



Секція 1: Формування компетенцій у випускників факультетів ветеринарної медицини щодо забезпечення безпеки харчового ланцюга

Хіцька О.А., доцент

кафедра ветеринарно-санітарної експертизи, гігієни продуктів тваринництва та патологічної анатомії ім. Й.С. Загаєвського, ФВМ, БНАУ

ПЛАН ВИСТУПУ

1. Якість ветеринарної освіти – один з найважливіших елементів ефективних Ветеринарних служб.
2. Порівняльний аналіз навчального плану підготовки ветеринарних фахівців та навчальної програми з дисципліни “Гігієна харчових продуктів” у VetAgro Sup та Білоцерківському НАУ.
3. Модернізація методології викладання навчальної дисципліни “Гігієна харчових продуктів”, зокрема: сучасні підходи до викладання нових модулів з питань аналізу небезпечних чинників та ризик-орієнтованої системи державного контролю безпечності харчових продуктів упродовж харчового ланцюга.

РОЗВИТОК ПОТЕНЦІАЛУ ВЕТЕРИНАРНИХ СЛУЖБ

Поліпшення здоров'я та добробуту тварин
у світі



Поліпшення національної політики та
законодавства



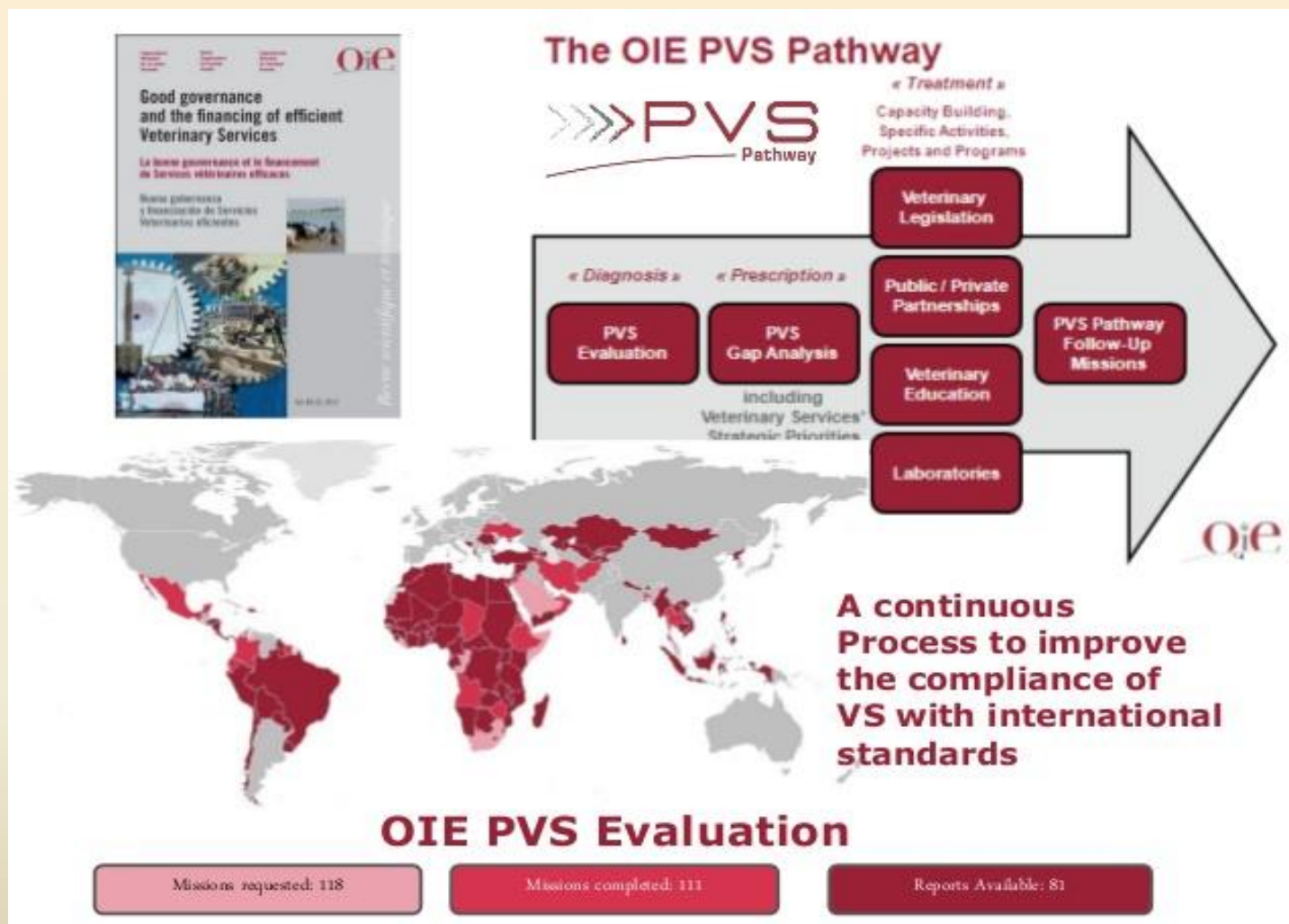
Інструменти, розроблені МЕБ для
підтримки країн-членів

PVS Pathway

Twinnings

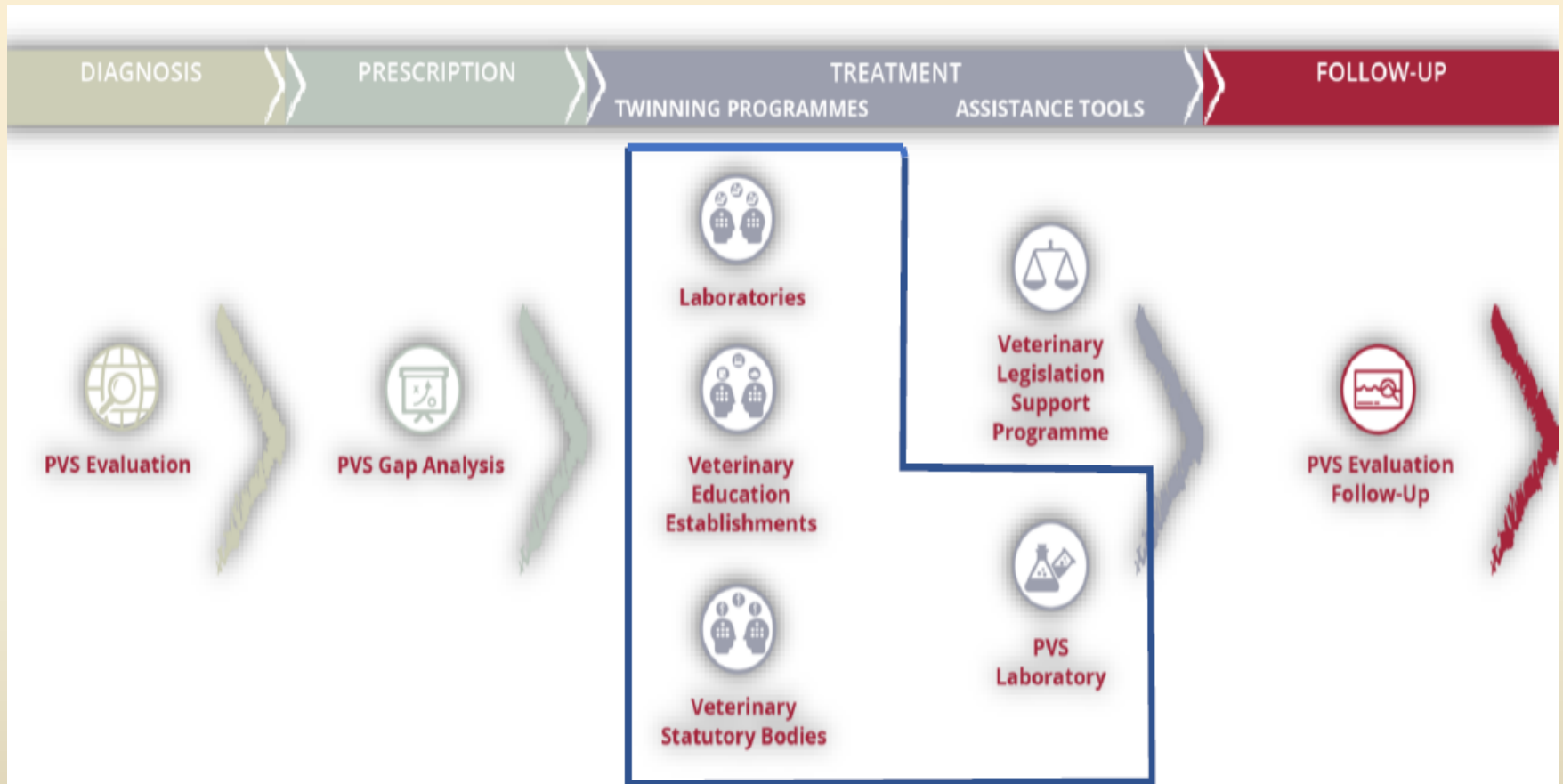
Capacity Building

The OIE PVS Pathway



Performance of Veterinary Services - Виконання ветеринарних служб

Сталий розвиток національних систем охорони здоров'я тварин



МЕБ співпрацює з урядами, донорами та іншими зацікавленими сторонами

Other PVS “Treatments”

- **Veterinary Education Twinning Programme:** Підвищує якість ветеринарної освіти шляхом обміну викладачів та студентів.
- **Veterinary Statutory Body Twinning Programme:** Розвиває компетенції та можливості Ветеринарних статуарних органів, щоб вони могли виконувати свої обов'язки з ветеринарного адміністрування, дотримуючись міжнародних стандартів МЕБ.
- **Laboratory Twinning Programme:** Побудова лабораторної експертизи для найбільш важливих захворювань тварин, що забезпечує більш збалансований розподіл досвідчених спеціалістів.
- **PVS Pathway Laboratory Mission:** Визначення ресурсів, необхідних для створення стабільної, ефективної та життєздатної національної мережі ветеринарних лабораторій.

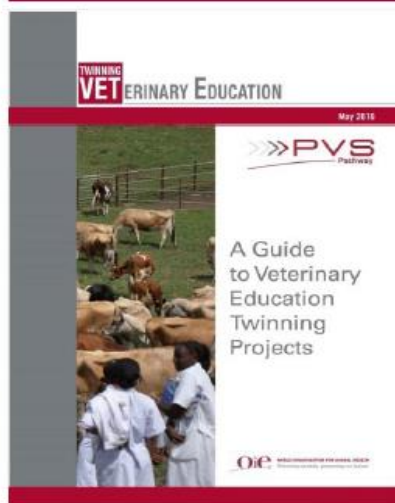
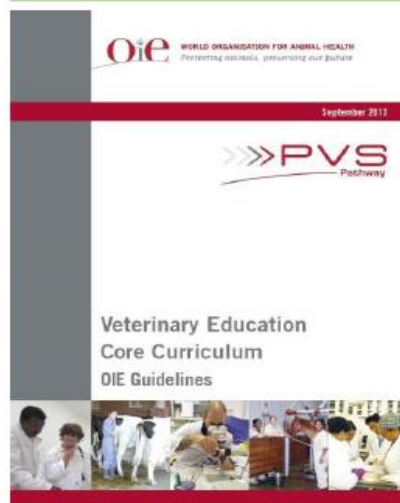
Veterinary Education Twinning Programme

Започатковано 2013 р.

Recommendations
I-IV
OIE Global
Conference
on
Veterinary
Education



- > Ветеринарна освіта відіграє вирішальну роль у забезпеченні фахівців ветеринарної медицини необхідними знаннями для задоволення соціальних вимог, ефективної роботи та ефективної підтримки ветеринарних служб.

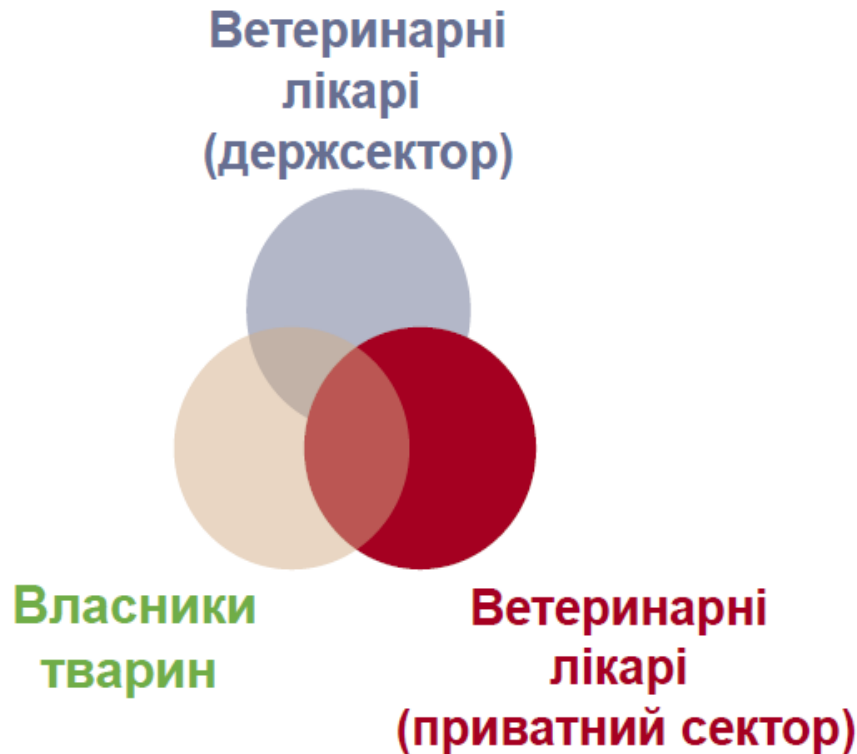


- > Загальне фінансування OIE Veterinary Education Twinning Projects у світі становило **3.3 млн. USD**

Значимість ветеринарної освіти

- В усіх країнах добре освічений (підготовлений) ветеринарний лікар є ключовим елементом для :
 - ✓ Наукового обґрунтування і оцінки ризиків
 - ✓ Достовірної звітності
 - ✓ Ефективного надання послуг виробникам і споживачам для запобігання та контролю захворювань, харчової безпеки, тваринництва, благополуччя тварин тощо.
- Висока якість первинної та безперервної ветеринарної освіти відіграє важливу роль у формуванні робочої сили, здатної до належного управління на національному, регіональному та глобальному рівнях.

ВАЖЛИВО !



- ✓ Раннє виявлення і ефективний контроль, заснований на доступі до професійної компетенції і підтримки добре освіченою і технічно ефективною Ветеринарною Службою
- ✓ Партнерські відносини між державним і приватним секторами: власниками тварин, державними і приватними секторами ВС і діагностичними лабораторіями

TWINNING
VET

ERINARY EDUCATION

May 2016



>>>PVS
Pathway

A Guide to Veterinary Education Twinning Projects

OIE WORLD ORGANISATION FOR ANIMAL HEALTH
Protecting animals, preserving our future

Якість освіти, як початкової так і безперервної, є одним з найважливіших елементів ефективних Ветеринарних служб: ✓ Там, де визначено необхідну стратегію поліпшення служби, виконуються конкретні заходи, можуть бути розглянуті можливості виконання Угоди МЕБ про проект партнерства.

КОМПЕТЕНЦІЇ ПЕРШОГО ДНЯ



- Надає рекомендації щодо конкретних і просунутих компетенцій для надання якісних ветеринарних послуг
- МЕБ наполегливо рекомендує, щоб ці компетенції були включені у ветеринарну навчальну програму усіх країн-членів МЕБ

Компетенції включають в себе:

- **знання:** пізнавальні здібності, розумові здібності;
- **вміння/майстерність:** здатність виконувати специфічні завдання;
- **позиція/ставлення:** емоційні здібності, почуття і емоції;
- **схильність/придатність/відповідність:** вроджена здатність студента, талант, схильність до навчання.

Дві секції:

- **Базові компетенції:** мінімум знань, навичок, ставлення і схильностей необхідних для ветеринара, щоб отримати ліцензію від статуарного ветеринарного органу.
- **Просунуті компетенції:** мінімум знань, навичок, ставлення і схильностей необхідних для ветеринара, щоб працювати в уповноваженому ветеринарному органі.

Основні загальні компетенції

Основні ветеринарні науки

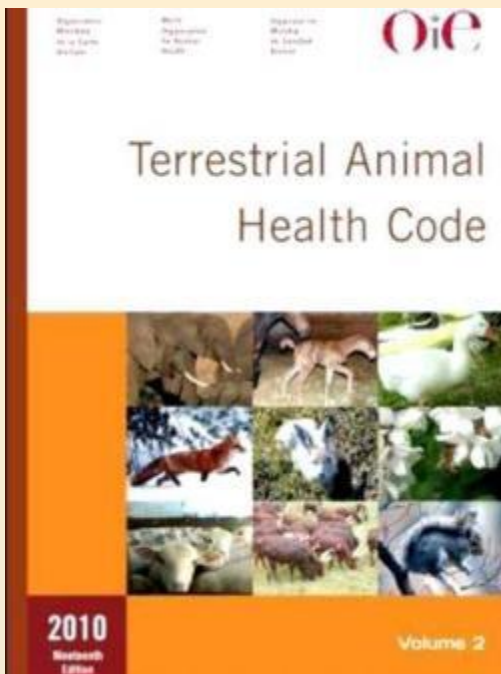
- Викладаються на початку навчального плану
- Забезпечують розуміння складності живих організмів

Клінічні ветеринарні науки

- Компетенції, необхідні для діагностики, лікування і профілактики захворювань у всіх видів тварин

Тваринництво

- Включає в себе управління охороною здоров'я тварин та економіку тваринництва



Основні конкретні компетенції

- Безпосередньо пов'язані з критичними компетенціями, зазначені у Наземному кодексі МЕБ.
- Кожна компетенція і цілі навчання призначені для ветеринара початкового рівня.

11 конкретних компетенцій

- | | |
|---|-------------------------------------|
| • Епідеміологія | • Гігієна харчування |
| • Транскордонні хвороби тварин | • Ветеринарні препарати |
| • Зоонози (в тому числі хвороби харчового походження) | • Добробут тварин |
| • Нові хвороби або ті, що швидко поширюються | • Ветеринарне законодавство і етика |
| • Програми профілактики і боротьби з хворобами | • Загальні процедури сертифікації |
| | • Навички комунікації |

Національні особливості можуть бути додані до 11 компетенцій Першого дня

Просунуті Компетенції Першого дня

Спеціальні знання краще отримати в аспірантурі та\або на безперервному навчанні

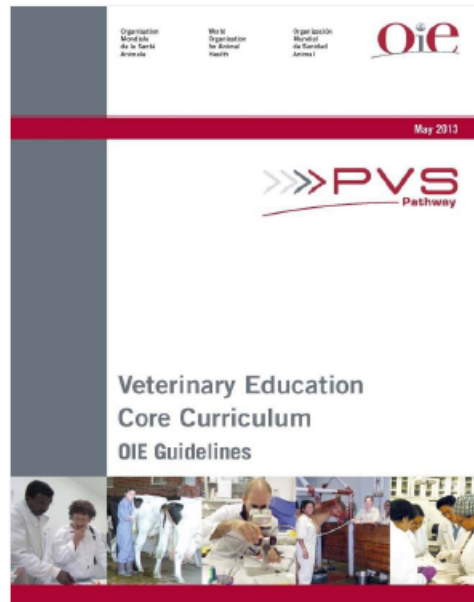
8 просунутих компетенцій

- Організація Ветеринарних Служб
- Процедури інспекції та сертифікації
- Управління заразними захворюваннями
- Харчова гігієна
- Застосування аналізу ризику
- Дослідження
- Структура міжнародної торгівлі
- Адміністрування і управління

СУТЬ КОМПЕТЕНТНОСТНО-ОРІЄНТОВАНОГО ПІДХОДУ ДО НАВЧАННЯ

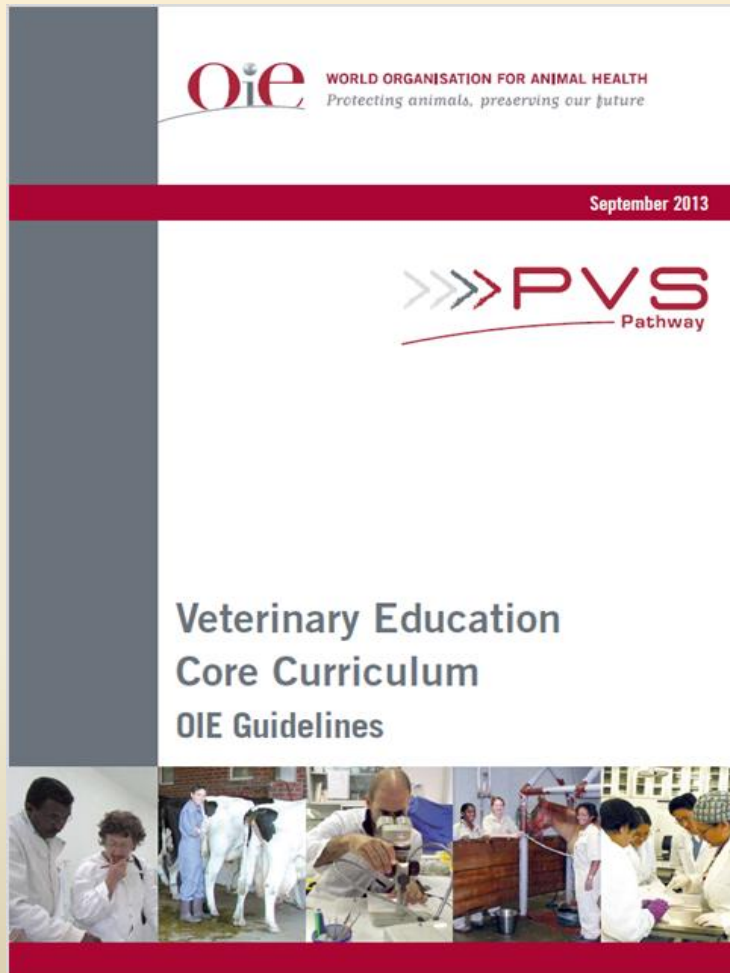
- Розуміння результату освіти як набору встановлених державним замовленням базових навичок та професійних вмінь – компетенцій.
- Інноваційні методи навчання.
- Формування готовності випускника до виконання завдань майбутньої професійної діяльності.
- Посилення діалогу вищої школи з роботодавцями, поглиблення їх співробітництва в умовах взаємної довіри.

Основний навчальний план для ветеринарної освіти – шлях до компетенцій

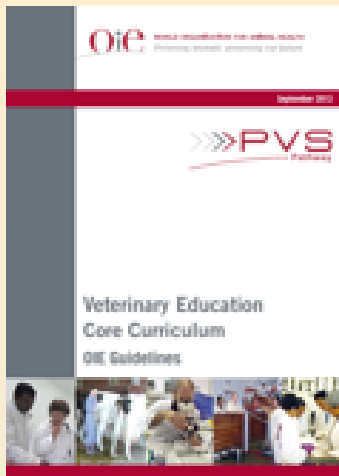


- Модель основного навчального плану для ветеринарів описує різні курси і паралельно відносить їх до компетенції Першого дня, з якими курс повинен узгоджуватись
 - Ці правила допомагають розвитку навчальних планів для навчання студентів ветеринарних факультетів до очікуваного рівня компетенції.
-
- Переважно для країн, що розвиваються і перехідних країн
 - Інструменти для поліпшення якості ветеринарної освіти
 - Першорядний крок для посилення національних Ветеринарних Служб
 - НЕ рекомендується прийняття єдиного всесвітнього навчального плану

Модель основного навчального плану



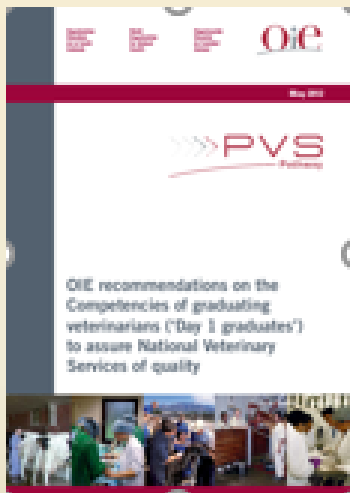
- Зіставляє курси і компетенції.
- Надає рекомендації по часу викладання курсу відповідно до навчального плану (ранній, середній, пізній).
- Вказівки для ветеринарних навчальних закладів, які хочуть поліпшити якість освіти.



Ветеринарна освіта: навчальна програма Керівництво МЕБ

Продовольча безпека і гігієна

- Зміст курсу має забезпечити студента-ветеринара загальним розумінням основних принципів безпеки харчових продуктів, для включення в себе розробку і застосування законів і правил, що впливають на галузі харчової та переробної промисловостей та споживачів продуктів харчування (наприклад, простежуваність і до- і посмертну перевірку і вимоги до сертифікації); підходи до мікробіологічної та фізичної ідентифікації небезпеки харчового походження, тестування і відбору проб; і запобігання небезпеки харчового походження, а також контроль. Акцент повинен бути зроблений на практиці по відношенню до країни-учасниці і на те, що впливає на міжнародну торгівлю.
- Зміст курсу буде забезпечувати студента-ветеринара широким розумінням кодексів професійної поведінки та ветеринарно-медичної етики, а також місцевих і національних законів і правил, що регулюють практику в галузі ветеринарної медицини.



Рекомендації МЕБ з компетенцій випускників ветеринарних факультетів (випускник «Першого дня») для забезпечення високої якості функціонування Ветеринарних Служб

Процедури інспекції та сертифікації

- Студент повинен уміти здійснювати державний аудит об'єктів санітарних заходів щодо дотримання ними санітарно-гігієнічних вимог; перед- та післязабійне інспектування на потужностях (об'єктах), які використовуються для виробництва, переробки, зберігання та обігу продуктів тваринного походження; планувати і здійснювати простежуваність харчового ланцюга, тобто ідентифікувати оператора ринку та відслідковувати обіг харчових продуктів.

Аналіз ризиків харчових продуктів

- Студент повинен володіти основними принципами організації та функціонування Системи управління безпеності харчових продуктів (НАССР), уміти аналізувати результати моніторингу токсикантів, залишків ветеринарних препаратів та забруднювачів у харчових продуктах, лабораторних досліджень, робити висновки щодо кожного етапу «харчового ланцюга» та надавати необхідні рекомендації; оволодіти практичними навиками щодо проведення досліджень залишкових кількостей окремих токсикантів, залишків ветеринарних препаратів та забруднювачів у харчових продуктах, інтерпретації одержаних результатів та прийняття рішень щодо подальшого використання харчових продуктів.

Санітарна безпечність харчових продуктів

- Гігієна харчових продуктів передбачає здійснення необхідних умов та заходів для забезпечення санітарно-гігієнічної безпеки харчових продуктів тваринного походження та їх придатність до споживання людиною.
- Студент повинен знати вимоги вітчизняних та міжнародних (Кодекс Аліментаріус, гігієнічний пакет ЄС) нормативно-правових актів, що регламентують санітарно-гігієнічні правила і норми виробництва, обігу та оцінки показників безпеності харчових продуктів.

Система міжнародної торгівлі

- Студент повинен знати основні положення та вимоги міжнародної законодавчої бази щодо контролю санітарної безпеки під час міжнародної торгівлі тваринами і продуктами тваринного походження, співпраці між центральними органами виконавчої влади, які реалізують політику у сфері безпеності харчових продуктів.

Програми профілактики та контролю хвороб

- Студент повинен знати основні принципи застосування законів і правил, що регулюють порядок простежуваності та післязабійної санітарної оцінки продуктів забою хворих тварин, вміти здійснювати державний аудит на переробних підприємствах та інших підконтрольних об'єктах щодо виконання ними гігієнічних умов виробництва та розміщення на ринку продукції.

знати порядок та принципи розслідування нещасних випадків, пов'язаних з споживанням харчових продуктів; знати порядок проведення державного аудиту санітарно-гігієнічного стану та розслідування випадків харчових хвороб у закладах громадського харчування.

Цілі проекту VetAgro-Sup – БНАУ: покращення ветеринарної освіти в Україні

Стандарти



Resolutions of
four conferences
on veterinary
education (VEE)

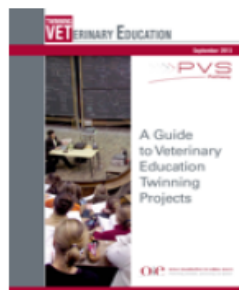
“First-day
competencies”

Guidelines for
Appropriate
Curriculum
Content

Інструменти



Twinning-
projects
VEE



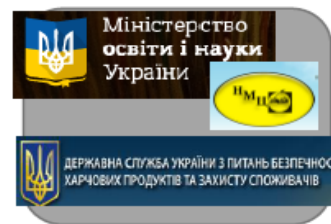
Впровадження



VetAgro Sup
Campus Vétérinaire
de Lyon
**Twinning -
project
between
VetAgro-Sup
and BNAU**



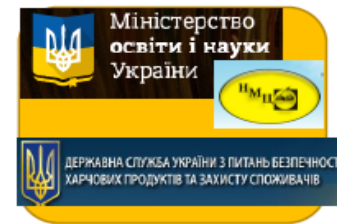
Результати



The development
of new standards
of veterinary
education 211 and
212 involving
BNAU



Перспективи



Distribution of
OIE standards for
VEE through
experience of
Twinning-project
between
VetAgro-Sup and
BNAU on all
other
universities and
retraining of the
veterinarians

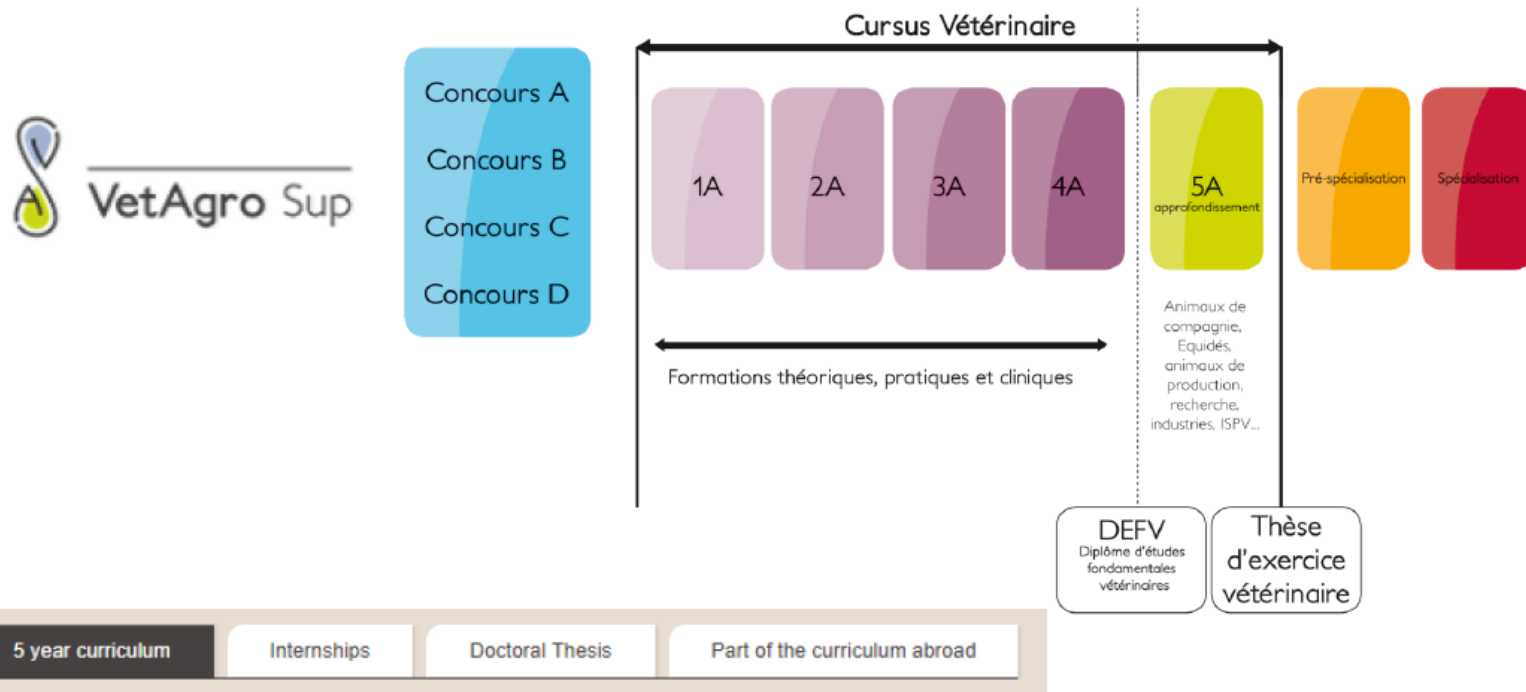


Твіннінг проект VetAgro-Sup и БНАУ

- Стажування,
- навчання,
- спільна робота над педагогічними ресурсами,
- модернізація курсів, модулів, тем,
- впровадження методики викладання.

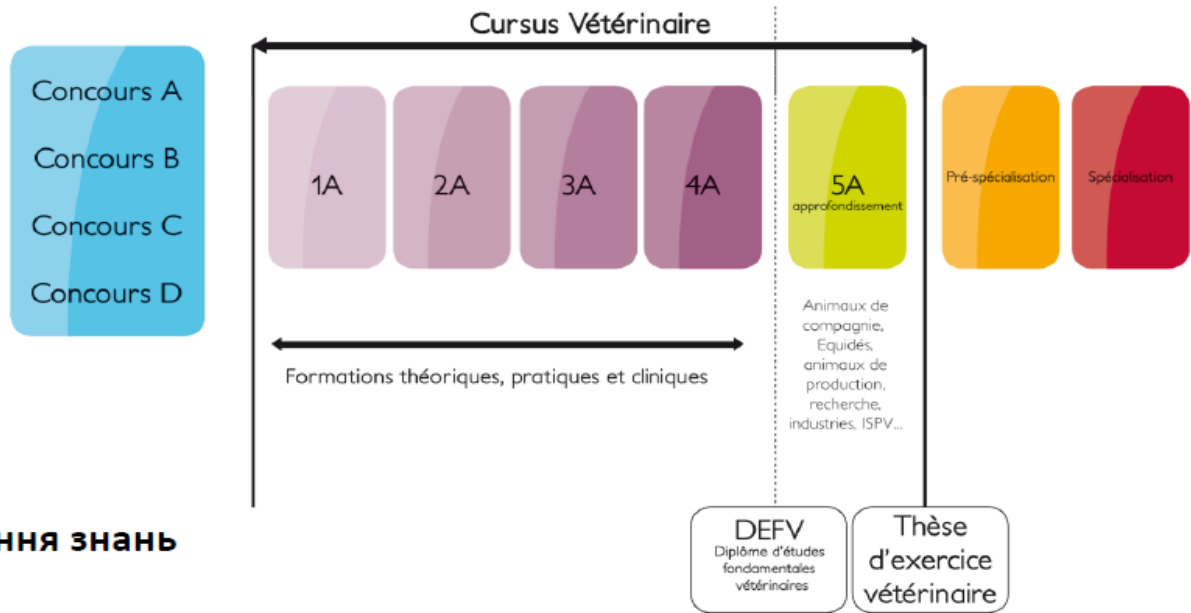


Навчальний план VetAgro Sup



Студенти отримують базову теоретичну підготовку протягом 8 семестрів. З 3-го курсу вони беруть участь в клінічних консультаціях, а з 4-го року вони повністю занурюються у клінічну практику. Кожен навчальний рік нараховує 60 кредитів ECTS (Європейська кредитна система) та передбачає обов'язкове стажування (поза кампусом на мінімальну тривалість - 19 тижнів). Після чотирьох років студенти отримують "Diplôme d'études fondamentales vétérinaires (DEFV)", що є рівнозначним ступеню магістра (спеціаліста?). **Частина навчання повинна проводитися за кордоном.**

Навчальний план VetAgro Sup



5 рік для поглиблення знань

Доступні кілька варіантів:

Розширювати свої знання та професійну практику в клінічному секторі: сектор домашніх тварин (AC), сектор тваринництва (AP), сектор конярства (EQ), або спільних курсів (AC-AP, AC-EQ, AP-EQ).

Завершення програми – курсгромадського здоров'я в ENSV (Національна школа ветеринарних служб).

По завершенню 5-го року - дозвіл на захист «ветеринарної докторської дисертації» (дипломної роботи?).

Навчальний план VetAgro Sup

Стажування

Студенти проходять стажування протягом 4-х років базового навчального плану.

Період та тема вказані в наведеній нижче таблиці

Під час 5А студенти повинні проходити стажування у вибраній програмі

Рекомендується виконувати різні ветеринарні роботи за допомогою додаткових робочих місць поза навчальним періодом.

5 year curriculum

Internships

Doctoral Thesis

Part of the curriculum abroad

STAGES

OBLIGATOIREMENT hors ENVL (sauf laboratoire)

France ou Etranger

1ère année

3 semaines

4 ECTS

2 sem (février) :

1 sem (vac Pâques) :

ER : élevage ruminants (+ rapport de stage)

EM : élevage porcs, volailles, lapins (avec reproductrices)

2ème année

4 semaines minimum

4 ECTS

min 2 sem (vac été1A-2A) :

2 sem (février) :

L : libre

Rm : clinique mixte à dominante rurale ou rurale pure

3ème année

4 semaines minimum

4 ECTS

min 2 sem (vac été2A-3A) :

2 sem (fév) :

HSA : "hors soins aux animaux" : industrie-recherche-labo-DSV

CL : clinique libre = clinique au choix

4ème année

8 semaines minimum

8 ECTS

min 2 sem (vac été3A-4A) :

4 sem (fév-mars) :

2 sem (rotation)

L : libre

dont 2 sem minimum clinique libre

Rp : clinique rurale pure

Навчальний план VetAgro Sup

5 year curriculum

Internships

Doctoral Thesis

Part of the curriculum abroad

Докторська дисертація

Після закінчення DEFV, підтвердження дозволу 5A на захист «ветеринарної докторської дисертації»

5 year curriculum

Internships

Doctoral Thesis

Part of the curriculum abroad

Частина навчального плану за кордоном.

VetAgro Sup встановила співпрацю з кількома іноземними ветеринарними школами або університетами. Це дозволяє студентам обмінюватися під час навчання.



ГІГІЄНА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

ЗАВДАННЯ

Модернізація дисципліни «Гігієна харчових продуктів» для поглиблення знань і набуття компетенцій випускників щодо санітарної безпеки харчових продуктів, здійснення офіційного контролю та аналізу ризиків, ідентифікації залишків токсикантів, забруднюючих речовин і ветеринарних препаратів у харчових продуктах, контролю їх утилізації у відповідності до міжнародного і європейського законодавства з позицій концепції «Єдиного здоров'я».



Необхідність виконання завдання зумовлена потребами ветеринарної служби в ефективному забезпеченні безпечності харчових продуктів у зв'язку з прагненням України до збільшення експорту та міжнародної торгівлі, прозорості прослідковування у харчовому ланцюзі. Нажаль, попередні навчальні програми з гігієни харчових продуктів головну увагу приділяли власне ветеринарній експертизі харчових продуктів без достатнього аналізу ризиків, контролю і аудиту залишків забруднюючих речовин та систем управління безпечністю харчових продуктів у відповідності до міжнародного законодавства.

ЗМІСТ ЗАВДАННЯ

СТАЖУВАННЯ ВИКЛАДАЧІВ ЗА ТЕМАМИ:

«Міжнародне та європейське законодавство (FAO, ЄС, Codex Alimentarius, МЄБ, ВООЗ) з безпечності харчових продуктів»; «Аналіз ризиків, пов'язаних з харчовими продуктами та навколишнім середовищем» для вивчення практики викладання питань щодо систем управління безпечністю харчових продуктів (НАССР), їх аудиту, оцінки і контролю ризиків, моніторингу залишків ветеринарних препаратів і забруднюючих речовин, методології формування ситуаційних завдань з аналізу ризиків з використанням дистанційної цифрової системи навчання.

РОЗРОБЛЕННЯ ПРЕЗЕНТАЦІЙНИХ МАТЕРІАЛІВ ТА ПОСІБНИКІВ:

«Міжнародне та європейське законодавство з безпечності харчових продуктів»
(«International and European legislation of food safety»);
«Правила гігієни та НАССР» («Hygiene rules and HACCP»);
«Основи аудиту та офіційного контролю на підприємствах (бойнях)» («Basis of audit and official control in enterprises (slaughterhouses)»);
ситуаційні завдання з аналізу ризиків.

ОЧІКУВАНІ РЕЗУЛЬТАТИ

КОМПЕТЕНЦІЇ

Оновлення навчального плану з дисципліни «Гігієна харчових продуктів», підготовка викладачів та педагогічних ресурсів забезпечить компетентність випускника і лікарів післядипломної освіти у розумінні та практичній інтеграції між контролем безпечності харчових продуктів та здоров'ям людей, основних принципів безпечності харчового ланцюга, контролю та попередження ризиків під час виробництва харчових продуктів.

ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЕФЕКТИВНОСТІ ДІЯЛЬНОСТІ ВЕТЕРИНАРНОЇ СЛУЖБИ УКРАЇНИ

Підвищення ефективності ветеринарної служби України щодо здійснення державного контролю за міжнародною торгівлею харчовими продуктами, забезпечення потреб суспільства в галузі продовольчої безпеки в умовах глобального руху товарів і людей, впровадження постійно діючих процедур аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР), здійснення державного моніторингу залишкових кількостей ветеринарних препаратів та забруднюючих речовин у харчових продуктах тваринного і рослинного походження.

3 рік семестр 9	VetAgro Sup: ЯКІСТЬ ТА БЕЗПЕКА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ 3,4 кредити (лекції – 26 год., теорія – 14 год., практика – 4 год.)
--------------------	---

Цілі викладання	Контроль м'яса. Знати як інспектувати, спостерігати, знати ризики
------------------------	---

Лекції	год.
Загальна презентація.	1
Гігієна харчових продуктів	1
Гігієна м'яса у м'ясному магазині	3
Переробка м'яса для м'ясного магазину	1
Сортові відруби	2
Контроль забою тварин і продуктів забою на бойні	6
Мета та завдання інспектування на бойні	7
М'ясо: еволюція та якість	4
Теоретичні заняття	
Санітарна оцінка туш та інших продуктів забою тварин	2
Гігієна продуктів забою тварин для м'ясного магазину	2
Ілюстрації мотиву та причини вибракування продуктів забою	10
Практичні заняття	
Техніка інспекції після забою	4
Використання туші	2

3 рік семестр 10	VetAgro Sup: ЯКІСТЬ ТА БЕЗПЕКА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ 2,5 кредити (лекції – 21 год., теорія – 9 год., практика – 6 год.)
---------------------	--

Цілі викладання	Знати фізичні, хімічні, біологічні небезпечні чинники харчових продуктів. Знати принципи, методи оцінювання ризиків
------------------------	---

Лекції	год.
Небезпеки харчових продуктів тваринного походження: зовнішні, внутрішні	1
Хімічні та біологічні небезпечні чинники харчових продуктів тваринного походження	3
Небезпечні чинники харчових продуктів тваринного походження: віруси і паразити	2
Небезпечні чинники харчових продуктів тваринного походження: мікробіологічні ризики	5
Гігієна як система (основа) якості та безпечності: консервування і зберігання харчових продуктів	4
Гігієна як система (основа) якості та безпечності: загальна гігієна	2
Гігієна як система (основа) якості та безпечності: НАССР	4
Практичні заняття	
Контроль на бойні (вівторок, п'ятниця, четвер)	6
Теоретичні заняття	
Аудит гігієни на бойні (середа)	3
Консервування і зберігання продуктів (понеділок)	3

4 рік семестри 11-12	ЯКІСТЬ ТА БЕЗПЕКА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ НАССР, інтерпретація результатів мікробіологічних досліджень, інспектування в закладах громадського харчування, Виробництво молока та молочних продуктів, по 2 тижні практики на бойні в кожному семестрі	31
----------------------------	--	----

САМОАНАЛІЗ НАВЧАЛЬНОЇ ПРОГРАМИ З ГІГІЄНИ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ВІДПОВІДНО ДО ВИМОГ МЕБ

Вимоги МЕБ	Проблеми навчальної програми БНАУ
Випускник повинен: - знати порядок та принципи розслідування нещасних випадків, пов'язаних з споживанням харчових продуктів; - знати порядок проведення державного аудиту санітарно-гігієнічного стану та розслідування випадків харчових хвороб у закладах громадського харчування.	Навчальний план дисципліни «Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології та стандартизації продуктів тваринництва» (у європейському розумінні «Якість та безпека харчових продуктів») не передбачає вивчення питань щодо аналізу ризиків, розслідування нещасних випадків, пов'язаних з споживанням харчових продуктів, та проведення державного аудиту у закладах громадського харчування.
Випускник повинен уміти: -здійснювати державний контроль за дотриманням необхідних гігієнічних вимог щодо забезпечення безпечності харчових продуктів тваринного походження на бойнях, гуртівнях та потужностях з розбирання і обвалювання м'яса; - Випускник повинен уміти проводити аналіз ризиків первинного виробництва харчових продуктів -- здійснювати вилучення харчового продукту, тобто заходи, спрямовані на запобігання розповсюдженню небезпечного харчового продукту споживачам; - розуміти важливість та проводити просвітницьку роботу щодо дотримання вимог та принципів гігієни серед операторів ринку харчових продуктів і споживачів.	Проблемою є неможливість навчити студентів практичним навикам щодо контролю залишків токсикантів, залишків ветеринарних препаратів та забруднювачів у харчових продуктах у зв'язку з відсутністю сучасного обладнання. Програми клінічної та навчальної практик не передбачають достатньо годин для відвідування боєнь та переробних підприємств.
Випускник повинен знати: - основні положення гігієнічного пакету ЄС , міжнародного та національного законодавства щодо безпечності харчових продуктів та їх простежуваності ; - вимоги Санітарного кодексу наземних тварин щодо сертифікації продуктів тваринного походження для міжнародної торгівлі; - вимоги програм дослідження проблеми відходів.	Навчальний план дисципліни не передбачає вивчення питань щодо міжнародного та європейського законодавства з безпечності харчових продуктів, системи НАССР.

Модернізація робочої програми з дисципліни “Гігієна харчових продуктів” (ФВМ, БНАУ)

Модуль 1. Загальні основи міжнародного та національного харчового законодавства

Змістовий модуль 1. Основи харчового законодавства

Тема 1. Державна система харчової безпеки в Україні.

Тема 2. Порядок здійснення державного (офіційного) контролю у сфері безпечності та якості харчових продуктів в Україні

Тема 3. Вимоги до виробництва та обігу харчових продуктів. Загальні гігієнічні вимоги щодо поводження з харчовими продуктами в Україні

Тема 4. Міжнародне законодавство з безпечності харчових продуктів та органи офіційного контролю. Основоположні засади гігієни виробництва харчових продуктів згідно Codex Alimentarius.

Тема 5. Загальні принципи та вимоги законодавства ЄС щодо гігієни харчових продуктів. Гігієнічний пакет ЄС

Тема 6. Вимоги міжнародного та національного законодавства щодо міжнародної торгівлі харчовими продуктами

Модуль 2. Система контролю безпечності харчових продуктів на основі оцінки ризиків упродовж харчового ланцюга

- **Змістовий модуль 1. Система НАССР. Ідентифікація небезпечних факторів та ризик-орієнтована система контролю харчових продуктів**
- Тема 1. Програми-передумови (*Prerequisite programmes*), їх застосування під час виробництва харчових продуктів. Принципи та правила належної виробничої та гігієнічної практики (*GMP, GHP*)
- Тема 2. Система управління безпечністю харчових продуктів (НАССР). Законодавчі аспекти впровадження та використання системи НАССР
- Тема 3. Забруднювальні речовини та шляхи їх надходження у харчові продукти. Державні плани моніторингу залишків забруднюючих речовин, токсикантів та ветеринарних препаратів у харчових продуктах і кормах.
- Тема 4. Загальні поняття про небезпечні фактори (фізичні, хімічні, біологічні небезпечні чинники), методи їх контролю.
- Тема 5. Аналіз та основні принципи оцінки ризиків. Поняття про ризик-орієнтовану систему контролю безпечності харчових продуктів.
- Тема 6. Система простежуваності та керування безпечністю харчових продуктів
- **Змістовий модуль 2. Охорона здоров'я населення**
- Тема 1. Харчові хвороби мікробного походження (харчові токсикоінфекції та токсикози). Фактори ризику передачі збудників зоонозів через харчові продукти
- Тема 2. Поняття про епідеміологічне дослідження. Дослідження спалахів захворювань харчового походження
- Тема 3. Система повідомлення про ризики, комунікаційні та тренінгові рекомендації

Проблема методики викладання:

навчальні курси складені викладачами, з точки зору викладача, є зручними викладачу



(Побудована на підставі досліджень, проведених у США;
джерело — National Training Laboratories.
Bethel, Maine, USA, 1991)

Робота з студентами, активне навчання

- Акцент на індивідуальні завдання.
- Самостійна підготовка презентацій.
- Започаткування занять англійською мовою.
- Ситуаційні завдання.
- Розвиток критичного оцінювання інформації.
- Розвиток комунікаційних навичок.
- Робота командою у малих групах.
- Вміння адаптувати інформацію для різної аудиторії.
- Використання ресурсів оновлюваної інформації.

Основна ідея: сформувати особливу метакомпетенцію – здатність і готовність студента до безперервної самоосвіти, вирішення складних професійних завдань і проблем.

Problem-based learning (PBL)

Проблемно-орієнтований підхід – це педагогіка, орієнтована на студентів, в якій вони дізнаються про предмет навчання через власний досвід вирішення проблем.

Навички для XXI століття	Реалії
1. Гнучкість, вміння постійно вчитися новому. 2. Критичне мислення. 3. Інноваційність у розв’язанні проблем. 4. Креативність, творчий підхід. 5. Вміння співпрацювати з іншими людьми та комунікативні навички.	1. Які академічні дисципліни цьому вчать? 2. Як цьому вчать? 3. Хто цьому вчить?

Процес PBL

- Аналіз проблемної ситуації;
- Визначення можливих шляхів вирішення проблемної ситуації;
- Формулювання навчальних цілей;
- Пошук потрібної інформації (зокрема, під час лекцій) та підготовка доповідей;
- Звітування про результати дослідження теми та шляхи вирішення проблемних ситуацій.

Звичайна система навчання	PBL система	Ефект покращення
Викладач - орієнтована	Студент - орієнтована	Мотивація
Рольове навчання	Активне навчання	Збереження знань
Грунтується на дисциплінах	Інтергована	Застосування знань
Конкурентна поведінка	Співпраця в команді	Міжособистісна комунікація
Збирання інформації	Вирішення проблеми (задачі)	Актуальність навичок
Нав'язані ресурси (джерела)	Управління інформацією	Професіоналізм
Іспити	Прогресивне навчання	Навчання протягом життя

Проблемно-орієнтоване навчання передбачає переоцінку ролі викладача

Традиційні завдання:

- Надання інформації.
- Посередницькі послуги в оволодінні знаннями.

Нові завдання:

- Викладач – наставник, консультант.
- Підтримка процесу самостійного навчання студентів.
- Розробка середовища та педагогічних ресурсів для проблемно-орієнтованого навчання (наприклад: розроблення ситуаційних завдань).



Навчання на Літніх курсах Національної школи ветеринарного сервісу (ENSV) за програмою «Безпечність харчових продуктів» («Food safety for products of animal origin, International and European management and controls») (доцент Хіцька О.А, червень 2016р.)

В рамках підвищення кваліфікації вивчалися питання:

- принципи організації роботи ветеринарної служби Франції,
- міжнародне ветеринарне законодавство, міжнародна торгівля і попередження розповсюдження інфекційних хвороб, торгівля тваринами та продукцією тваринного походження у Європейському Союзі;
- цілі, завдання та принципи діяльності міжнародних організацій МЕБ, ФАО, ВТО, ЄС;
- оцінка ризиків за виробництва харчових продуктів, програми належної гігієнічної практики, система НАССР (оцінка актуальності та ефективності, аудит).



Навчання у Національній школі ветеринарних служб (ENSV)

- **Основи аналізу санітарних небезпек і ризиків:**
 - Хімічні небезпеки, біологічні небезпеки, санітарні ризики .
- **Санітарна безпека продуктів харчування:**
 - **Технологічні основи окремих процесів переробки**
 - Оцінка шкали термічної обробки, приклади
 - Інспекція продукт/процес на бойні
 - ***Інструменти і методи управління санітарними ризиками***
 - Розслідування по хворобам харчового походження.
НАССР, план санітарного контролю .
Мікробіологічний аналіз .
- ***Приклади управління санітарними ризиками у певній галузі***
- **Основи аудиту та офіційного контролю:**
 - Аудит (нормативна база).
 - Організація офіційних контролю , прослідковування походження,.
 - Міжнародне санітарне право, імпорт, експорт.
- **Навколишнє середовище і ланцюг виробництва продуктів харчування.**
- **Право:**
 - Європейські інститути: організація, компетенції;
 - Право у харчовій промисловості;
 - Права та обов'язки контрольних адміністрацій





Food and Agriculture Organization of the United Nations

- **Головне завдання FAO :** забезпечення продовольчої безпеки для всіх, а саме – гарантування доступу населення до високоякісних харчових продуктів, необхідних для забезпечення активного і здорового життя.

В рамках стажування ознайомилися з питаннями:

- - Діяльність організації;
- - Програма FAO щодо антимікробної резистентності;
- - Здоров'я тварин;
- - Захист здоров'я людей.





ВІЗИТ ДО ЄВРОПЕЙСЬКОГО ПАРЛАМЕНТУ ТА РАДИ (БРЮСЕЛЬ)

В рамках стажування ознайомилися з питаннями:

- - Структура, діяльність та завдання ЄС;
- - Європейська система харчової безпеки;
- - Здоров'я тварин: законодавство ЄС;
- - НАССР як система управління безпечністю харчових продуктів;
- - Здоров'я споживачів і харчова безпека в ЄС.





ORGANISATION MONDIALE DE LA SANTÉ ANIMALE
Protéger les animaux, préserver notre avenir



- **Всесвітня організація охорони здоров'я тварин (Міжнародне епізоотичне бюро – МЕБ)**
- **Основні завдання МЕБ:**
 - забезпечення прозорості глобальної ситуації щодо здоров'я тварин;
 - збір, аналіз та розповсюдження ветеринарної наукової інформації;
 - проведення експертизи та заохочення міжнародної солідарності щодо контролю хвороб тварин;
 - у межах повноважень, відповідно до Угоди СФС СОТ, убезпечення світової торгівлі шляхом встановлення та опублікування стандартів для міжнародної торгівлі тваринами і продукцією тваринного походження;
 - вдосконалення структури та ресурсів національних ветеринарних служб.



Під час стажування були представлені презентації за темами:

- - Загальна презентація МЕБ: діяльність, структура і стратегічні плани.
- - Ветеринарне законодавство.
- - Стандарти для міжнародної торгівлі тваринами і продуктами тваринного походження.
- - Покращення ветеринарної освіти: твінінг-програми МЕБ.
- - Наукова діяльність та лабораторні твінінг-програми.
- - Комунікації та публікації.

**Стажування у VetAgro Sup
(м. Ліон, Франція) в рамках твінінг-проекту МЄБ
в період з 13.03.2017р. по 22.03.2017р.**





INFOMA, Corbas

- (Institut National de Formation des Personnels du Ministère chargé de l'Agriculture) – Національний інститут підготовки кадрів Міністерства сільськогосподарства, який проводить початкове і безперервне професійне навчання посадових осіб технічного і адміністративного органу за напрямками: Сільськогосподарська техніка та економіка; Ліси та сільські райони; Ветеринарія та харчування.



















Міжнародний науково-практичний семінар «ПРОБЛЕМИ КОНТРОЛЮ БЕЗПЕЧНОСТІ ТА ЯКОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ В УКРАЇНІ» (29 березня 2017 р., м. Біла Церква)

- Учасники семінару: науково-педагогічні працівники VetAgro Sup (м. Ліон, Франція) та факультетів ветмедицини України, студенти факультету ветеринарної медицини, слухачі Інституту післядипломного навчання керівників і спеціалістів ветеринарної медицини БНАУ.



Дякую за увагу ! Merci de votre attention!

