

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ГІГІЕНА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ»

1. Загальна інформація про навчальну дисципліну

Спеціальність	Н6 «Ветеринарна медицина»
Освітньо-професійна програма	Ветеринарна медицина
Рівень вищої освіти	другий (магістерський)
Повна офіційна назва закладу вищої освіти	Заклад вищої освіти «Подільський державний університет»
Факультет (Інститут)	Факультет ветеринарної медицини і технологій у тваринництві
Кафедра	Кафедра інфекційних та інвазійних хвороб
Обсяг дисципліни, кредити ЄКТС/години	4 кредити ЄКТС / 120 год.
Мова викладання	Українською мовою
Інформація про викладача дисципліни	Присяний Сергій Борисович, кандидат сільськогосподарських наук, доцент https://pdatu.edu.ua/pro-universytet/kafedra- infektsijnikh-ta-invazijnikh-khvorob.html Електронна пошта: prosiany2016@gmail.com Номер телефону: +38(067) 1510584

2. Місце навчальної дисципліни в освітній програмі

Статус дисципліни	Вибіркова
Передумови для вивчення дисципліни	Для вивчення дисципліни «Гігієна харчових продуктів» здобувач вищої освіти повинен володіти матеріалом наступних курсів - «Гігієна тварин і ветеринарна санітарія», «Основи біобезпеки, біоетики та екології у ветеринарній медицині», «Ветеринарна мікробіологія», «Ветеринарна токсикологія», «Ветеринарно-санітарна експертиза», «Благополуччя тварин».
Політика дисципліни	Академічна доброчесність. Відповідно до принципів академічної доброчесності та нормативних документів ЗВО «ПДУ» щодо політики академічної доброчесності, очікується, що роботи здобувачів будуть їх оригінальними дослідженнями та міркуваннями. Здобувачі, відповідально відноситимуться щодо дотримання норм законодавства про авторське право, вказуватимуть посилання на джерела інформації у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей, уникатимуть фальсифікації або фабрикації інформації. Дотримуватимуться усіх зобов'язань відповідно до укладеної декларації про дотримання академічної доброчесності http://surl.li/noftg , http://surl.li/foccn Відвідування занять. Об'ов'язковим є

відвідування усіх видів занять. За об'єктивних причин (хвороба, карантин, індивідуальний графік, тощо) навчання може проходити в он-лайн форматі. Здобувачі обов'язково мають дотримуватись строків визначених для виконання усіх видів письмових робіт що передбачені під час вивчення дисципліни.

Визнання результатів попереднього навчання. У випадку, якщо здобувач освіти отримав знання у неформальній та інформальній освіті, зарахування результатів навчання здійснюється згідно Положення про порядок визнання результатів навчання, отриманих шляхом неформальної та/або інформальної освіти <http://surl.li/fobze>. Зокрема, якщо їх тематика відповідає змісту навчальної дисципліни (окремій темі або змістовому модулю). В неформальній освіті:

- закінчення професійних курсів, семінарів або тренінгів, тематика яких відповідає змісту освітнього компоненту (окремій темі або змістовому модулю).

В інформальній освіті:

- наявність наукової публікації;
- волонтерська діяльність.

Перезарахування результатів навчання отриманих під час здобуття попередньої освіти здійснюється відповідно до Положення про організацію освітнього процесу у Закладі вищої освіти «Подільський державний університет»

3. Мета навчальної дисципліни

Навчальна дисципліна «Гігієна харчових продуктів» є однією з вибіркових компонент фахової підготовки профільного каталогу освітньо-професійної програми «Ветеринарна медицина» в процесі підготовки лікаря ветеринарної медицини і додатковою освітньою компонентою до дисципліни «Ветеринарно-санітарна експертиза».

Мета дисципліни: формування у здобувачів системних знань щодо факторів, які впливають на безпечність та якість харчових продуктів різного походження (тваринного, рослинного, змішаного), а також практичних навичок гігієнічної оцінки та контролю харчових продуктів відповідно до сучасних нормативних документів України та міжнародних стандартів. Дисципліна спрямована на вивчення фізико-хімічних, мікробіологічних та токсикологічних чинників небезпеки у харчових продуктах, сучасних систем контролю безпечності харчових продуктів (НАССР, ISO 22000, Codex Alimentarius), опанування методів гігієнічної експертизи харчових продуктів та формування навичок аналізу ризиків та прийняття рішень щодо якості та придатності продуктів до споживання.

Вивчення дисципліни «Гігієна харчових продуктів» дасть можливість здобувачам:

- отримати системні знання про фактори, що впливають на якість і безпечність харчових продуктів різного походження;
- оволодіти сучасними підходами до гігієнічної оцінки та контролю харчових продуктів відповідно до національних і міжнародних стандартів;
- зрозуміти принципи функціонування систем управління безпечністю харчових продуктів (НАССР, ISO 22000, Codex Alimentarius);

- навчитися виявляти та аналізувати фізико-хімічні, мікробіологічні й токсикологічні чинники небезпеки у продуктах;
- здобути практичні навички з проведення гігієнічної експертизи харчових продуктів;
- формувати вміння аналізу ризиків та прийняття рішень щодо якості та придатності продуктів до споживання;
- підготуватися до професійної діяльності лікаря ветеринарної медицини у сфері гігієнічної оцінки харчових продуктів.

4. Зміст навчальної дисципліни

Тема 1. Поняття безпечності та якості харчових продуктів. Законодавча і нормативна база у сфері харчової безпечності (Україна, ЄС, Codex Alimentarius). Система HACCP та ISO 22000 у контролі харчової продукції. Методи гігієнічної експертизи харчових продуктів.
Тема 2. Харчові добавки та ароматизатори. Важкі метали, радіонукліди, пестициди, мікотоксини у харчових продуктах. Новітні технології в оцінці безпечності харчових продуктів.
Тема 3. Санітарно-гігієнічні вимоги до м'яса і м'ясопродуктів – фактори ризику, методи контролю.
Тема 4. Санітарно-гігієнічні вимоги до молока і молочних продуктів – фактори ризику, методи контролю.
Тема 5. Санітарно-гігієнічні вимоги до інших продуктів тваринного походження (риба і морепродукти, яйця і яйцепродукти, продукти бджільництва) – фактори ризику, методи контролю.
Тема 6. Гігієнічні вимоги до овочів та фруктів – фактори ризику, методи контролю.
Тема 7. Гігієнічні вимоги до зернових, бобових, круп та хлібобулочні виробів – фактори ризику, методи контролю.
Тема 8. Гігієнічні вимоги до рослинних олій та жирів, напоїв соків, кондитерських виробів – фактори ризику, методи контролю.
Тема 9. Ветеринарно-санітарний нагляд і контроль тваринницької продовольчої продукції на агропромислових ринках.
Тема 10. Ветеринарно-санітарний нагляд і контроль рослинницької продовольчої продукції на агропромислових ринках.

5. Очікувані результати навчання навчальної дисципліни

Відповідно до Закону України «Про ветеринарну медицину» лікар ветеринарної медицини несе юридичну і матеріальну відповідальність за випуск в реалізацію тільки доброякісних, благополучних у санітарному відношенні продуктів. В зв'язку з цим, після вивчення дисципліни «Гігієна харчових продуктів» здобувач має змогу набути таких результатів навчання:	
знати:	<ul style="list-style-type: none"> - вимоги Закону України «Про ветеринарну медицину» та інших нормативно-правових актів щодо якості та безпечності харчових продуктів; - основні фактори ризику у харчових продуктах (мікробіологічні, хімічні, фізичні, біологічні); - методи виявлення та оцінки небезпечних чинників у харчових продуктах різноманітного походження; - принципи та сучасні системи контролю безпечності харчових продуктів (HACCP, ISO 22000, Codex Alimentarius); - методи гігієнічної оцінки, санітарно-гігієнічної експертизи і лабораторного контролю харчових продуктів; - вимоги до організації санітарного нагляду на підприємствах харчової промисловості і торгівлі.
вміти:	<ul style="list-style-type: none"> - здійснювати гігієнічну оцінку харчових продуктів різноманітного походження;

	<ul style="list-style-type: none"> - виявляти і аналізувати фактори ризику та розробляти заходи для їх мінімізації; - проводити санітарно-гігієнічну експертизу продуктів у виробничих умовах; - застосовувати сучасні методи визначення якості та безпечності харчових продуктів; - аналізувати результати лабораторних досліджень та робити обґрунтовані висновки щодо придатності продуктів до споживання; - приймати відповідальні рішення у межах компетенції лікаря ветеринарної медицини щодо випуску в реалізацію харчових продуктів різноманітного походження.
<p>Окрім цього передбачено формування соціальних навичок та компетентностей сталого розвитку. Зокрема: самопрезентація в новому колективі, здатність керувати емоціями, уміння реагувати на критику, творче мислення, робота в команді, знання професійної етики, міжособистісне спілкування, відповідальність (soft skills); системне мислення, компетентність випередження, нормативна компетентність, компетентність співпраці, компетентність самоусвідомлення, компетентність критичного мислення (greencomp).</p>	
<p>6. Види навчальних занять</p>	
<p>Видами навчальних занять при вивченні дисципліни є лекції (Л), лабораторні заняття (ЛЗ), виробнича практика (ВП), самостійна робота (СР).</p>	
<p>7. Методи навчання</p>	
<p>Словесні методи (лекція, розповідь-пояснення, бесіда проблемно-пошукового характеру, діалог); наочні методи (пояснювально-ілюстративний), практичні методи (робота з навчально-методичною літературою, проектування педагогічної технології, практичні методи (виконання лабораторних практичних завдань, самостійної роботи); методи формування пізнавальних інтересів (створення ситуації інтересу, навчальні дискусії; метод використання життєвого досвіду, проектування професійних ситуацій); методи стимулювання, мотивації й обов'язку (роз'яснення мети навчального предмета, висування вимог до вивчення предмета, оперативний контроль); комп'ютерні і мультимедійні методи (використання мультимедійних презентацій, дистанційне навчання).</p>	
<p>8. Методи та критерії оцінювання</p>	
<p>8.1 Критерії оцінювання</p>	
<p>В освітньому процесі Університету використовуються такі види контролю: поточний, семестровий (підсумковий) та підсумкова атестація здобувачів вищої освіти. Оцінювання здобувачів здійснюється за накопичувальною 100-бальною системою.</p> <p>Поточний контроль здійснюється під час проведення навчальних занять і має на меті перевірку рівня засвоєння здобувачів освіти навчального матеріалу. Форма проведення поточного контролю визначаються з урахуванням змісту накопичувальної системи оцінювання.</p> <p>У межах поточного контролю здобувач вищої освіти може набрати 60 балів. На семестровий контроль у формі екзамену відводиться 40 балів. Розподіл балів, які можуть набрати здобувачі зазначені у відповідній робочій програмі.</p> <p>Сума балів за поточний контроль складається із балів, отриманих за результатами навчання під час лекцій, семінарських (практичних, лабораторних) занять та самостійної роботи здобувача вищої освіти.</p> <p>Підсумкова оцінка з навчальної дисципліни обчислюється шляхом додавання набраних здобувачем вищої освіти балів з поточного та семестрового контролю.</p> <p>Підсумкова оцінка виставляється у відомості обліку успішності, індивідуальному навчальному плані.</p> <p>Оцінювання результатів навчання здобувачів освіти здійснюється за 100-бальною шкалою. Відповідність підсумкової рейтингової оцінки в балах відповідає оцінці за національною шкалою</p>	

та шкалою ECTS відповідно до «Положення про організацію освітнього процесу в Закладі вищої освіти «Подільський державний університет» https://pdatu.edu.ua/images/navchalna-robota/planuvannya-ta-organizaciya/p04062022.pdf?ver=18022201 та робочої програми з даної дисципліни.	
8.2 Методи оцінювання	
Усні (індивідуальне опитування, фронтальне опитування, співбесіда), письмові (самостійна робота, тести), комп'ютерні (презентації доповідей, виконання завдань у системі Moodle), самоконтроль, самоаналіз.	
9. Ресурсне забезпечення навчальної дисципліни	
Засоби навчання	<p>Навчальний процес потребує наступних засобів навчання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - мультимедійне обладнання; - комп'ютерна система та мережа; - інструктивно-нормативні матеріали, ілюстративні матеріали; - навчальні посібники, підручники; - презентаційний мультимедійний матеріал для лекцій та лабораторних занять; - повні тексти лекцій (наочний і електронний варіант); - інструменти, посуд, обладнання для проведення лабораторних занять.
Інформаційне навчально-методичне забезпечення	<ol style="list-style-type: none"> 1. Посібник з питань безпечності харчових продуктів URL : https://dpss.gov.ua/storage/app/sites/12/%D0%91%D0%B5%D0%B7%D0%BF%D0%B5%D1%87%D0%BD%D1%96%D1%81%D1%82%D1%8C%20%D1%85%D0%B0%D1%80%D1%87%D0%BE%D0%B2%D0%B8%D1%85%20%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B4%D1%83%D0%BA%D1%82%D1%96%D0%B2%20%D1%82%D0%B0%20%D0%B2%D0%B5%D1%82%D0%B5%D1%80%D0%B8%D0%BD%D0%B0%D1%80%D0%BD%D0%B0%20%D0%BC%D0%B5%D0%B4%D0%B8%D1%86%D0%B8%D0%BD%D0%B0/211548_Chapter%204.pdf 2. Тваринництво та ветеринарія. URL : http://tvarinnictvo-ta-veterinarija 3. Вісник аграрної науки. URL : www.agrovisnyk.org.ua 4. Ефективне тваринництво. URL : www.efpit.ua@gmail.com 5. Технології виробництва та переробка продуктів тваринництва. URL : www.redakciavidil@ukr.net 6. Державна служба України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів. URL: https://dpss.gov.ua/. 7. Про затвердження Гігієнічних вимог до виробництва та обігу харчових продуктів тваринного походження URL : https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1409-22#Text 8. Про затвердження Технічного регламенту щодо правил маркування харчових продуктів URL : https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0183-11#Text 9. Державний науково-дослідний інститут з лабораторної діагностики та ветеринарно-санітарної експертизи. URL : https://vet.gov.ua/ 10. Національна бібліотека України імені В. І. Вернадського URL : http://www.nbuv.gov.ua/ 11. Освітньо-професійна програма «Ветеринарна медицина» для підготовки здобувачів вищої освіти другого (магістерського) рівня вищої освіти за спеціальністю Н6 «Ветеринарна медицина» https://pdatu.edu.ua/images/navchalna-robota/opp/opp2025/opp-m-vet.pdf?v=03

