

ЛУГАНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Кафедра ветеринарної хірургії, внутрішніх хвороб тварин, акушерства,
фізіології та мікробіології

ЗАТВЕРДЖУЮ

В. о. директора ННІ ветеринарної
медицини,


Людмила ПАРХОМЕНКО
(підпис) (ПІП)

« 1 » вересня 2020 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Гігієна переробки харчових продуктів

(назва навчальної дисципліни)

Напрямок підготовки _____

Спеціальність 211 Ветеринарна медицина

Освітній рівень бакалавр (скорочений термін навчання)

ННІ ветеринарної медицини

Робоча програма «Гігієна переробки харчових продуктів»
(назва дисципліни)

для студентів спеціальності (напряму) 211 ветеринарна медицини
(шифр і назва спеціальності/напряму)

«28» серпня 2020 року – 11 с.

Розробники: (вказати авторів, їхні посади, наукові ступені та вчені звання, підпис)

Львіна Оксана Валеріївна, старший викладач кафедри ветеринарної хірургії, внутрішніх хвороб тварин, акушерства, фізіології та мікробіології, кандидат ветеринарних наук.

Робоча програма затверджена на засіданні кафедри ветеринарної хірургії, внутрішніх хвороб тварин, акушерства, фізіології та мікробіології
Протокол від «28» серпня 2020 року №


Завідувач кафедри


(підпис)

Людмила ПАРХОМЕНКО
(ПШ)

Схвалено науково-методичною комісією ННІ ветеринарної медицини
Протокол від «31» серпня 2020 року № 12

Голова


(підпис)

Євгенія ВАЩИК
(підпис) (ПШ)

ЛУГАНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Кафедра ветеринарної хірургії, внутрішніх хвороб тварин, акушерства,
фізіології та мікробіології

ЗАТВЕРДЖУЮ

В. о. директора ННІ ветеринарної
медицини,

ПАРХОМЕНКО Людмила
(підпис) (ПІП)

« _____ » _____ 2020 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Гігієна переробки харчових продуктів

(назва навчальної дисципліни)

Напрямок підготовки _____

Спеціальність 211 Ветеринарна медицина

Освітній рівень бакалавр (скорочений термін навчання)

ННІ ветеринарної медицини

Старобільськ, 2020

Робоча програма «Гігієна переробки харчових продуктів»
(назва дисципліни)

для студентів спеціальності (напряму) 211 ветеринарна медицини
(шифр і назва спеціальності/напряму)

« » 2020 року – 13 с.

Розробники: (вказати авторів, їхні посади, наукові ступені та вчені звання, підпис)

Ільїна Оксана Валеріївна, старший викладач кафедри ветеринарної хірургії, внутрішніх хвороб тварин, акушерства, фізіології та мікробіології, кандидат ветеринарних наук.

Робоча програма затверджена на засіданні кафедри ветеринарної хірургії, внутрішніх хвороб тварин, акушерства, фізіології та мікробіології
Протокол від « » 2020 року №

Завідувач кафедри _____ Людмила ПАРХОМЕНКО
(підпис) (ПП)

Схвалено науково-методичною комісією ННІ ветеринарної медицини
Протокол від «__» _____ 20__ року № ____

Голова _____ Євгенія ВАЩИК
(підпис) (ПП)

1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, напрям підготовки, освітній рівень	Статус навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів _3_	Галузь знань: 21 – «Ветеринарія» _____	Вибіркова	
	Напрямок підготовки: _____ _____		
Індивідуальне науково-дослідне завдання- _____	Спеціальність: 211 – «Ветеринарна медицина»	Рік підготовки:	
Загальна кількість годин - 90		2-й	____-й
		Семестр	
	_1-й	____-й	
		Лекції	
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 2,5 самостійної роботи студента -5	Освітній рівень: бакалавр зі скороченим терміном навчання	14 год.	____ год.
		Практичні, семінарські	
		16 год.	____ год.
		Лабораторні	
		- год.	____ год.
		Самостійна робота	
		60 год.	____ год.
Мова навчання: українська		У тому числі:	
		Індивідуальні завдання: ____ год.	
		Форма підсумкового контролю: залік	

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

2.1. **Мета** вивчення дисципліни – сформувати у студента систему компетентностей щодо основних принципів державного контролю безпеки та якості харчових продуктів, в тому числі застосування законів і правил, що регулюють гуманний забій та переробку тварин для отримання продуктів споживчого призначення (перед- і післязабійне інспектування, система НАССР, державний контроль, простежуваність), застосування належних гігієнічних практик упродовж харчового ланцюга; методів ідентифікації небезпечних факторів та оцінки їх ризиків для споживачів, відбору проб та лабораторного дослідження харчових продуктів; профілактики і усунення небезпечних факторів; базових принципів міжнародної торгівлі харчовими продуктами; розуміння суті та важливості концепції «Єдине здоров'я».

2.2. Основне завдання вивчення дисципліни: надати студентам теоретичні знання та практичні навички щодо вивчення системи якості та контролю харчових продуктів.

2.3. **Набуття компетентностей з дисципліни студентами:**

Загальні компетентності (ЗК)

ЗК 4. Знання та розуміння предметної області та розуміння професії.

ЗК 7. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.

ЗК 8. Здатність проведення досліджень на відповідному рівні, приймати обґрунтовані рішення, оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

Фахові компетентності :

ФК 3. Здатність дотримуватися правил охорони праці, асептики та антисептики під час здійснення фахової діяльності.

ФК 4. Здатність проводити клінічні дослідження з метою формулювання висновків щодо стану тварин чи встановлення діагнозу.

ФК 6. Здатність проводити відбір, пакування, фіксування і пересилання проб біологічного матеріалу для лабораторних досліджень.

ФК 8. Здатність планувати, організовувати та реалізовувати заходи з лікування тварин, хворих на незаразні, інфекційні та інвазійні хвороби.

ФК 15. Здатність організовувати нагляд і контроль за виробництвом, зберіганням, транспортуванням та реалізацією продукції тваринного і рослинного походження.

ФК 16. Здатність оберігати довкілля від забруднення відходами тваринництва, а також матеріалами та засобами ветеринарного призначення.

ФК 17. Здатність розробляти стратегію виробничо-фінансової діяльності, маркетингу та менеджменту у ветеринарній медицині.

ФК 7. Здатність організовувати, проводити і аналізувати лабораторні та спеціальні діагностичні дослідження.

ФК 13. Здатність розробляти стратегії профілактики хвороб різної етіології.

3. Очікувані результати навчання

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен **знати:**

-санітарно-гігієнічні вимоги до підприємств та цехів з переробки риби та

морепродуктів;

-санітарно-гігієнічні вимоги до підприємств та цехів з переробки м'яса та м'ясних продуктів;

вміти:

-забезпечувати дотримання гігієнічних нормативів та санітарних вимог при переробці м'яса та виробництві м'ясних харчових продуктів;

-забезпечувати дотримання гігієнічних нормативів та санітарних вимог при переробці риби та водних біоресурсів;

-розробляти заходи щодо дотримання належного санітарного стану на підприємствах з переробки м'яса, риби та морепродуктів;

-здійснювати постійний контроль за дотриманням санітарно-гігієнічних вимог до приміщень, виробничих цехів, машин, обладнання та механізмів при виробництві, зберіганні, транспортуванні харчових продуктів;

-здійснювати оцінку ризиків на основі контролю за санітарним станом цехів і обладнання для забезпечення належної якості і безпеки харчових продуктів;

-проводити експертну оцінку щодо дотримання санітарних вимог при проектуванні підприємств з переробки м'яса, риби та водних біоресурсів;

-забезпечувати дотримання санітарно-гігієнічних вимог до відходів переробних підприємств.

3.Очікувані результати навчання

4. Передумови для вивчення дисципліни.

Навчальна дисципліна «Гігієна переробки харчових продуктів» базується на знаннях таких дисциплін «Ветеринарне законодавство, організація і економіка ветеринарної справи», «Ветеринарна мікробіологія», «Внутрішні хвороби тварин», «Ветеринарна токсикологія», «Патологічна анатомія та некропсія», «Акушерство, гінекологія та біотехнологія відтворення тварин з основами андрології», «Епізоотологія, інфекційні хвороби та профілактична медицина», «Паразитологія та інвазійні хвороби».

5. Програма навчальної дисципліни

ТЕМА 1. Вступ до дисципліни, її значення у підготовці фахівця ветеринарної медицини відповідно до концепції «Єдине здоров'я». Національне законодавство з безпечності та якості харчових продуктів.

ТЕМА 2: Санітарна та нормативно-технічна документація, що визначає якість харчових продуктів за критеріями безпеки

ТЕМА 3: Стандартні санітарні робочі процедури на м'ясопереробних підприємствах

ТЕМА 4: Санітарно-гігієнічна оцінка м'ясної сировини, м'ясопродуктів, ковбасних виробів, кулінарних виробів з м'яса

ТЕМА 5: Санітарно-гігієнічна оцінка риби і рибних продуктів.

ТЕМА 6: Санітарно-гігієнічна оцінка молока і молочних виробів

ТЕМА 7: Санітарно-гігієнічна оцінка яєць та яєчних продуктів

5. Програма навчальної дисципліни

Назви тем	Кількість годин									
	денна форма					заочна форма				
	усього	у тому числі				усього	у тому числі			
		л	п	лаб	с.р.		л	п	лаб	с.р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ТЕМА 1. Вступ до дисципліни, її значення у підготовці фахівця ветеринарної медицини відповідно до концепції «Єдине здоров'я». Національне законодавство з безпеки та якості харчових продуктів	4	2	2			-	-	-	-	-
ТЕМА 2: Санітарна та нормативно-технічна документація, що визначає якість харчових продуктів за критеріями безпеки	14	2	2	-	10	-	-	-	-	-
ТЕМА 3: Стандартні санітарні робочі процедури на м'ясопереробних підприємствах	14	2	2		10	-	-	-	-	-
ТЕМА 4: Санітарно-гігієнічна оцінка м'ясної сировини, м'ясопродуктів, ковбасних виробів, кулінарних виробів з м'яса	14	2	2	-	10	-	-	-	-	-
ТЕМА 5: Санітарно-гігієнічна оцінка риби і рибних продуктів.	16	2	4		10	-	-	-	-	-

ТЕМА 6: Санітарно-гігієнічна оцінка молока і молочних виробів	14	2	2		10	-	-	-	-	-
ТЕМА 7: Санітарно-гігієнічна оцінка яєць та яєчних продуктів	14	2	2		10	-	-	-	-	-
Усього годин	90	14	16		60	-	-	-	-	-

7. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		Денна ФН	Заочна ФН
1	Гігієнічні вимоги до харчових продуктів	2	-
2	Система НАССР. Основні принципи. Аналізування небезпечних чинників.	2	-
3	Небезпечні чинники. Ідентифікація, аналіз та контроль мікробіологічних, хімічних та фізичних небезпечних чинників	2	-
4	Санітарно-гігієнічна оцінка риби і рибних продуктів.	2	-
5	Санітарно-гігієнічна оцінка молока і молочних виробів	2	-
6	Санітарно-гігієнічна оцінка м'ясної сировини, м'ясопродуктів, ковбасних виробів, кулінарних виробів з м'яса	2	-
7	Санітарно-гігієнічна оцінка яєць та яєчних продуктів	2	-
8	Санітарно-гігієнічна оцінка рослинних та зернових продуктів, плодів, овочів та ягід.	2	-
9			
Разом		16	-

8. Теми лабораторних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		Денна ФН	Заочна ФН
1			
2			
3			
4			
...			

9. Індивідуальні завдання

Не передпачено

10. Критерії оцінювання результатів навчання

10.1. Методи навчання

Під час лекційного курсу застосовується мультимедійна презентація (у програмі (Power Point) , роздатковий матеріал, дискусійне обговорення проблемних питань. На практичних заняттях вивчається будова органів і систем організму на конкретних анатомічних препаратах.

10.2. Форми поточного та підсумкового контролю

Успішність студента оцінюється шляхом проведення поточного, модульного і підсумкового контролю. Дані про успішність студента заносяться викладачем у журнал обліку відвідування занять та контролю успішності студентів, залікову відомість. Максимальна кількість балів, які може отримати студент з дисципліни складає 100 балів.

Контроль знань і умінь студентів (поточний і підсумковий) здійснюється згідно з кредитно-трансферною системою організації навчального процесу. Поточний контроль успішності проводиться в усній формі. Поточне оцінювання здійснюється під час проведення практичних занять і має на меті перевірку рівня підготовки студентів до виконання конкретної роботи.

Об'єктами поточного контролю є:

- активність та результативність роботи студента протягом семестру при вивченні програмного матеріалу дисципліни та відвідування занять ;
- виконання завдань на практичних заняттях;
- виконання завдань поточного контролю.

Підсумковою оцінкою поточного контролю є оцінка за модуль. Поточний модульний контроль рівня знань передбачає виявлення рівня опанування студентом матеріалу лекційного курсу та застосування його для вирішення практичної ситуації і проводиться у вигляді опитування.

Завдання поточного контролю оцінюється в інтервалі від 0 до 70 балів включно.

Контроль самостійної роботи проводиться у вигляді:

- з лекційного матеріалу - шляхом перевірки конспектів та усного опитування:
- з практичних занять - шляхом перевірки завдань та усного опитування;
- з навчальної практики - шляхом перевірки та захисту звіту.

Підсумковий контроль - іспит.

Завдання підсумкового контролю оцінюється в інтервалі від 0 до 30 балів включно.

11. Засоби діагностики

Оцінка за лекційне заняття виставляється за активність студента в дискусії, якість конспекту.

Оцінку на практичному занятті студент отримує за виконані розрахункові, лабораторні роботи, командні проекти, зроблені доповіді, презентації, активність під час дискусій.

Під час модульного та підсумкового контролю засобами оцінювання результатів навчання з дисципліни є стандартизовані комп'ютерні тести.

12. Критерій оцінювання результатів навчання

Поточний контроль успішності здобувачів вищої освіти здійснюється за чотирирівневою шкалою - «2», «3», «4», «5».

Критерії оцінювання результатів навчання за чотирирівневою шкалою

Бали	Критерії оцінювання
«Відмінно»	Отримують за роботу, в якій повністю і правильно виконано завдання. Водночас здобувач вищої освіти має продемонструвати вміння аналізувати і оцінювати явища, факти і процеси, застосовувати наукові методи для аналізу конкретних ситуацій, робити самостійні висновки, на основі яких прогнозувати можливий розвиток подій і процесів, докладно обґрунтовувати свої твердження та висновки, виконав всі завдання поточного і модульного контролю. Брав участь у виконанні
«Добре»	Отримують роботу в якій повністю і правильно виконано 75% завдань. Водночас здобувач вищої освіти виявляє навички аналізувати і оцінювати явища, факти і події, роботи подій, робити самостійні висновки, на основі яких прогнозувати можливий розвиток подій і
«Задовільно»	Отримують за роботу в якій правильно виконано 60% завдань. При цьому здобувач вищої освіти не виявив вміння аналізувати і оцінювати явища, факти та недостатньо обґрунтував твердження та висновки, недостатньо певно орієнтується у навчальному матеріалі.
«Незадовільно»	Отримують за роботу в якій виконано менш як 60% завдань. При цьому здобувач вищої освіти демонструє невміння аналізувати
	явища, факти, події, роботи самостійні висновки та їх обґрунтувати, що свідчить про те, що студент не оволодів програмним матеріалом.

Підсумкова оцінка з дисципліни виставляється за 100-бальною шкалою. Вона обчислюється як середнє арифметичне значення (САЗ) всіх отриманих студентом оцінок з наступним переведенням їх у бали за такою формулою:

$$\frac{САЗ \times \max ПК}{5}$$

5

де *БПК* - бали з поточного контролю; *САЗ* - середнє арифметичне значення усіх отриманих студентом оцінок (з точністю до 0,01); *max ПК* - максимально можлива кількість балів з поточного контролю.

Відсутність студента на занятті у формулі приймається як «0».

Критерії оцінювання за дворівневою шкалою

Під час проведення заліку навчальні досягнення студентів оцінюються за дворівневою шкалою: зараховано, незараховано.

Оцінка «зараховано» (60-100 балів) ставиться студентові, який виявив знання основного навчального матеріалу в обсязі, необхідному для подальшого навчання і майбутньої роботи за фахом, здатний виконувати завдання, передбачені програмою, ознайомлений з основною рекомендованою літературою; під час виконання завдань припускається помилок, але демонструє спроможність їх усувати.

Оцінка «незараховано» (1-59 балів) ставиться студентові, який допускає принципові помилки у виконанні передбачених програмою завдань, не може продовжити навчання чи розпочати професійну діяльність без додаткових занять з відповідної дисципліни.

Критерії підсумкового оцінювання:

Під час підсумкового контролю засобами оцінювання результатів навчання з дисципліни є стандартизовані комп'ютерні тести.

Розподіл балів проводиться за наступною схемою:

Максимально можлива кількість балів по видам робіт	Лекції	Практичні і заняття	Самостійна робота	Модуль ний контроль	ІНД З	Підсу мкові й кнтро ль	Загальний бал
Іспит	10	20	10	20	10	30	100
Залік	10	30	10	40	10	-	100

Шкала оцінювання успішності здобувачів вищої освіти

За 100-бальною шкалою	За шкалою ECTS	За національною шкалою	
		іспит	залік
90-100	A	Відмінно	Зараховано
82-89	B	Добре	
75-81	C	Задовільно	
64-74	D		
60-63	E		
35-59	FX	Незадовільно (незараховано) з можливістю повторного складання	
1-34	F	Незадовільно (незараховано) з обов'язковим повторним вивченням	

Оцінювання знань студентів здійснюється відповідно до Типового положення про організацію та проведення поточного і семестрового контролю результатів навчання студентів Луганського національного аграрного університету.

13. Інструменти, обладнання та програмне забезпечення, використання яких передбачає навчальна дисципліна

У процесі вивчення проводяться лабораторні роботи, пояснення на наочному матеріалі, бесіда зі студентами з використанням різних презентацій, фотографій та ілюстрацій.

14. Методичне забезпечення

Методичне забезпечення дисципліни включає:

- 1) Навчальну програму дисципліни;
- 2) Робочу програму навчальної дисципліни;
- 3) Конспект лекцій з дисципліни

15. Рекомендовані джерела інформації

15.1. Навчальна та інша література

1. Василенко Г., Дорофєєва О. Посібник для малих та середніх підприємств м'ясопереробної галузі з підготовки та впровадження системи управління безпекою харчових продуктів на основі концепцій НАССР. – К, 2011.- 236 с.
2. Маньковський А. Я. Технологія продуктів забою тварин : підручник / А. Я. Маньковський, Т. А. Антонюк. – К. : Агроосвіта, 2014. – 336 с.
3. Ветеринарно-санітарна експертиза. Практикум. Навчальний посібник (перевидання) / Зажарська Н.М., Куцак Р.С., Бібен І.А., Кунєва Л.В. – Дніпро, 2017. – 193 с.

15.2. Електронні ресурси

1. Электронный ресурс <http://biofile.ru/b>
2. Электронный ресурс <https://ru.wikipedia.org>
3. Электронный ресурс <http://www.coolreferat.com>.