

	<b>СИЛАБУС</b> <b>НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ</b> <b>«ГІГІЄНА ПРОДУКТІВ ТВАРИННОГО</b> <b>ПОХОДЖЕННЯ»</b>
	<p><b>Рівень вищої освіти:</b> <u>перший (бакалаврський)</u></p> <p><b>Спеціальність:</b> <u>204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва</u></p> <p><b>Рік навчання:</b> 3-й, семестр <u>5-й</u></p> <p><b>Кількість кредитів ECTS:</b> <u>5 кредитів</u></p> <p><b>Назва кафедри:</b> <u>ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи</u></p> <p><b>Мова викладання:</b> <u>українська</u></p>
<b>Лектор курсу</b>	<b>к.вет.н., доц. Фаріонік Тарас Володимирович</b>
<b>Контактна інформація лектора (e-mail)</b>	<a href="mailto:ffrionik@vsau.vin.ua">ffrionik@vsau.vin.ua</a>

### **ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

Навчальна дисципліна «Гігієна продуктів тваринного походження» є вибірковою компонентою ОПШ.

Загальний обсяг дисципліни 150 год.: лекції – 26 год.; практичні заняття – 24 год., самостійна робота – 100 год.

Формат проведення: лекції, практичні заняття, семінарські заняття, консультації. Підсумковий контроль – залік.

Основні положення навчальної дисципліни можуть застосовуватися при проходженні практики, подальшому навчанні на магістерському рівні вищої освіти та фаховій діяльності.

### **Призначення навчальної дисципліни**

Освітня компонента «Гігієна продуктів тваринного походження» спрямована на набуття здобувачами теоретичних, практичних знань в галузі гігієни, формування у здобувачів теоретичних засад та організаційно-методичних основ санітарно-гігієнічного режиму, а також опанування ними сучасних протиепізоотичних режимів виготовлення, зберігання, транспортування та реалізації харчових продуктів.

### **Мета вивчення навчальної дисципліни**

Формування у здобувачів системи теоретичних та методологічних основ з питань підходів та системних концепцій щодо методів моніторингу, пов'язаних з безпечністю харчових продуктів.

### **Завдання вивчення дисципліни**

Вивчити основи санітарного законодавства при виробництві харчових продуктів і кормів в ЄС та в Україні, гігієнічні вимоги і науково-теоретичні основи технологічних процесів, принципи організації технологічних потоків переробки сировини, виготовлення м'ясної, рибної та молочної продукції, яєць різноцільового призначення, методи зберігання, консервування та переробки м'яса, яєць, риби і молока; організація техно-хімічного контролю; облік складових технологічного процесу.

### **ПЕРЕЛІК КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ, ЯКИХ НАБУВАЄ ЗДОБУВАЧ ПРИ ВИВЧЕННІ ДИСЦИПЛІНИ ВІДПОВІДНО ДО ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ**

У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач повинен сформувати такі програмні компетентності:

*інтегральну компетентність (ІК):*

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми з технології виробництва і переробки продукції тваринництва або у процесі навчання, що передбачає застосування теорій та методів зооінженерії і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

*загальні компетентності (ЗК):*

ЗК 4. Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності.

ЗК 9. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

*спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК):*

СК 1. Здатність використовувати професійні знання в галузі виробництва і переробки продукції тваринництва для ефективного ведення бізнесу.

СК 13. Здатність використовувати спеціальні знання для проведення санітарно-гігієнічних і профілактичних заходів на фермах та інших об'єктах із виробництва і переробки продукції тваринництва.

### **ПРОГРАМНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ ВІДПОВІДНО ДО ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ**

ПРН 1. Забезпечувати дотримання параметрів та контролювати технологічні процеси з виробництва і переробки продукції тваринництва.

ПРН 5. Забезпечувати якість виконуваних робіт.

Вивчення даної дисципліни формує у здобувачів освіти соціальні навички (soft skills): комунікативність (реалізується через: метод роботи в парах та групах, робота з інформаційними джерелами), робота в команді (реалізується через: метод роботи в парах та групах), лідерські навички (реалізується через: робота в групах, метод проектів).

## ПЛАН ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

№ з/п	Назви теми	Форми організації навчання та кількість годин		Самостійна робота, кількість годин
		лекційні заняття	практичні заняття	
1.	Основні засади адаптації законодавства України з питань безпечності та якості харчових продуктів і кормів	2	2	8
2.	Загальні принципи і вимоги законодавства ЄС щодо харчових продуктів	2	2	8
3.	Вимоги Codex Alimentarius до виробництва продуктів тваринництва	2	2	8
4.	Гармонізація законодавства ЄС щодо харчових продуктів (регламенти, директиви, рішення)	2	2	8
5.	Сучасні наукові підходи до якості і безпеки м'яса.	2	2	8
6.	Харчові продукти і маркування	2	2	8
7.	Фактори, що впливають на якість м'яса на етапі вирощування тварин, передзабійного утримання, під час забою та первинної переробки.	2	2	8
8.	Фактори, що впливають на склад, фізико-хімічні, технологічні властивості м'яса. Гігієнічні фактори	2	2	8
9.	Фактори, що впливають на автолітичні зміни у м'ясі. Білки м'яса і їх технологічні властивості. Автоліз. Дозрівання м'яса. Гігієнічні фактори.	2	2	8
10.	Визначення глибини автолітичних змін у м'ясі різних видів тварин.	2	2	8
11.	Контроль санітарно-гігієнічних вимог під час виконання всіх технологічних етапів виробництва ковбасних виробів	2	2	8
12.	Контроль санітарно-гігієнічних вимог під час виконання всіх технологічних етапів виробництва солено-копчених виробів	2	-	6
13.	Контроль санітарно-гігієнічних вимог під час виконання всіх технологічних етапів виробництва баночних консервів	2	2	6
<b>Разом</b>		<b>26</b>	<b>24</b>	<b>100</b>

### Самостійна робота здобувача вищої освіти

Самостійна робота здобувача є основним засобом оволодіння навчальним матеріалом у вільний від обов'язкових занять час.

Самостійна робота здобувача є одним із способів активного, цілеспрямованого набуття нових для нього знань та умінь. Вона є основою його підготовки як фахівця, забезпечує набуття ним прийомів пізнавальної діяльності, інтерес до творчої роботи, здатність вирішувати наукові та практичні завдання.

Самостійна робота здобувача організовується шляхом видачі індивідуального переліку питань і практичних завдань з кожної теми, які не виносяться на аудиторне опрацювання та виконання індивідуального творчого

завдання.

Виконання самостійної роботи здобувачами здійснюється під час виконання окремих завдань на практичних заняттях, вирішенні тестових завдань та виконанні індивідуального завдання.

Індивідуальне завдання повинно мати практичне спрямування та носити творчий, дослідницький, науковий характер. Тип індивідуального завдання – презентація, доповідь, наукове дослідження, ситуаційне завдання, реферат.

Під час роботи над індивідуальними завданнями, розв'язуванням задач не допустимо порушення академічної доброчесності. Презентації та виступи мають бути авторськими та оригінальними.

### Види самостійної роботи

№ з/п	Вид самостійної роботи	Години	Терміни виконання	Форма та метод контролю
1	Підготовка до лекційних та практичних занять	30	Протягом семестру	Усне та письмове опитування
2	Підготовка самостійних питань з тематики дисципліни	30	Протягом семестру	Усне та письмове опитування
3	Індивідуальні творчі завдання (виконання рефератів та презентації за заданою тематикою)	20	1 раз на семестр	Обговорення, виступ з презентацією, усний захис
4	Підготовка до контрольних робіт та тестування	20	2 рази на семестр	Тестування
<b>Разом</b>		<b>100</b>		

### РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

#### Основна література

1. Codex Alimentarius. Food hygiene. Basic texts. Second edition / Issued by the Secretariat of the Joint FAO/WHO Food Standards Programme, FAO, Rome. 2001. P. 47–64.

2. Берник І.М., Фаріонік Т.В., Н.В. Новгородська. Ветеринарно-санітарна експертиза продуктів тваринного і рослинного походження. Навчальний посібник. Вінниця. Видавничий центр ВНАУ, 2020. 232 с.

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 Агенства з питань безпеки харчових продуктів і встановлення процедур у питаннях, пов'язаних із безпекою харчових продуктів (= Загальний харчовий продукт (GFL))

4. Якубчак О.М., Таран Т.В. Гігієна продуктів тваринного походження: [навчальний посібник]. К., 2015. 156 с.

#### Додаткова література

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

2. Директива Комісії 1999/21 /ЄС від 25 березня 1999 р. про дієтичні харчові продукти для спеціальних медичних потреб.

3. Директива Комісії 2003/14/ЄС від 10 лютого 2003 р. про внесення змін до Директиви 91/321/ЄЕС про харчові продукти для немовлят у віці до 6 місяців та для немовлят у віці старше 4 місяців

4. Закон України «Про безпечність та якість харчових продуктів» № 771/97 ВР (23.12.1997) та №191-V від 24.10.2002. У редакції Закону №2809-IV від 06.09.2005 р. – К.: Ветінформ. 2002. 43 с.

5. Закон України «Про ветеринарну медицину». Постанова Верховної Ради України 5.12.96/№ 567/96-ВР зі змінами від 15.11.2001. №2775-III та від 16.11.2006. №361-V.

6. Закон України «Про вилучення з обігу, переробку, утилізацію, знищення або подальше використання неякісної та небезпечної продукції». №1393-XIV|14.01.2000 р.

7. Закон України «Про основні засади державного нагляду (контролю) у сфері господарської діяльності». № 877-V від 05.04.2007 р.

8. Овсієнко С.М., Берник І.М., Соломон А.М., Науменко О.В. Харчові добавки: навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів. Вінниця: ТОВ «Друк-плюс», ФОП Добрянська О.Г., 2024. 276 с.

9. Постанова Кабміну України «Про затвердження порядку відбору зразків продукції тваринного, рослинного і біотехнологічного походження для проведення досліджень». № 833 від 14.06.02 р.

10. 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

### **Інформаційні ресурси**

1. <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-D0%B2%D1%80#Text>
2. [https://zakononline.com.ua/documents/show/155558\\_\\_600006](https://zakononline.com.ua/documents/show/155558__600006)
3. [https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/994\\_a99#Text](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/994_a99#Text)
4. [http://ec.europa.eu/food/fvo/audit\\_reports/details.cfm?rep\\_id=3377](http://ec.europa.eu/food/fvo/audit_reports/details.cfm?rep_id=3377)
5. <http://whereismymilkfrom.com/>
6. [http://ec.europa.eu/food/food/foodlaw/guidance/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/food/food/foodlaw/guidance/index_en.htm)

### **СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ ТА ВИМОГИ ДО КОНТРОЛЮ ЗНАНЬ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ**

У кінці семестру, здобувач вищої освіти може набрати до 60% підсумкової оцінки за виконання всіх видів робіт, що виконуються протягом семестру, до 10% за показники наукової, інноваційної, навчальної, виховної роботи та студентської активності і до 30% підсумкової оцінки – за результатами підсумкового контролю.

### Розподіл балів за видами навчальної діяльності

№ з/п	Вид навчальної діяльності	Бали
<b>Атестація 1</b>		
1	Участь у дискусіях на лекційних заняттях	5
2	Участь у роботі на практичних заняттях	10
3	Індивідуальне вивчення питань для самостійного опрацювання	10
4	Виконання тестування	5
<b>Всього за атестацію 1</b>		<b>30</b>
<b>Атестація 2</b>		
1	Участь у дискусіях на лекційних заняттях	5
2	Участь у роботі на практичних заняттях	10
3	Індивідуальне вивчення питань для самостійного опрацювання	10
4	Виконання тестування	5
<b>Всього за атестацію 2</b>		<b>30</b>
Показники наукової, інноваційної, навчальної, виховної роботи та студентської активності		<b>10</b>
<b>Підсумкове тестування</b>		<b>30</b>
<b>Разом</b>		<b>100</b>

Якщо здобувач упродовж семестру за підсумками контрольних заходів набрав менше 35 балів, то він не допускається до заліку. Крім того, обов'язковим при мінімальній кількості балів за підсумками контрольних заходів є виконання індивідуальної творчої роботи (презентації).

Під час виконання навчальних завдань, завдань контрольних заходів недопустимо порушення академічної доброчесності. Презентації та виступи мають бути авторськими та оригінальними, інформація про результати власної навчальної (наукової, творчої) діяльності – достовірною; у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей мають бути посилання на джерела інформації з дотриманням норм законодавства про авторське право і суміжні права.

Програма навчальної дисципліни передбачає врахування результатів неформальної та інформальної освіти при наявності підтверджуючих документів як окремі кредити вивчення навчальних дисциплін.

#### Відповідність шкал оцінок якості засвоєння навчального матеріалу

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою для заліку
90-100	A	зараховано
82-89	B	зараховано
75-81	C	
66-74	D	
60-65	E	зараховано
35-59	FX	незараховано з можливістю повторного складання
0-34	F	незараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни