**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**

**Львівський національний університет ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького**

**Факультет ветеринарної гігієни, екології та права**

**КАТАЛОГ**

**дисциплін для вибору студентами**

**спеціальностЕЙ :**

**212 – «ВЕТЕРИНАРНА ГІГІЄНА, САНІТАРІЯ І ЕКСПЕРТИЗА»**

**211 «ВЕТЕРИНАРНА МЕДИЦИНА»**

**ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ 21 – «ВЕТЕРИНАРНА МЕДИЦИНА»**

**2018-2019**

**навчальний рік**

**ЛЬВІВ - 2018**

СпеціальнОстІ:

212 – «ВЕТЕРИНАРНА ГІГІЄНА, САНІТАРІЯ І ЕКСПЕРТИЗА»

211 «ВЕТЕРИНАРНА МЕДИЦИНА»

Освітній ступінь − МАГІСТР

кафедрА ВЕТЕРИНАРНО –САНІТАРНОГО ІНСПЕКТУВАННЯ

**ДИСЦИПЛІНА: « ЗАГАЛЬНІ ПРИНЦИПИ ТА ВИМОГИ ЄВРОПЕЙСЬКОГО ЗАКОНОДАВСТВА ЩОДО ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ »**

**Кількість кредитів** – **4**

**Кількість годин – 120 (л*екції –*** 16 год., ***лабораторні заняття* –** 32 год., ***самостійна робота*** – 72 год.)

**Семестр викладання** – 9

**Відповідальний за курс** – докт. вет н. Сімонов М.Р.

**АНОТАЦІЯ**

**Загальні принципи та вимоги Європейського законодавства щодо харчових продуктів** – навчальна дисципліна та галузь практичних знань про методи і способи визначення безпечності і якості та санітарне оцінювання харчових продуктів у Європейському Союзі.

***Мета дисципліни*** – сформувати комплексне уявлення про предмет, об’єкти, методи, завдання, можливості експертизи, контроль безпечності та якості харчових продуктів.

***Завдання дисципліни*** *-*  передбачає володіння практичними навичками, знання основ технології і гігієни під час виробництва, проведення ветеринарно-санітарної експертизи харчових продуктів рослинного походження та тваринного походження.

Вступ України до Світової організації торгівлі (СОТ) відкрив перед українськими виробниками харчової продукції споживчі ринки інших країн. Але щоб на рівних конкурувати на цих ринках, українська продукція повинна відповідати міжнародним та європейським вимогам і бути безпечною для споживання. Підвищення вимог до безпечності та гігієни харчових продуктів потенційно може стати справжнім бар’єром для вітчизняних виробників та експортерів. Доступ до експортних ринків харчової продукції залежатиме від спроможності України виконувати регуляторні вимоги країн, що імпортують українські продукти.

Повне використання переваг зростаючих можливостей торгівлі потребує від виробників та експортерів харчової продукції покращення якості та безпечності своїх продуктів, насамперед, за рахунок дотримання жорстких вимог ЄС, зокрема, в молочній та м’ясній галузях.

У більшості стандартів вимоги до безпечності харчових продуктів нижчі, ніж встановлені в Кодексі Аліментаріус, НААСР та інших міжнародних стандартах. Стандарти в цілому являють собою перешкоду доступу на ринки інших країн, оскільки вони не визнані в країнах з ринковою економікою. Адаптація технічного законодавства та впровадження міжнародних стандартів і стандартів ЄС покращить торговельні та економічні зв’язки, підвищить якість продукції та її конкурентоспроможність, усуне непотрібні бар’єри в торгівлі та створить сприятливі умови для інвестицій.

Тут своє слово повинні сказати ефективні національні системи контролю харчових продуктів, які дуже важливі для захисту здоров’я та безпеки вітчизняних споживачів. Ці системи важливі для того, щоб країна змогла забезпечити якість та безпечність своїх харчових продуктів як для міжнародної торгівлі, так і відповідність імпортованих продуктів національним вимогам щодо безпечності харчових продуктів.

Як бачимо питання вступу до СОТ та вихід на ринки Європи є комплексною проблемою, яка стосується законодавчої бази, технічного регулювання, інституційних реформ, первинного виробництва, модернізації виробничого обладнання, інфраструктури та системи контролю харчових продуктів.

Разом з тим виробники харчової продукції, зокрема молочної продукції та контрольні органи не завжди володіють чинною нормативною базою, яка регламентує вимоги до харчових підприємств та їхньої продукції, яку експортують до країн Європейського Союзу. Тому, дисципліна « Загальні принципи та вимоги Європейського законодавства щодо харчових продуктів » призначена заповнити цю прогалину.

Дана дисципліна надає фахівцям харчової галузі, сільського господарства, тваринництва, українським виробникам та контрольним органам актуальну інформацію про права та обов’язки суб’єктів господарювання у сфері виробництва харчових продуктів, європейські вимоги до молока та молочних продуктів, м’яса та м’ясних продуктів, яєць, продукції бджільництва, рибництва, рослинництва , яку їм потрібно знати для реалізації даної продукції на ринках країн Європейського Союзу.

В результаті вивчення дисципліни магістри повинні:

**знати:** основи технології та гігієни виробництва і ветеринарно-санітарну експертизу харчових продуктів в Україні та Європейському Союзі.

**уміти:** визначати натуральність, якість та безпечність, проводити ветеринарно-санітарну експертизу харчових продуктів; не допускати неякісні продукти що імпортуються та експортуються з України.

**ТЕМАТИКА:**

**РОЗДІЛ 1.** ЗАГАЛЬНІ ВИМОГИ ЗАКОНОДАВСТВА ПРО ХАРЧОВІ ПРОДУКТИ .

**Тема1.** Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів». №1602-VІІ, від 15.09.2014р.

**Тема2.** Регламент (ЄС) №178/2002 Європейського Парламенту і Ради від 28.01.2002.Сфера дії і визначення. Загальне законодавство про харчові продукти.

**Тема3.** Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України № 590 від 01.10.2012 р. «Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)».

**Тема4.** Регламент (ЄС) №2073/2005 Європейського Парламенту і Ради від 15.11.2005. Про мікробіологічні критерії для харчових продуктів.

**Тема5.** Регламент (ЄС) №2073/2005 Європейського Парламенту і Ради від 15.11.2005.Гігієнічні критерії технологічного процесу. Правила відбору проб та підготовки зразків для випробування.

**РОЗДІЛ 2.** ВИМОГИ ЄВРОПЕЙСЬКОГО ЗАКОНОДАВСТВА ДО ВОДИ ТА СУБПРОДУКТІВ.

**Тема1.** Регламент (ЄС) №178/2002 Європейського Парламенту і Ради від 28.01.2002.Європейський орган з безпеки харчових продуктів. Система швидкого реагування, керування кризою і надзвичайні події.

**Тема2.** Регламент (ЄС) №852/2004 Європейського Парламенту і Ради від 29.04.2004. Сфера дії і визначення.

**Тема3.** Регламент (ЄС) №1774/2002 Європейського Парламенту і Ради від 03.10.2002. Про встановлення правил здоров’я щодо субпродуктів тварин, не призначених для людського споживання. Загальні положення.

**Тема4.** Регламент (ЄС) №1774/2002 Європейського Парламенту і Ради від 03.10.2002.Класифікація, виготовлення, транспортування, видалення, обробка, використання та зберігання субпродуктів тварин.

**РОЗДІЛ 3.** ЄВРОПЕЙСЬКІ ВИМОГИ ДО МЯСА, МОЛОКА ТА МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ.

**Тема1.** Регламент (ЄС) №852/2004 Європейського Парламенту і Ради від 29.04.2004. Виробництво сировини. Загальні вимоги гігієни до всіх операторів ринку харчових продуктів

**Тема2.** Регламент (ЄС) №853/2004 Європейського Парламенту і Ради від 29.04.2004. Сфера дії і визначення.

**Тема3.** Регламент (ЄС) №853/2004 Європейського Парламенту і Ради від 29.04.2004.Визначення. Вимоги, що стосуються декількох продуктів тваринного походження.

**Тема4.** Регламент (ЄС) №1774/2002 Європейського Парламенту і Ради від 03.10.2002.Сертифікати здоров’я для імпорту з третіх країн субпродуктів тварин та продуктів , отриманих з них.

**Тема5.** Рішення Комісії № 2004/438/ЄС від 29.04.2004.Встановлення санітарних та гігієнічних вимог, а також вимог до ветеринарної сертифікації пастеризованого молока, молочних продуктів та сирого молока, що призначені для споживання людиною.

**РОЗДІЛ 4.** ПРИНЦИПИ ІМПОРТУ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ДО ЄВРОПЕЙСЬКОГО СОЮЗУ.

**Тема1.** Регламент (ЄС) №854/2004 Європейського Парламенту і Ради від 29.04.2004. Сфера дії і визначення.

**Тема2.** Регламент (ЄС) №882/2004 Європейського Парламенту і Ради від 29.04.2004. Про офіційні заходи контролю, які застосовуються для забезпечення підтвердження відповідності з кормовим та харчовим законодавством, правилами здоров’я та захисту тварин.

**Тема3.** Регламент (ЄС) №854/2004 Європейського Парламенту і Ради від 29.04.2004. Свіже м'ясо. Живі двостулкові молюски.

**Тема4.** Регламент (ЄС) №882/2004 Європейського Парламенту і Ради від 29.04.2004.Метрологічні лабораторії. Адміністративна допомога та співпраця у сфері кормів та продуктів харчування.

**Тема5.** Регламент (ЄС) №882/2004 Європейського Парламенту і Ради від 29.04.2004.Діяльність співтовариства. Адаптація законодавства співтовариства.

***Форма контролю*** – іспит.

СпеціальнОстІ:

212 – «ВЕТЕРИНАРНА ГІГІЄНА, САНІТАРІЯ І ЕКСПЕРТИЗА»

211 «ВЕТЕРИНАРНА МЕДИЦИНА»

Освітній ступінь − МАГІСТР

кафедрА ВЕТЕРИНАРНО –САНІТАРНОГО ІНСПЕКТУВАННЯ

**ДИСЦИПЛІНА:**

«ЄВРОПЕЙСЬКІ ВИМОГИ ДО ВИРОБНИКІВ МОЛОКА ТА МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ».

**Кількість кредитів** – **3**

**Кількість годин – 90 (л*екції –*** 16 год., ***лабораторні заняття* –** 16 год., ***самостійна робота*** – 58 год.)

**Семестр викладання** – 10

**Відповідальний за курс** – доцент Бінкевич В.Я.

**АНОТАЦІЯ**

Європейські вимоги до виробників молока та молочних продуктів – навчальна дисципліна та галузь практичних знань про систематизовані вимоги до молокопереробних підприємств, які прийняті Європейським Парламентом і Радою на радикально новому підході до продовольчого права Європейського Союзу.

***Мета дисципліни*** – сформувати комплексне уявлення про предмет, об’єкти, методи, завдання, можливості експертизи, контроль безпечності та якості молока та молочних продуктів.

***Завдання дисципліни*** *-*  передбачає володіння практичними навичками, знання основ технології і гігієни під час виробництва, проведення ветеринарно-санітарної експертизи молока та молочних продуктів у Європейському Союзі.

На сьогоднішній день глобалізація ринку споживачів і харчової продукції призвела до одної основної проблеми - як гарантувати безпечність харчових продуктів та змен­шити ризики їх негативного впливу на здоров’я людини. Споживачі в усьому світі вимагають безпечної та корисної продукції. Усі харчові продукти потенційно можуть спри­чиняти харчові захворювання і молоко та молочні продукти не є винятками.

Молочні тварини можуть переносити патогенні мікроорганізми людини, які спроможні підвищувати ризик харчових захворювань. До того ж, процедура доїння, наступне збирання та зберігання молока також містять ризики пода­льшого забруднення молока з боку людини чи довкілля або росту властивих для молока патогенних мікроорганізмів. Крім цього, склад багатьох молочних продуктів являє со­бою сприятливе середовище для росту патогенних мікроорганізмів. Існує також можли­вість забруднення молока залишковими кількостями ветеринарних препаратів, пестици­дів та інших хімічних забруднювачів. Тому є життєво важливим запровадження належ­них процедур гігієнічного контролю молока та молочних продуктів по всьому ланцюгу їх виготовлення та споживання для гарантування безпечності та придатності цих харчо­вих продуктів для їхнього передбаченого використання.

У сучасних умовах важливішими вимогами до молочної продукції є її безпечність, стійкість під час зберігання, добрі смакові та поживні властивості, відповідність нормам за фізико-хімічними, мікробіологічними та гігієнічними показниками. Усі ці характерис­тики знаходяться в прямій залежності від якості сирого молока, санітарно-гігієнічного стану на всіх стадіях: від первинного виробництва молока на молочних фермах, транс­портування, приймання і зберігання молока та допоміжної сировини на молокоперероб­них підприємствах, технологічного обладнання цехів перероблення та фасування молоч­ної продукції та виробництва в цілому.

Стандарти на молоко, які діють в Україні, відрізняються від європейських голо­вним чином тим, що дозволяють рівень бактеріального обсіменіння та вміст соматичних клітин у декілька разів вищій, ніж прийнятий в ЄС. Тому перш за все потрібно українсь­кі стандарти на коров’яче молоко привести у відповідність з європейськими вимогами.

Крім того, низький ступінь переробки сировини для молочної промисловості та відсутність її сертифікації за міжнародними стандартами є непереборною перешкодою на шляху експорту продукції українських молокопереробних підприємств у країни ЄС.

У розвинених країнах ЄС жодне харчове підприємство не може постачати свою про­дукцію на ринок, попередньо не атестувавши виробництво за суворими міжнародними стандартами. Найбільш розповсюдженим варіантом їх впровадження в практику роботи молокопереробних підприємств є побудова систем управління якістю, базованих на прин­ципах НАССР (Аналіз небезпек та критичні контрольні точки) та вимог ISO 22000:2005).

НАССР є системою, призначеної для ідентифікації небезпечних чинників (біологі­чних, фізичних або хімічних властивостей харчової продукції, які можуть вплинути на її безпечність) і встановлення заходів, необхідних для їхнього контролю. На підприємст­вах, які працюють за системою НАССР, практично повністю усувається ризик порушення тех­нології та перехресного забруднення продуктів, що виготовляють.

 ISO 22000:2005 Система управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до всіх організацій у ланцюгу виробництва та споживання харчових продуктів. Цей міжнародний стандарт визначає вимоги до системи управління безпечністю харчових продуктів, що поєднують загальні та ключові елементи, потрібні для організації безпечності харчових продуктів по всьому ланцюгу виробниц­тва до кінцевого споживання.

В результаті вивчення дисципліни магістри повинні:

**знати:** основи технології та гігієни виробництва і ветеринарно-санітарну експертизу молока та молочних продуктів у Європейському Союзі.

**уміти:** визначати натуральність, якість та безпечність, проводити ветеринарно-санітарну експертизу молока та молочних продуктів; не допускати неякісні продукти які імпортуються та експортуються з України.

**ТЕМАТИКА:**

**РОЗДІЛ 1.** ЗАГАЛЬНІ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ СУБ'ЄКТІВ ГОСПОДАРЮВАННЯ В СФЕРІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ.

 **Тема1.** Процедури, базовані на принципах НАССР.

 **Тема2.** Реєстрація та атестація харчових підприємств.

 **Тема3.** Реєстрація та атестація харчових підприємств.

 **Тема4.** Простежуваність харчових продуктів. Ідентифікаційне маркування.

 **Тема5.** Імпорт молока та молочних продуктів у ЄС.

 **Тема6.** Офіційний контроль господарств молочної галузі.

 **Тема7.** Загальні санітарно-гігієнічні положення до первинного виробництва

 та пов'язаних з ним операцій.

 **Тема8.** Санітарно-гігієнічні вимоги первинного виробництва молока.

**РОЗДІЛ 2.** САНІТАРНО-ГІГІЄНІЧНІ ВИМОГИ ВИРОБНИЦТВА МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ.

 **Тема1.**Загальні санітарно-гігієнічні вимоги до підприємств харчової

 промисловості(крім первинного виробництва).

 **Тема2.**Рекомендації Кодексу Аліментаріус щодо санітарно-гігієнічних

 [правил до виробників молока та молочних продуктів.](file:///C%3A%5CDocuments%20and%20Settings%5CAdmin%5C%D0%A0%D0%B0%D0%B1%D0%BE%D1%87%D0%B8%D0%B9%20%D1%81%D1%82%D0%BE%D0%BB%5C%D0%9A%D0%B0%D1%82%D0%B0%D0%BB%D0%BE%D0%B3%20%D0%B2%D0%B8%D0%B1%D1%96%D1%80%D0%BA%D0%BE%D0%B2%D0%B8%D1%85%20%D0%B4%D0%B8%D1%81%D1%86%D0%B8%D0%BF%D0%BB%D1%96%D0%BD%5C%D0%9A%D0%B0%D1%82%D0%B0%D0%BB%D0%BE%D0%B3%20%D0%B2%D0%B8%D0%B1%D1%96%D1%80%D0%BA%D0%BE%D0%B2%D0%B8%D1%85%20%D0%B4%D0%B8%D1%81%D1%86%D0%B8%D0%BF%D0%BB%D1%96%D0%BD%202018%5C%D0%9A%D0%B0%D1%82%D0%B0%D0%BB%D0%BE%D0%B3%202018.docx#bookmark76)

 [**Тема3.**Контроль за виробництвом.](file:///C%3A%5CDocuments%20and%20Settings%5CAdmin%5C%D0%A0%D0%B0%D0%B1%D0%BE%D1%87%D0%B8%D0%B9%20%D1%81%D1%82%D0%BE%D0%BB%5C%D0%9A%D0%B0%D1%82%D0%B0%D0%BB%D0%BE%D0%B3%20%D0%B2%D0%B8%D0%B1%D1%96%D1%80%D0%BA%D0%BE%D0%B2%D0%B8%D1%85%20%D0%B4%D0%B8%D1%81%D1%86%D0%B8%D0%BF%D0%BB%D1%96%D0%BD%5C%D0%9A%D0%B0%D1%82%D0%B0%D0%BB%D0%BE%D0%B3%20%D0%B2%D0%B8%D0%B1%D1%96%D1%80%D0%BA%D0%BE%D0%B2%D0%B8%D1%85%20%D0%B4%D0%B8%D1%81%D1%86%D0%B8%D0%BF%D0%BB%D1%96%D0%BD%202018%5C%D0%9A%D0%B0%D1%82%D0%B0%D0%BB%D0%BE%D0%B3%202018.docx#bookmark76)

 **Тема4.**Підприємство: технічне обслуговування та санітарна обробка.

 **Тема5.**Підприємство: технічне обслуговування та санітарна обробка.

 **Тема6.**Підприємство: особиста гігієна.

 **Тема7.** Транспортування - вимоги, використання та обслуговування.

 **Тема8.**[Інформація про продукт і поінформованість споживача,](file:///C%3A%5C%5CDocuments%20and%20Settings%5C%5CAdmin%5C%5C%D0%A0%D0%B0%D0%B1%D0%BE%D1%87%D0%B8%D0%B9%20%D1%81%D1%82%D0%BE%D0%BB%5C%5C%D0%9A%D0%B0%D1%82%D0%B0%D0%BB%D0%BE%D0%B3%20%D0%B2%D0%B8%D0%B1%D1%96%D1%80%D0%BA%D0%BE%D0%B2%D0%B8%D1%85%20%D0%B4%D0%B8%D1%81%D1%86%D0%B8%D0%BF%D0%BB%D1%96%D0%BD%5C%5C%D0%9A%D0%B0%D1%82%D0%B0%D0%BB%D0%BE%D0%B3%20%D0%B2%D0%B8%D0%B1%D1%96%D1%80%D0%BA%D0%BE%D0%B2%D0%B8%D1%85%20%D0%B4%D0%B8%D1%81%D1%86%D0%B8%D0%BF%D0%BB%D1%96%D0%BD%202018%5C%5C%D0%9A%D0%B0%D1%82%D0%B0%D0%BB%D0%BE%D0%B3%202018.docx%22%20%5Cl%20%22bookmark44%22%20%5Co%20%22Current%20Document)

 [етикетування.](file:///C%3A%5C%5CDocuments%20and%20Settings%5C%5CAdmin%5C%5C%D0%A0%D0%B0%D0%B1%D0%BE%D1%87%D0%B8%D0%B9%20%D1%81%D1%82%D0%BE%D0%BB%5C%5C%D0%9A%D0%B0%D1%82%D0%B0%D0%BB%D0%BE%D0%B3%20%D0%B2%D0%B8%D0%B1%D1%96%D1%80%D0%BA%D0%BE%D0%B2%D0%B8%D1%85%20%D0%B4%D0%B8%D1%81%D1%86%D0%B8%D0%BF%D0%BB%D1%96%D0%BD%5C%5C%D0%9A%D0%B0%D1%82%D0%B0%D0%BB%D0%BE%D0%B3%20%D0%B2%D0%B8%D0%B1%D1%96%D1%80%D0%BA%D0%BE%D0%B2%D0%B8%D1%85%20%D0%B4%D0%B8%D1%81%D1%86%D0%B8%D0%BF%D0%BB%D1%96%D0%BD%202018%5C%5C%D0%9A%D0%B0%D1%82%D0%B0%D0%BB%D0%BE%D0%B3%202018.docx%22%20%5Cl%20%22bookmark44%22%20%5Co%20%22Current%20Document)

**РОЗДІЛ 3.** НАСТАНОВИ ЩОДО УПРАВЛІННЯ КОНТРОЛЬНИМИ ЗАХОДАМИ ВПРОДОВЖ ТА ПІСЛЯСТАДІЇ ПЕРЕРОБЛЕННЯ МОЛОКА.

 **Тема1.** Сфера застосування.

 **Тема2.** Контроль харчових небезпек.

 **Тема3.** Ключові аспекти систем контролю гігієни.

 **Тема4.** Бактеріостатичні контрольні заходи.

 **Тема5.** Пастеризація молока та рідких молочних продуктів.

 **Тема6.** Промислова стерилізація молока та молочних продуктів.

**РОЗДІЛ 4.** ВИМОГИ ДО МОЛОКА ТА МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ.

**Тема1.** Критерії для сирого молока та молозива у продуктивному

 господарстві.

**Тема2.** Вимоги до молочних продуктів та продуктів на основі молозива.

**Тема3.** Мікробіологічні показники молочних продуктів.

**Тема4.** Максимальні залишки пестицидів, дозволені в молоці та молочних

 продуктах.

**Тема5.** Максимальні залишки ветеринарних препаратів, дозволені в

 молоці.

**Тема6.** Максимально допустимі рівні контамінантів у молоці та молочних

 продуктів.

**Тема7.**Максимально допустимі рівні радіоактивного забруднення молока.

***Форма контролю*** – залік.

СпеціальнОстІ:

212 – «ВЕТЕРИНАРНА ГІГІЄНА, САНІТАРІЯ І ЕКСПЕРТИЗА»

211 «ВЕТЕРИНАРНА МЕДИЦИНА»

Освітній ступінь − МАГІСТР

кафедрА ВЕТЕРИНАРНО –САНІТАРНОГО ІНСПЕКТУВАННЯ

**ДИСЦИПЛІНА:**

**«ЄВРОПЕЙСЬКІ ВИМОГИ ДО М’ЯСОПЕРЕРОБНИХ ПІДПРИЄМСТВ»**

**Кількість кредитів** – **3**

**Кількість годин – 90 (л*екції –*** 16 год., ***лабораторні заняття* –** 16 год., ***самостійна робота*** – 58 год.)

**Семестр викладання** – 11

**Відповідальний за курс** – доцент Салата В.З.

**АНОТАЦІЯ**

**Європейські вимоги до м’ясопереробних підприємств** – навчальна дисципліна та галузь практичних знань про систематизовані вимоги до м’ясопереробних підприємств, які прийняті Європейським Парламентом і Радою на радикально новому підході до продовольчого права Європейського Союзу.

***Мета дисципліни*** – сформувати комплексне уявлення про предмет, об’єкти, методи, завдання, можливості експертизи, контроль безпечності та якості м’яса та м’ясних харчових продуктів.

***Завдання дисципліни*** *-*  передбачає володіння практичними навичками, знання основ технології і гігієни під час виробництва, проведення ветеринарно-санітарної експертизи м’яса та м’ясних виробів у Європейському Союзі.

Вільний обіг харчових продуктів є істотною передумовою завершення формування внутрішнього ринку ЄС. Це передбачає існування довіри до безпечності випущених у вільний обіг харчових продуктів, призначених для споживання людиною і, зокрема, до їх санітарно-гігієнічного рівня на всіх стадіях, пов’язаних з приготуванням, переробленням,виготовленням, кондиціонуванням, складуванням, транспортуванням, розподіленням, поводженням та продажем чи наданням у розпорядження споживачу.

У зв’язку з цим доречною є процедура атестування підприємств харчової промисловості, які задовольняють санітарні умови, а також процедура інспекційного контролю для нагляду за дотриманням вимог, передбачених для цілей цієї атестації.

Повинні бути єдині вимоги до санітарного стану м’яса на бойнях та м’ясопереробних підприємствах, а також вимоги до складського зберігання і транспортування м’яса , про встановлення процедури атестації для боєнь, які відповідають санітарним умовам, а також процедури інспекційного контролю для нагляду за дотриманням вимог, передбачених для цілей такої атестації. Встановлення походження продуктів та їхніх інгредієнтів має першочергове значення для захисту споживачів.

Безпечність харчових продуктів – результат декількох чинників, включаючи врахування обов’язкових вимог до харчових продуктів, виконання програм безпечності харчових продуктів, які встановлюють та використовують керівники підприємств харчової промисловості, і виконання міжнародного Кодексу загальних принципів гігієни харчових продуктів, зокрема, системи аналізу небезпечних чинників і критичних контрольних точок ( НАССР).

Враховуючи вищесказане, спеціалісти ветеринарної медицини зобов’язані визначати якість сировини, інгредієнтів і допоміжних матеріалів, призначених для виготовлення м’ясних виробів , проводити ветеринарно-санітарний нагляд та контроль на всіх етапах технології виготовлення м’яса та м’ясних виробів, визначати якість готових продуктів, умови їх зберігання, транспортування і реалізації на відповідність вимогам чинних нормативних документів.

Вступ України до Світової організації торгівлі (СОТ) відкриває перед українськими виробниками харчової продукції споживчі ринки інших країн. Але щоб на рівних конкурувати на цих ринках, українська продукція повинна відповідати міжнародним та європейським вимогам і бути безпечною для споживання.

Разом з тим виробники харчової продукції, зокрема м’ясної продукції, та контрольні органи не завжди володіють чинною нормативною базою, яка регламентує вимоги до харчових підприємств та їхньої продукції, яку експортують до країн Європейського Союзу. Тому дисципліна «Європейські вимоги до м’ясопереробних підприємств» призначена допомогти у сфері виробництва м’ясної продукції , орієнтованої на експорт, умовами розміщення м’яса та м’ясних виробів на ринках країн Європейського Союзу.

В результаті вивчення дисципліни магістри повинні:

**знати:** основи технології та гігієни виробництва і ветеринарно-санітарну експертизу м’яса та м’ясних виробів у Європейському Союзі.

**уміти:** визначати натуральність, якість та безпечність, проводити ветеринарно-санітарну експертизу м’яса та м’ясних харчових продуктів; не допускати неякісні продукти які імпортуються та експортуються з України.

**ТЕМАТИКА:**

**РОЗДІЛ 1.** ЄВРОПЕЙСЬКІ ВИМОГИ У СФЕРІ ВИРОБНИЦТВА М’ЯСА ТА М’ЯСНИХ ВИРОБІВ.

**Тема1.** Загальні положення у сфері виробництва м’яса та м’ясних виробів

 у Європейському Союзі.

**Тема2.** Загальні санітарно-гігієнічні вимоги до первинного виробництва та

 пов’язаних з ним операцій.

**Тема3.** Стандарт Європейської економічної комісії ООН « Яловичина –

 туші відруби».2007.

**Тема4.** Стандарт Європейської економічної комісії ООН « Баранина – туші

 і відруби».2006р.

**Тема5.** Стандарт Європейської економічної комісії ООН « М'ясо курей –

 тушки і частини». 2007р.

**РОЗДІЛ 2.** САНІТАРНО-ГІГІЄНІЧНІ ВИМОГИ ДО ПІДПРИЄМСТВ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ.

**Тема1.** Загальні санітарно-гігієнічні вимоги до підприємств харчової

 промисловості.

**Тема2.** Вимоги до боєнь та м’ясопереробних підприємств.

**Тема3.** Санітарно-гігієнічні вимоги до виробництва м’ясного фаршу,

 м’ясних напівфабрикатів і механічно відокремленого м’яса.

**Тема4.** Стандарт Європейської економічної комісії ООН на м'ясо качок –

 тушки і їх частини».2008р.

**Тема5.**Стандарт Європейської економічної комісії ООН «Козлятина – туші

 і відруби». 2007р.

***Форма контролю*** – залік.

Спеціальність: 211 «ВЕТЕРИНАРНА МЕДИЦИНА»

Освітній ступінь − МАГІСТР

кафедрА ВЕТЕРИНАРНО –САНІТАРНОГО ІНСПЕКТУВАННЯ

**ДИСЦИПЛІНА:**

**«ГІГІЄНА ТА ЕКСПЕРТИЗА** **РОСЛИННИХ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ»**

**Кількість кредитів** – **3**

**Кількість годин – 90 (л*екції –*** 16 год., ***лабораторні заняття* –** 16 год., ***самостійна робота*** – 58 год.)

**Семестр викладання** – 9

**Відповідальний за курс** – доцент Бінкевич В.Я.

**АНОТАЦІЯ**

**Гігієна та експертиза** **рослинних харчових продуктів** – навчальна дисципліна та галузь практичних знань про методи і способи визначення безпечності і якості та санітарне оцінювання рослинних харчових продуктів.

**Метою** вивчення дисципліни є формування у лікарів ветеринарної медицини знань із проведення ветеринарно-санітарних заходів та чіткого вирішення питань санітарно-гігієнічних досліджень і ветеринарно-санітарного благополуччя рослинних харчових продуктів.Мета дисципліни – сформувати комплексне уявлення про предмет, об’єкти, методи, завдання, можливості експертизи, контроль безпечності та якості рослинних харчових продуктів.

**Завдання дисципліни** *-*  передбачає володіння практичними навичками, знання основ технології і гігієни під час виробництва, проведення ветеринарно-санітарної експертизи продуктів рослинного походження.

**Методи** ветеринарно-санітарної експертизи використовуються при переробці одержаних продуктів, лабораторних дослідженнях продуктів рослинного походження та продуктів їх переробки, при знезараженні умовно придатних і непридатних до споживання продуктів.

 **Завдання** вивчення дисципліни: для проведення досліджень і оформлення заключення щодо якості та безпеки продуктів тваринного походження лікар ветеринарної медицини повинен керуватися наступними основними завданнями: гарантувати випуск тільки якісної та безпечної продукції для населення і сировини для промисловості; виключити ймовірність отруєння людей харчовими продуктами тваринного походження; попередити дистрибуцію продуктів тваринного походження, які мають токсичні, мутагенні, канцерогенні, алергенні чи інші несприятливі для організму людини наслідки; постійно відслідковувати зміни в законодавчій сфері та інших нормативно-правових актах у галузі ветеринарно-санітарної експертизи в Україні; володіти нормативно-правовими актами з питань якості та безпеки харчових продуктів в ЄС та згідно Codex Alimentarius.

Одне з головних завдань ветеринарно-санітарної експертизи – максимальне збереження кількості та якості продукції рослинного походження. Згідно із Законом України «Про ветеринарну медицину» ветеринарно-санітарна експертиза включає комплекс спеціальних лабораторних досліджень, які проводяться спеціалістами державних установ ветеринарної медицини щодо визначення якості і безпечності продукції рослинного походження на агропродовольчих ринках, оптових базах, складах, супермаркетах та магазинах, що призначаються для харчування людей, годівлі тварин або подальшої переробки.

Рослинні харчові продукти відіграють важливу роль у харчуванні людини внаслідок наявності в її складі вуглеводів, білків, жирів, мікроелементів, органічних кислот, вітамінів, ферментів тощо. Вуглеводи в рослинних продуктах знаходяться у вигляді моносахаридів (глюкоза, фруктоза), дисахаридів (сахароза, мальтоза) і полісахаридів (крохмаль, клітковина). Плоди і ягоди, завдяки вмісту вітамінів, смакових, ароматичних і пектинових речовин, сприяють ліпшому перетравленню їжі, а деякі з них – лимони, апельсини, яблука, виноград, малина, чорна смородина, чорниці тощо мають лікувальне значення. Рослинні продукти – невід’ємна складова частина їжі. Їх харчове значення полягає в тому, що за рахунок вмісту поживних речовин компенсуються енергетичні затрати організму; вони є джерелом м’язової енергії, регулюють вміст цукру в крові, поновлюють запаси глікогену в крові, беруть участь у відновленні клітин організму.

В результаті вивчення дисципліни студенти повинні:

**знати:** основи технології гігієни виробництва і ветеринарно-санітарну експертизу рослинних харчових продуктів

**уміти:** визначати натуральність, проводити ветеринарно-санітарну експертизу рослинних продуктів; не допускати неякісні продукти на ринок.

**ТЕМАТИКА:**

**РОЗДІЛ 1.** ВЕТЕРИНАРНО-САНІТАРНІ ВИМОГИ ТА ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА ФРУКТІВ І ОВОЧІВ, ЇХ ХАРЧОВА ЦІННІСТЬ.

**Тема1.** Загальна характеристика фруктів та овочів, їх харчова цінність та асортиментна класифікація.Гігієна та ветеринарно-санітарні вимоги до якості рослинних харчових продуктів.

**Тема2.** Нормативні документи забезпечення безпечності і якості рослинних харчових продуктів. Порядок і норми відбору проб для лабораторних досліджень та проведення ветеринарно-санітарної експертизи.

**Тема3.** Показники якості свіжих і перероблених фруктів, овочів. Лабораторні методи визначення якості і фальсифікацій плодоовочевих продуктів.

**РОЗДІЛ 2.** ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА НАЙБІЛЬШ РОЗПОВСЮДЖЕНИХ ХВОРОБ І УШКОДЖЕНЬ РОСЛИННИХ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ.

**Тема1.** Загальна характеристика найбільш розповсюджених хвороб і ушкодженьрослинних харчових продуктів (насіннячкових, кісточкових плодів та ягід; горіхоплідних; зелених, пряно смакових, десертних, бобових та зернових овочів).

**Тема2.** Загальна характеристика найбільш розповсюджених хвороб і ушкодженьрослинних харчових продуктів (картоплі, коренеплідних, цибулинних, капустяних овочів; гарбузових та томатних овочів).

**Тема3.** Визначення характерних ознак хвороб і ушкоджень насіннячкових, кісточкових плодів та ягід; горіхоплідних; зелених, пряно смакових, десертних, бобових та зернових овочів.

**Тема4.** Визначення характерних ознак хвороб і ушкоджень картоплі, коренеплідних, цибулинних, капустяних овочів; гарбузових та томатних овочів.

**РОЗДІЛ 3.** ВЕТЕРИНАРНО-САНІТАРНІ ТА ГІГІЄНІЧНІ ВИМОГИ ДО ГРИБІВ.

**Тема1.** Загальна характеристика грибів як харчових продуктів.

**Тема2.** Характерні ознаки їстівних грибів. Вимоги до їх якості.

**Тема3.** Характерні ознаки отруйних грибів.

**РОЗДІЛ 4.** ВЕТЕРИНАРНО-САНІТАРНИЙ КОНТРОЛЬ БОРОШНА, КРУП, КРОХМАЛЮ, ЗЕРНОВИХ І БОБОВИХ РОСЛИННИХ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ, ОЛІЙ.

**Тема1.** Гігієна та основи технології вироблення борошна, крохмалю їх асортиментна класифікація.

**Тема2.** Гігієна та основи технології вироблення круп, зернових і бобових рослинних харчових продуктів, їх асортиментна класифікація.

**Тема3.** Гігієна та основи технології вироблення олій, їх асортиментна класифікація.

**Тема4.** Загальні правила приймання і відбору проб борошна, круп, крохмалю, зернових і бобових рослин та дослідження показників їх якості.

**Тема5.** Загальні правила приймання і відбору проб олій та дослідження показників їх якості.

***Форма контролю*** – залік.

Спеціальність: 211 «ВЕТЕРИНАРНА МЕДИЦИНА»

Освітній ступінь − МАГІСТР

кафедрА ВЕТЕРИНАРНО –САНІТАРНОГО ІНСПЕКТУВАННЯ

**ДИСЦИПЛІНА:**

**« ГІГІЄНА І ЕКСПЕРТИЗА ХАРЧОВИХ ТВАРИННИХ ГІДРОБІОНТІВ ТА ПРОДУКТІВ ЇХ ПЕРЕРОБКИ »**

**Кількість кредитів** – **3**

**Кількість годин – 90 (л*екції –*** 16 год., ***лабораторні заняття* –** 16 год., ***самостійна робота*** – 58 год.)

**Семестр викладання** – 10

**Відповідальний за курс** – доцент Бінкевич В.Я.

**АНОТАЦІЯ**

**Гігієна і експертиза харчових тваринних гідробіонтів та продуктів їх переробки –** навчальна дисципліна, що вивчає систему санітарних заходів та гігієнічних вимог, спрямованих на збереження їх якості, забезпечення безпечності та придатності для споживання, а також контроль ризиків на всіх етапах виробництва, транспортування, приймання, зберігання і реалізації харчових тваринних гідробіонтів.

**Предметом курсу** « Гігієна і експертиза харчових тваринних гідробіонтів та продуктів їх переробки» є суспільні відносини, що виникають між суб’єктами з приводу забезпечення безпечності, якості, придатності до споживання харчових тваринних гідробіонтів у процесі їх виробництва транспортування, приймання, зберігання і реалізації.

**Метою** вивчення дисципліни є вирішення питань санітарної якості та безпечності харчових тваринних гідробіонтів, попередження розповсюдження захворювань людей через рибу, морських ссавців, морських безхребетних тварин хворих на інфекційні хвороби.

**Завдання дисципліни** *-*  попередження поширення заразних хвороб тварин через харчові тваринні гідробіонти, визначення безпечності та якості їх для харчування людей, освоєння сучасних методів дослідження та способів знезараження харчових тваринних гідробіонтів та продуктів їх переробки, охорона навколишнього середовища.

Держпродспоживслужба України, що здійснює нагляд за якістю та безпечністю продовольчої сировини і харчових продуктів, повинна виконувати вимоги Європейської регламентації щодо харчових продуктів, ФАО/ ВООЗ, основних положень торгових Угод SPS і ТВТ, та організовувати свою роботу на основі оцінки ризиків із санітарної безпечності харчових продуктів.

В результаті вивчення дисципліни студенти повинні:

**знати:** сучасні технології, класифікацію, гігієну виробництва і ветеринарно-санітарне інспектування харчових тваринних гідробіонтів, значення їх та продуктів переробки, вимоги щодо реалізації , схеми, порядок і методики досліджень,

**уміти:** організовувати інспектування і здійснювати контроль гігієнічних вимог та санітарних заходів на потужностях з виробництва та обігу харчових тваринних гідробіонтів та продуктів їх переробки,володіти схемою та методиками проведення визначення оцінки якості та безпечності.

**ТЕМАТИКА:**

**РОЗДІЛ 1.** ГІГІЄНА ТА ЕКСПЕРТИЗА ХАРЧОВИХ ТВАРИННИХ ГІДРОБІНТІВ ТА ПРОДУКТІВ ЇХ ПЕРЕРОБКИ, ЇЇ СИСТЕМА.

**Тема 1.** Харчова цінність, морфологічний і хімічний склад товарної риби.

**Тема 2.** Гігієна живої товарної риби.

**Тема 3.** Гігієна та ветеринарно-санітарна оцінка риби за хвороб тваринних

 гідробіонтів.

**Тема 4.** Гігієна риби отруйної та за отруєння риби.

**Тема5.** Гігієна рибопромислової продукції у разі забруднення

 радіонуклідами.

**Тема 6.**Біологічні основи консервування харчових тваринних гідробіонтів.

**РОЗДІЛ 2.** ГІГІЄНІЧНІ ВИМОГИ ДО ВИРОБНИЦТВА РИБНИХ ВИРОБІВ.

**Тема 1.** Гігієна та експертиза охолодженої риби.

**Тема 2.** Гігієна та експертиза підмороженої риби.

**Тема 3.** Гігієна та експертиза замороженої риби.

**Тема 4.** Гігієна та експертиза соленої риби.

**Тема 5.** Гігієна та експертиза копченої риби.

**Тема 6.** Гігієна та експертиза в’яленої риби.

**Тема 7.** Гігієна та експертиза сушеної риби.

**РОЗДІЛ 3.** МЕТОДИ КОНТРОЛЮВАННЯ БЕЗПЕЧНОСТІ ТА ЯКОСТІ ХАРЧОВИХ ТВАРИННИХ ГІДРОБІОНТІВ.

**Тема 1.** Показники якості харчових тваринних гідробіонтів.

**Тема 2.** Відбір проб харчових тваринних гідробіонтів для дослідження.

**Тема 3.** Порядок розтину риби під час проведення ветеринарно-санітарної

 експертизи.

**Тема 4.** Методи контролювання безпечності та якості риби.

**Тема 5.** Засоби вимірювальної техніки, випробувального та додаткового

 обладнання, необхідних для контролю показників якості харчових

 тваринних гідробіонтів.

**Тема 6.** Реєстрації результатів контролю виробництва та випробувань

 харчових тваринних гідробіонтів.

**РОЗДІЛ 3.** ГІГІЄНА ТА ЕКСПЕРТИЗА ПРОДУКЦІЇ З РИБИ.

**Тема 1.** Гігієна виробництва рибних консервів.

**Тема 2.** Гігієна виробництва рибних пресервів.

**Тема 3.** Гігієна виробництва та консервування ікри риб.

**Тема 4.** Гігієна рибних напівфабрикатів та кулінарних виробів.

**Тема5.**Система НАССР на потужностях з переробки харчових

 гідробіонтів.

***Форма контролю*** – залік.