

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПОЛТАВСЬКА ДЕРЖАВНА АГРАРНА АКАДЕМІЯ

Кафедра інфекційної патології, гігієни санітарії та біобезпеки

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

**БІОЛОГІЧНІ НЕБЕЗПЕЧНІ ФАКТОРИ У ХАРЧОВИХ
ПРОДУКТАХ І КОРМАХ, ЇХ ІДЕНТИФІКАЦІЯ**

Освітньо-професійні програми

Ветеринарна медицина

Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза

Спеціальності

211 Ветеринарна медицина,

212 Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза

Галузь знань 21 Ветеринарна медицина

Освітній ступінь Магістр

Розробник : Сергій ПЕРЕДЕРА, професор кафедри, кандидат вет. н., доцент

Гарант: Борис КИРИЧКО, професор, доктор вет. н.

Полтава
2021 р.

Форма опису навчальної дисципліни та інформація про розробника

Назва навчальної дисципліни	Біологічні небезпечні фактори у харчових продуктах і кормах, їх ідентифікація
Назва структурного підрозділу	Кафедра інфекційної патології, гігієни, санітарії та біобезпеки
Контактні дані розробників, які залучені до викладання	<i>Викладач:</i> Передера Сергій, професор кафедри кандидат вет. н., доцент <i>Контакти:</i> ауд. 65.(кафедра інфекційної патології, гігієни, санітарії та біобезпеки) <i>e-mail:</i> infpat@pdaa.edu.ua <i>URL:</i> https://www.pdaa.edu.ua/people/peredera-sergii
Рівень вищої освіти	Другий (освітньо-науковий) рівень
Спеціальність	211 Ветеринарна медицина, 212 Ветеринарна гігієна, санітарія експертиза
Попередні умови для вивчення навчальної дисципліни	Базові знання з біохімії з основами фізичної та колоїдної хімії, годівлі тварин, основ кормо-виробництва, ветеринарної мікробіології, ветеринарної вірусології, хіміко-бактеріологічного аналізу, гігієни тварин.

Заплановані результати навчання:

Мета вивчення навчальної дисципліни: вивчення навчальної дисципліни є формування базових знань щодо біологічних небезпечних факторів у харчових продуктах і кормах та їх ідентифікації.

Основні завдання навчальної дисципліни: сформувати у здобувачів вищої освіти розуміння важливості і необхідності дотримання вимог чинних законодавчих актів щодо біологічних небезпечних факторів у харчових продуктах, кормах та їх ідентифікації, небезпечності ознайомлення з основними методами їх виявлення та знешкодження.

Компетентності:

Загальні:

Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.

Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

Уміння розв'язувати поставлені задачі та приймати відповідні обґрунтовані рішення.

Фахові:

Здатність розуміти вимоги чинних законодавчих актів щодо біологічних небезпечних факторів у харчових продуктах, кормах та їх ідентифікації.

Здатність планувати заходи, розробляти процедури необхідні для виявлення, ідентифікації та знешкодження біологічних небезпечних факторів у харчових продуктах, кормах.

Програмні результати навчання:

РН 1. Володіти знаннями щодо вимог чинних законодавчих актів відносно біологічних небезпечних факторів у харчових продуктах, кормах та їх ідентифікації.

РН 2. Володіти принципами, методами та процедурами виявлення, ідентифікації та знешкодження біологічних небезпечних факторів у харчових продуктах, кормах.

Програма навчальної дисципліни

Тема 1. Міжнародні та Українські законодавчі акти щодо біологічних небезпечних факторів у харчових продуктах та кормах

У темі розглядаються питання щодо вимог Міжнародних та Українських законодавчих актів відносно біологічних небезпечних факторів у харчових продуктах та кормах.

Тема 2. Класифікація біологічних небезпечних факторів у харчових продуктах та кормах

У темі розглядаються питання щодо класифікація біологічних небезпечних факторів у харчових продуктах та кормах.

Тема 3. Виявлення та ідентифікація біологічних небезпечних факторів у харчових продуктах та кормах.

У темі розглядаються питання щодо виявлення та ідентифікація біологічних небезпечних факторів у харчових продуктах та кормах органолептичними та лабораторними методами досліджень.

Тема 4. Знешкодження біологічних небезпечних факторів у харчових продуктах, кормах.

У темі розглядаються питання щодо знешкодження біологічних небезпечних факторів у харчових продуктах і кормах.

Трудомісткість:

Загальна кількість годин – 120 год.

Кількість кредитів – 4.

Форма семестрового контролю – залік.

Додаткові матеріали для представлення навчальної дисципліни: робоча навчальна програма; анотація, презентація.

Нарахування балів з навчальної дисципліни

Назва теми	Форми оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти			Разом
	Викон.завд.налаб.зан	Конт. робота	Викон.завд.самост.р.	
Тема 1. Міжнародні та Українські законодавчі акти щодо біологічних небезпечних факторів у харчових продуктах та кормах	12		20	32
Тема 3. Виявлення та ідентифікація біологічних небезпечних факторів у харчових продуктах та кормах	8		4	12
Тема 4. Знешкодження біологічних небезпечних факторів у харчових продуктах та кормах	4	50	2	56
Разом	24	50	26	100

Форми, шкала та критерії оцінювання результатів навчання при проведенні поточного та підсумкового контролю успішності здобувачів вищої освіти

Форми оцінювання	Здатність здобувача
2 рік 4 семестр (залік)	
виконання завдань лабораторної роботи	Нараховується 18 балів, що відповідає достатньому рівню, за умови опанування та узагальнення ЗВО мінімального виконання завдань роботи, що частково забезпечують програмні результати навчання.
	Нараховується 24 балів, що відповідає максимуму (ЗВО узагальнив та обґрунтував повний обсяг навичок, опанував завдання лабораторних робіт, які забезпечують передбачені програмні результати навчання).
виконання самостійної роботи (опитування)	Нараховується 12 балів, що відповідає достатньому рівню, за умови, що ЗВО опанував тему самостійної роботи, які частково забезпечують програмні результати навчання.
	Нараховується 26 балів, що відповідає максимуму (опанував тему самостійної роботи й показав ґрунтовні відповіді, які забезпечують програмні результати навчання).
контрольна робота за опанованим ПРН	Нараховується 30 балів, що відповідає достатньому рівню, за умови, що ЗВО опанував теоретичний матеріал і відтворив його значну частину за програмними результатами навчання.
	Нараховується 50 балів, що відповідає максимуму (ЗВО узагальнив отримані знання та ґрунтовно засвоїв матеріал за програмними результатами навчання).

Рекомендовані джерела інформації

Основні

1. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#n851>
2. Про гігієну харчових продуктів : Регламент (ЄС) Європейського парламенту і ради від 29.04.2004 р. № 852/2004 <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX%3A32004R0852>
3. Закон України «Про якість та безпеку харчових продуктів та продовольчої сировини» <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2809-15#Text>
4. Закон України «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення» <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/4004-12#Text>
5. Богатко Н.М., Букалова Н.В., Сахнюк В.В., Джміль В.І. Особливості впровадження системи НАССР на м'ясо-, молоко- та рибопереробних підприємствах України: Навчальний посібник. Біла Церква, 2016. 283 с.
6. Букалова Н.В., Богатко Н.М., Хіцька О.А. Ветеринарно-санітарна експертиза кормів, кормових добавок та сировини для їх виробництва : навч. посіб. К. : Аграрна освіта, 2010. 461 с. ISBN 978-966-7906-75-7
7. Демчук М.В. та ін Гігієна тварин: Підручник . Друге видання. Харків: Еспада, 2006. 520 с.
8. Храбустовский И.Ф., Онегов А.П., Демчук М.В. Практикум по зоогигиене. М.: Колос, 1984. –270 с.

Адреси сайтів в INTERNET

Для підготовки до занять з метою більш повного засвоєння дисципліни студенти можуть користуватися електронними сайтами:

1. www.btsau.kiev.ua – сайт Білоцерківського НАУ;

2. www.consumer.gov.ua сайт Держпродспоживслужби України;
3. www.iso.org – сайт International Organization for Standardization (ISO);
4. www.codexalimentarius.org – сайт Комісії ООН з безпеки продуктів харчування (UN Codex Alimentarius Commission);
5. <http://www.fao.org/home/en/> - сайт Продовольчої та сільськогосподарської організації ООН (FAO); <http://www.who.int/en/> - сайт Всесвітньої організації охорони здоров'я (ВООЗ);
6. <https://www.wto.org/> - сайт Світової організації торгівлі (СОТ);
7. <http://www.oie.int/> - сайт Всесвітньої організації охорони здоров'я тварин (Міжнародне епізоотичне бюро – МЕБ);
8. <http://www.efsa.europa.eu/> - сайт EFSA (Європейське агентство з безпеки харчових продуктів); www.rada.gov.ua – законодавство на сайті Верховної Ради України;
9. fda.gov – сайт Управління з контролю якості харчових продуктів і лікарських препаратів (FDA – Food and Drug Administration);
10. vetlabresearch.gov.ua – сайт Державного науково-дослідного інституту з лабораторної діагностики та ветеринарно-санітарної експертизи.