

АНАЛІЗ БІОЛОГІЧНИХ РИЗИКІВ СИРОВИНИ І ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Кафедра ветеринарії, гігієни та розведення тварин ім. В.П. Коваленка
Біолого-технологічний факультет

<i>Семестр</i>	8
<i>Освітній ступінь</i>	Магістр
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	5
<i>Форма контролю</i>	залік

Метою навчальної дисципліни «Аналіз біологічних ризиків сировини і харчових продуктів»: є формування у здобувачів вищої освіти знань щодо безпечності харчових продуктів, набуття навичок щодо застосування основних методів зниження біологічних ризиків сировини, харчових продуктів для випуску безпечної продукції.

Завдання навчальної дисципліни: ознайомлення майбутніх фахівців з управління ризиками біологічної, хімічної і фізичної природи, основними методами контролю безпеки продуктів харчування, кормів рослинного та тваринного походження; теоретичне обґрунтування і практичне опанування комплексу методів лабораторних і спеціальних досліджень харчових і сировинних продуктів тваринного та рослинного походження.

Загальні компетенції Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. Знання та розуміння предметної галузі та професії. Здатність проводити дослідження на відповідному рівні. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт. Прагнення до збереження навколишнього середовища.

Фахові компетенції. Здатність аналізувати загальні принципи, які застосовують до харчових продуктів і кормів загалом та безпечності харчових продуктів і кормів зокрема, на національному рівні та на рівні Європейського співтовариства. Здатність здійснювати державний (внутрішній) контроль дотримання вимог передзабійного огляду, забою тварин, а також здатність проводити після забійний огляд продуктів забою та надавати рекомендації щодо їх подальшого використання. Здатність досліджувати харчові продукти і корми органолептичними та інструментальними методами для визначення їх безпечності та якості.

Програмні результати навчання: Володіти методами та методиками державного (внутрішнього) контролю на підконтрольних потужностях для гарантування безпечності харчового ланцюга, уміти контролювати, оцінювати та управляти ризиками під час виробництва та обігу харчових продуктів. Знати органолептичні та інструментальні методи і методики дослідження харчових продуктів і кормів для визначення їх безпечності та якості. Володіти знаннями та практичними вміннями, необхідними для здійснення державного (внутрішнього) ветеринарно-санітарного контролю на потужностях з виробництва та обігу м'яса і м'ясних продуктів, молока і молочних продуктів, напівфабрикатів, харчових гідро біонтів; заготівлі, зберігання та обігу харчових рослинних продуктів, меду та напівпродуктів, харчових яєць та яйце продуктів тощо, а також методами та методиками відбору, консервування, пакування і пересилання проб тваринного, рослинного й біотехнологічного походження, правильного поводження з ними та результатами їх випробувань (досліджень).

Зміст за темами:

Тема 1. Аналіз небезпечних біологічних чинників у сировині тваринного походження, що впливають на показники безпечності харчових продуктів.

Тема 2. Національна та європейська нормативна база з питань безпечності харчових продуктів.

Тема 3. Вплив ризиків біологічного походження на кінцевий продукт.

Тема 4. Ветеринарно-санітарна експертиза сировини тваринного і рослинного походження, як метод превенції у гарантуванні безпечності харчових продуктів.

Тема 5. Органолептичні і інструментальні методи дослідження сировини і ХП.