

ГІГІЄНА ПРОДУКТІВ ТВАРИННОГО ПОХОДЖЕННЯ
Кафедра ветеринарії, гігієни та розведення тварин імені В.П. Коваленка
Біолого-технологічний факультет

<i>Семестр</i>	V
<i>Освітній ступінь</i>	магістр
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік

Загальний опис дисципліни

Мета навчальної дисципліни - забезпечити підготовку здобувачів третього (освітньонаукового) рівня вищої освіти за спеціальністю 212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза» з питань підходів та системних концепцій щодо методів моніторингу, пов'язаних з безпечністю харчових продуктів.

Завдання набуття теоретичних і практичних навиків з моніторингу безпечності та окремих показників якості харчових продуктів.

У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач вищої освіти повинен

знати: основи санітарного законодавства при виробництві харчових продуктів і кормів в ЄС та в Україні; гігієнічні вимоги до технологічних процесів виготовлення і готової продукції, а також контроль якості: м'яса і м'ясних продуктів, молока та молочних продуктів, риби та рибних продуктів, яєць на всіх етапах їх виробництва основні небезпечні фактори, що впливають на безпечність та якість харчових продуктів.

Вміти: обирати та аналізувати процедури моніторингу; визначати фактори, що впливають на безпечність та якість харчових продуктів; проводити аналіз і удосконалювати діючі процедури забезпечення безпечності та якості харчових продуктів; здійснювати аналіз небезпечних факторів.

У результаті засвоєння дисципліни у здобувачів вищої освіти будуть сформовані загальні та фахові компетенції: знання й розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності; прагнення до збереження навколишнього середовища в усіх сферах професійної діяльності; здатність застосовувати базові знання морфології та фізіології тварин; здатність використовувати професійні знання з вибору і реалізації технології виробництва і переробки продукції тваринництва для ефективного ведення галузі.

Програмні результати навчання: формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально та свідомо; ефективно працювати з інформацією: добирати необхідну інформацію з різних джерел, зокрема з фахової літератури та електронних баз; володіти методами утримання, годівлі, розведення і ефективного використання тварин різних видів; впроваджувати знання з морфології, фізіології тварин у технологічний процес виробництва.

Зміст за темами

1. Основні засади адаптації законодавства України з питань безпечності та якості харчових продуктів і кормів.
2. Гармонізація законодавства ЄС щодо харчових продуктів (регламенти, директиви, рішення)
3. Сучасні наукові підходи до якості і безпеки продуктів тваринного походження.
4. Контроль санітарно-гігієнічних вимог під час виконання всіх технологічних етапів виробництва виробів із сировини тваринного походження.
5. Гігієнічні вимоги до пакування продуктів тваринного походження.