

СИЛАБУС
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
«БЕЗПЕЧНІСТЬ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ»

Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти, а також другий (магістерський) рівень вищої освіти спеціальності 211 Ветеринарна медицина, набору 2022 року
Код і найменування спеціальності, тип і назва освітньої програми	Для студентів усіх спеціальностей Полтавського державного аграрного університету
Статус навчальної дисципліни	Міжфакультетська вибіркова.
Курс, семестр	3 курс, 5 семестр
Трудомісткість	90 год / 3 кред. ЄКТС
Мова(и) викладання	Державна
Факультет, кафедра	Факультет ветеринарної медицини кафедра паразитології та ветеринарно-санітарної експертизи
Контактні дані розробника	<i>Викладач:</i> Михайлютенко Світлана, канд. вет. наук, доцент <i>Контакти:</i> ауд. 69. (паразитологія та ветеринарно-санітарної експертизи) <i>e-mail:</i> parazitologia@pdaa.edu.ua <i>URL:</i> https://www.pday.edu.ua/people/myhaylyutenko-svitlana-mykolayivna
Мета вивчення навчальної дисципліни	забезпечення відповідних сучасним вимогам знань здобувачів вищої школи про безпечність товарів, джерела потрапляння в організм шкідливих речовин, на підставі яких можна в кожному конкретному випадку зробити висновок про можливість використання продукту.
Компетентності	Загальні: ЗК 3. Здатність використовувати способи підготовки зразків, обробки і аналізу реєстрованих характеристик і джерел можливих помилок, визначення точності експериментів і їх обмеження. ЗК 4. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями, вміння виявляти, формулювати та вирішувати проблеми. ЗК 13. Здатність розуміти предметну область і професійну діяльність з можливостями проведення досліджень на відповідному рівні. ЗК 18. Здатність до розв'язання поставлених задач та приймання відповідних обґрунтованих рішень.
Результати навчання	РН 6. Демонструвати здатність до аналізу, адаптації та діяльності в нових ситуаціях. РН 13. Уміти здійснювати пошук та узагальнення інформації, робити висновки і формулювати рекомендації в межах своєї компетенції. РН 21. Знати і розуміти основні чинники впливу на

	<p>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).</p>
<p>Методи навчання</p>	<p><i>Словесні</i> (бесіда, розповідь-пояснення); <i>наочні методи</i>: демонстрування; <i>практичні методи</i>: практичні роботи, робота з навчально-методичною літературою; <i>формування пізнавальних інтересів</i>: ситуації новизни навчального матеріалу, метод використання життєвого досвіду; <i>методи усного контролю</i>: усне опитування; <i>тестовий контроль</i>: розв'язування тестів; <i>комп'ютерні і мультимедійні методи</i>: використання мультимедійних презентацій.</p>
<p>Програма навчальної дисципліни</p>	<p>Тема 1. Теоретико-методологічні засади харчової безпеки. Шкідливі речовини у харчових продуктах. Тема 2. Безпечність товарів рослинного походження. Тема 3. Безпечність харчових продуктів тваринного походження. Тема 4. Генетично модифіковані джерела харчових продуктів</p>
<p>Стратегія оцінювання результатів навчання</p>	<p>Усний контроль (ведення конспекту), письмовий контроль (виконання завдань з самостійної роботи); практичний контроль (виконання завдань практичних робіт та їх захист); семестровий контроль (залік).</p>
<p>Політика навчальної дисципліни</p>	<p>Відвідування занять є обов'язковим компонентом. Показником результативності вивчення дисципліни є опанування навчального матеріалу: робота на практичних заняттях, виконання самостійної роботи. Політика академічної доброчесності: самостійність виконання завдань, посилення на використанні 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. 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. Списування під час екзаменів заборонені (у т. ч. із використанням мобільних пристроїв). Документи стосовно академічної доброчесності наведені на сторінці АКАДЕМІЧНА ДОБРОЧЕСНІСТЬ ПДАУ: https://www.pdaa.edu.ua/content/akademichna-dobrochesnist.</p>

Основні

1. Ветеринарно-санітарна експертиза м'яса і м'ясопродуктів. Власенко В.В., Кравців Р.Й., Якубчак О.М., Кас'янчук В.В., Козак М.В., Гаврилюк М.Д. Вінниця: «Едельвейс і К», 2009. 528 с. /33 да.
2. Спеціальна біохімія: навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів. С.Д. Мельничук, С.В. Хижняк, В.І. Цвіліховський, В.А. Томчук, Є.А. Деркач, Н.М. Мельникова, Л.Г. Калачнюк, Г.І. Калачнюк, О.М. В.А. Тупицька; за редакцією член-кореспондента НААН С.Д. Мельничука. Київ, 2014. 371 с.
3. Димань Т.М., Мазур Т.Г. Безпека продовольчої сировини і харчових продуктів. Київ: ВЦ «Академія», 2011. 520 с.
4. Коцюмбас І.Я., Коцюмбас Г.І., Щебенцовська О.М. Експертиза напівфабрикатів м'ясних та м'ясо-рослинних січених мікроструктурним методом (методичні рекомендації). Видавництво «Афіша», Львів, 2011. 80 с.
5. Національний стандарт України. М'ясо. Методика гістологічного визначення свіжості та ступеня дозрівання. ДСТУ 7353:2013. Видання офіційне, Мінекономрозвитку України. К.: 2014. 15 с.
6. Посібник для малих та середніх підприємств м'ясопереробної галузі з підготовки та впровадження системи управління безпечністю харчових продуктів на основі концепції НАССР. Г. Василенко, О. Дорофєєва, Б. Голуб та ін. Київ: Міжнародний інститут безпечності та якості харчових продуктів, 2017. 236 с.

Допоміжні

1. Гігієна виробництва, безпечність, якість та експертиза рибних консервів. І.В. Яценко, Л.В. Бусол, Н.П. Головка, Н.М. Богатко та ін. Харків: «Стиль-Издат», 2019. 144 с.
2. Михайлютенко С. М. Оглядові питання щодо не уніфікованої класифікації чаю. *Вирішення сучасних проблем у ветеринарній медицині: матеріали V Всеукраїнської науково-практичної Інтернет-конференції, 15-16 лютого 2021 р.* Полтава. С. 47–49.
3. Кручиненко О. В., Михайлютенко С. М., Клименко О. С. Вміст важких металів у коров'ячому молоці-сировині Полтавського району (Україна). *Науковий вісник ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького. Серія: Ветеринарні науки*, 2022. т 24. № 108. С. 154–158. doi: 10.32718/nvlvet10821
4. Євстаф'єва В. О., Щербакова Н. С., Кручиненко О. В., Мельничук В. В., Михайлютенко С. М., Корчан Л. М., Долгін О. С., Передера С. Б. Вплив техногенного забруднення на вміст бенз(а)пірену в силосі. *Вісник Полтавської державної аграрної академії*, 2021. №3. С. 178–185.
5. Гігієна рослинних харчових продуктів. І.В. Яценко, Н.М. Богатко, І.А. Бібен, М.М. Бондаревський та ін., за ред. Н.М. Богатко. Харків: Діса плюс, 2015. 424 с.

6. Кручиненко О.В., Прус М.П., Галат М.В., Михайлютенко С.М., Клименко О.С., Кузьменко Л.М. Вміст хімічних елементів у печінці великої рогатої худоби за фасціольозу та дикроцеліозу. *Regulatory Mechanisms in Biosystems*. 2018. 9(1). С. 15–22.

Assefa T., Tasew H., Wondafrash B. Beker J. Contamination of bacteria and associated factors among food handlers working in the student cafeterias of Jimma University Main Campus, Jimma, South West Ethiopia. *Alternative and Integrative Medicine*. 2015. № 4 (1). P. 1–8.

Рік введення

2024 рік