сформулював й обґрунтував висновки, при захисті з боку викладача зауваження відсутні, дав ґрунтовні відповіді на додатково поставлені запитання.
1	здобувач вищої освіти присутній на лабораторному занятті, виконав поставлене перед ним завдання, але не захистив роботу;
0	лабораторну роботу здобувач вищої освіти не виконав та не представив звіт, що не дає змоги оцінити досягнення результатів навчання;
<i>Виконання завдань самостійної роботи презентації на задану тему (0-40 балів)</i>	
Кількість балів	Критерії оцінювання
40	нараховується здобувачу вищої освіти, коли він представив виконану презентацію та захистив її, відповів на всі поставлені питання.
30	нараховується здобувачу вищої освіти, коли він представив виконану презентацію, але відповів не на всі поставлені питання.
20	нараховується здобувачу вищої освіти, коли він представив виконану презентацію, але не відповів на поставлені питання.
10	нараховується здобувачу вищої освіти, коли він представив виконану презентацію, але вона не розкриває тему, а також здобувач не відповів на поставлені питання.
0	відсутність виконання презентації здобувачем вищої освіти, що не дає змоги оцінити досягнення результатів навчання.
<i>Виконання тестів (0-20 балів)</i>	
Кількість балів	Критерії оцінювання
20	здобувач вищої освіти в повному обсязі опанував теми й повністю розв'язав тест.
11-19	здобувач вищої освіти опанував значну частину матеріалу, але надав неповну відповідь (на рівні до 60-90% потрібної інформації).
1-10	здобувач вищої освіти опанував значну частину матеріалу, але надав неповну відповідь (на рівні до 10-50% потрібної інформації).
0	здобувач вищої освіти не дав відповіді на поставлені питання тесту, що не дає змоги оцінити досягнення результатів навчання;.