

Дисципліна	Аналіз мікробіологічних ризиків у харчових продуктах і кормах
Рівень ВО	перший (бакалаврський) рівень вищої освіти
Курс	другий
Обсяг	3 кредити (90 год.)
Мова викладання	Українська
Кафедра	Гігієни тварин та ветеринарного забезпечення кінологічної служби НПУ
Вимоги до початку вивчення	Здобувач вищої освіти повинен володіти матеріалом наступних курсів: «Мікробіологія», «Хімія».
Що буде вивчатися	Дисципліна вивчає: дослідження та контроль мікробіологічних ризиків при виготовленні, зберіганні та реалізації харчових продуктів та кормів.
Чому це цікаво/треба вивчати	При вивченні дисципліни здобувач опановує: знання теоретичних основ, питань методики та володіння основними підходами до аналізу мікробіологічних ризиків, якісної та кількісної оцінки ризиків і кваліфікованого узагальнення процесів аналізу ризиків у харчовому виробництві.
Чому можна навчитися/результати навчання (ПРН)	Після засвоєння дисципліни здобувачі одержать необхідні майбутньому фахівцю ветеринарної медицини навички, які дозволять їм: знати і грамотно використовувати термінологію ветеринарної медицини, використовувати інформацію із вітчизняних та іноземних джерел для розроблення діагностичних, лікувальних і підприємницьких стратегій, установлювати зв'язок між клінічними проявами захворювання та результатами лабораторних досліджень, формулювати висновки щодо ефективності обраних методів і засобів утримання, годівлі та лікування тварин, профілактики заразних і незаразних хвороб, а також виробничих і технологічних процесів на підприємствах з утримання, розведення чи експлуатації тварин різних класів і видів, розробляти заходи, спрямовані на захист населення від хвороб, спільних для тварин і людей, пропонувати та використовувати доцільні інноваційні методи і підходи вирішення проблемних ситуацій професійного походження, знати правила та законодавчі нормативні акти щодо нагляду і контролю виробництва, зберігання, транспортування та реалізації продукції тваринного і рослинного походження, розуміти логічну послідовність дій та вміти оформляти відповідну документацію під час проведення судово-ветеринарної експертизи, розуміти сутність процесів виготовлення, зберігання та переробки біологічної сировини, знати правила та вимоги біобезпеки, біоетики та добробуту тварин, здійснювати облікову звітність під час фахової діяльності, здійснювати просвітницьку діяльність серед працівників галузі та населення, володіти спеціалізованими програмними засобами для виконання професійних завдань.
Як можна користуватися набутими знаннями і уміннями (компетентності)	В процесі вивчення даної дисципліни, здобувач опановує основні фахові компетентності, а саме: формування здатності до абстрактного мислення, аналізу і синтезу, здатності застосовувати знання у практичних ситуаціях, знання та розуміння предметної області та розуміння професії, навички використання інформаційних і комунікаційних технологій, здатності проведення досліджень на відповідному рівні, приймати обґрунтовані рішення, оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт, здатності спілкуватися з нефахівцями своєї галузі (з експертами з інших галузей), здатності працювати в міжнародному контексті, визначеність і наполегливість щодо поставлених завдань і взятих обов'язків, прагнення до збереження довкілля, використовувати інструментарій, спеціальні пристрої, прилади, лабораторне обладнання та інші технічні засоби для проведення необхідних маніпуляцій під час

	виконання професійної діяльності, дотримуватися правил охорони праці, асептики та антисептики під час здійснення фахової діяльності, розробляти стратегії безпечного, санітарно-обумовленого утримання тварин, володіти знаннями з біобезпеки, біоетики та добробуту тварин, розробляти та реалізовувати заходи, спрямовані на захист населення від хвороб, спільних для тварин і людей розробляти стратегії профілактики хвороб різної етіології, оберігати довкілля від забруднення відходами тваринництва, а також матеріалами та засобами ветеринарного призначення характеризувати біологічні та технологічні процеси з використанням спеціалізованих програмних засобів, здійснювати просвітницьку діяльність серед фахівців, працівників галузі та населення.
Інформаційне забезпечення	<ol style="list-style-type: none"> 1. Якубчак О.М. Оцінка та управління ризиками в харчовому ланцюзі: [навч. посібник] / О.М. Якубчак, В.О. Загребельний, М.А. Галабурда, О.Ю. Лапа. К., 2016. - 139 с. 2. 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 товариства з питань безпечності харчових продуктів і встановлення процедур у питаннях, пов'язаних із безпечністю харчових продуктів (Загальний харчовий продукт(GFL)). 3. Санітарні правила для підприємств продовольчої торгівлі /Уклад. Ф. Федорченко. – Х.: Фактор, 2004. – 104с. 4. Санітарні правила для підприємств громадського харчування /Уклад. Ф. Федорченко, О. Піроженко. – Х.: Фактор, 2004. – 164с. 5. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва / О.М. Якубчак, В.І. Хоменко, С.Д. Мельничук та ін.; За ред. О.М. Якубчак, В.І. Хоменка. – Київ, 2005. – 800с.
Форма проведення занять	Лекції, лабораторні
Семестровий контроль	залік