

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ**

Кафедра гігієни тварин і харчових продуктів
імені професора А. К. Скороходька

ЗАТВЕРДЖЕНО
Факультет ветеринарної медицини
« 2 » червня 2026 р.

**РОБОЧА ПРОГРАМА
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
ОФІЦІЙНИЙ АУДИТ**

Галузь знань 21 – Ветеринарна медицина

Спеціальність 212 – «Ветеринарна гігієна, санітарія, експертиза»

Освітня програма «Ветеринарна гігієна, санітарія, експертиза»

Факультет (ННІ) ветеринарної медицини

Розробники: Ольга ЯКУБЧАК. д.вет.н., професор, Марія ГАЛАБУРДА к.біол.н., доц.
(посада, науковий ступінь, вчене звання)

Київ – 2026 р.

Опис навчальної дисципліни Офіційний аудит _

(назва)

Аудит є новим інструментом державного контролю, що полягає систематичному та незалежному вивченню та визначення того, чи відповідає діяльність та пов'язані з нею результати запланованим заходам і чи такі заходи впроваджені результативно та у спосіб, який дозволяє досягти задоволення вимог чинного законодавства з безпечності харчових продуктів, кормів та благополуччя тварин. Підготовка фахівців ветеринарної медицини, обізнаних щодо критеріїв та підходів оцінки, які застосовуються для здійснення різних форм аудиту, що застосовуються компетентними органами є важливим компонентом забезпечення якісної ветеринарної освіти. Дисципліна розглядає вимоги нормативно-правових актів України та ЄС щодо здійснення офіційного /державного аудиту, порядок здійснення державного аудиту; форми аудитів; принципи та порядок розробки планів державного аудиту, складання та затвердження форми актів для здійснення державного аудиту згідно системи менеджменту безпечності харчових продуктів (НАССР).

Галузь знань, спеціальність, освітня програма, освітній ступінь		
Освітній ступінь	<i>магістр</i>	
Спеціальність	<i>212 – «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»</i>	
Освітня програма	<i>Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза</i>	
Характеристика навчальної дисципліни		
Вид	вибіркова	
Загальна кількість годин	120	
Кількість кредитів ECTS	4,0	
Кількість змістових модулів	2	
Курсовий проект (робота) (за наявності)	-	
Форма контролю	<i>Залік</i>	
Показники навчальної дисципліни для денної та заочної форм здобуття вищої освіти		
	Денна форма здобуття вищої освіти	Заочна форма здобуття вищої освіти
Курс (рік підготовки)	5	
Семестр	2	
Лекційні заняття	<i>30 год.</i>	<i>год.</i>
Практичні, семінарські заняття	<i>год.</i>	<i>год.</i>
Лабораторні заняття	<i>30 год.</i>	<i>год.</i>
Самостійна робота	<i>90 год.</i>	<i>год.</i>
Кількість тижневих аудиторних годин для денної форми здобуття вищої освіти	<i>2 год.</i>	

1. Мета, завдання, компетентності та програмні результати навчальної дисципліни

Мета – забезпечити підготовку фахівців ветеринарної медицини, для здійснення офіційного/державного аудиту, обізнаних щодо критеріїв та підходів оцінки, які

застосовуються для здійснення різних форм аудиту, що застосовуються компетентними та уповноваженими органами.

Завдання: розуміння вимог нормативно-правових актів України щодо здійснення офіційного/державного аудиту та їх застосування

Набуття компетентностей:

інтегральна компетентність (ІК): Здатність розв'язувати складні завдання і проблеми у галузі ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи або у процесі навчання, що передбачає проведення досліджень, упровадження інновацій та характеризується невизначеністю умов і вимог.

загальні компетентності (ЗК):

ЗК 2. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях

ЗК 3. Знання та розуміння предметної галузі та професії.

ЗК 9. Здатність приймати обґрунтовані рішення.

ЗК 10. Здатність спілкуватися з представниками інших професійних груп різного рівня (з експертами інших галузей знань/видів економічної діяльності).

ЗК 12. Прагнення до збереження навколишнього середовища.

спеціальні (фахові) компетентності (СК):

СК 1. 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.

СК 2. Здатність володіти методиками роботи з національними і міжнародними нормативно-правовими актами, науковими працями, методичними розробками, рекомендаціями, інструкціями тощо.

СК 3. Здійснювати державний (внутрішній) контроль за дотриманням вимог гуманного забою тварин, передзабійною підготовкою та забоєм тварин, проводити післязабійний огляд продуктів забою, забезпечення простежуваності.

СК 9. Здатність проводити державний аудит на підконтрольних потужностях з виробництва, переробки, обігу харчових продуктів, кормів, кормових добавок, преміксів, ветеринарних препаратів, побічних продуктів згідно із системою менеджменту безпечності харчових продуктів (НАССР/ISO 22000) та контролювати систему моніторингу для кожної критичної точки управління (КТУ) під час виробництва продукції.

Програмні результати навчання (ПРН):

ПРН 3. 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.

ПРН 19. Розуміти суть професії, знати підходи та методи оцінювання різних виробничих ситуацій, володіти абстрактним мисленням та вміти аналізувати можливий подальший перебіг цих ситуацій, уміти приймати обґрунтовані рішення, організувати та здійснювати якісне виконання прийнятих рішень з дотриманням морально-етичних норм, правил і принципів біобезпеки та біоетики під час використання у професійній діяльності різних біологічних агентів з прагненням до збереження навколишнього середовища.

ПРН 20. Володіти правовим мисленням і культурним стилем правомірної поведінки у повсякденному житті як у міжособистісних відносинах, так за співпраці із

представниками судових та правоохоронних органів під час інспекторської діяльності.

2. Програма та структура навчальної дисципліни для:

– повного терміну денної форми здобуття вищої освіти

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин						
	тижні	усього	денна форма				с.р.
			у тому числі				
1	2	3	л	п	лаб	інд	8
Змістовий модуль 1. Загальні вимоги до офіційних аудитів							
Тема 1.1. Нормативно-право ві основи здійснення офіційного / державного аудиту. Компетентні органи та їх повноваження щодо аудиторської діяльності.	1-2	3/13	2	1			10
Тема 1.2. Види та форми аудитів. Об'єкти аудиторської діяльності компетентних органів. Поняття про цілі та критерії аудитів. Вимоги до аудиторів.	3-4	4/14	2	2			10
Тема 1.3. Процедура аудиту: підготовка, складання плану, порядок здійснення, протоколи, підготовка та оцінювання результатів, висновки.	5-7	6/21	2	4			10
Контроль знань							
Разом за змістом цього модулем 1	13/38		6	-			30
Змістовий модуль 2. Специфічні вимоги до здійснення офіційних аудитів							
Тема 2.1. Організація та проведення офіційного / державного аудиту в галузі тварин	8-9	4/18	2	2			12
Тема 2.2. Організація та проведення офіційного / державного аудиту постійно діючих процедур, що засновані на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках	10-11	4/18	2	2			12
Тема 2.3. Організація та проведення офіційного /	12-13	4/14	2	2			12

державного аудиту закладів освіти.							
Тема 2.4. Організація та проведення офіційного / державного екологічного аудиту	14-15	3/19	2	1			12
Тема 2.5. Аудит Державної служби з питань безпеки харчових продуктів та захисту споживачів та її територіальних органів. Контроль знань	15	2/17	1	1			12
Разом за змістовим модулем		19	9	8			60
Всього годин		30/120	15	15			90

3. Теми лекцій

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
	модуль 1. Загальні вимоги до офіційних аудитів	
1.	Тема 1.1. Нормативно-правові основи здійснення офіційного / державного аудиту. Компетентні органи та їх повноваження щодо аудиторської діяльності.	1
2.	Тема 1.2. Види та форми аудитів. Об'єкти аудиторської діяльності компетентних органів. Поняття про цілі та критерії аудитів	2
3.	Тема 1.3. Процедура аудиту: підготовка, складання плану, порядок здійснення, протоколи, підготовка та оцінювання результатів, висновки	4
	модуль 2. Специфічні вимоги до здійснення офіційних аудитів	
4.	Тема 2.1. Організація та проведення офіційного / державного аудиту благополуччя тварин	2
5.	Тема 2.2. Організація та проведення офіційного / державного аудиту постійно діючих процедур, що засновані на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках	2
6.	Тема 2.3. Організація та проведення офіційного / державного аудиту закладів освіти.	2
7.	Тема 2.4. Організація та проведення офіційного / державного екологічного аудиту	1
8.	Тема 2.5. Аудит Державної служби з питань безпеки харчових продуктів та захисту споживачів та її територіальних органів. Контроль знань	1

	<i>Всього</i>	15
--	---------------	----

4. Теми лабораторних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1.	Тема 1.1. Порівняння нормативно-правових актів здійснення офіційного / державного аудиту. Закони України, стандарти ДСТУ ISO 19011:2012, ISO 19011:2011, ISO 19011:2018	1
2.	Тема 1.2. Визначення цілей та критеріїв аудитів. Роль і відповідальність аудитора і головного аудитора в аудиторській групі (компетенції, особисті якості, вміння та ноу-хау, підготовка та інформування, ноу-хау головного аудитора)	2
3.	Тема 1.3. Принципи, порядок та методи аудиту (принципи аудиторської діяльності, управління програмами аудиту, управління аудитом, невідповідності).	4
4.	Тема 2.1. 2Складання акту офіційного / державного аудиту благополуччя тварин	2
5.	Тема 2. 2. Складання акту офіційного / державного аудиту постійно діючих процедур, що засновані на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках	2
6.	Тема 2.3. Складання акту офіційного / державного аудиту закладів освіти.	2
7.	Тема 2.4. Складання акту офіційного / державного екологічного аудиту	1
8.	Тема 2.5. Аудит Державної служби з питань безпеки харчових продуктів та захисту споживачів та її територіальних органів. Контроль знань	1
	<i>Всього</i>	15

1. Теми самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Тема 1.1. Основні положення законодавства України в сфері забезпечення якості харчових продуктів та їх контролю. Гармонізація із міжнародними та європейськими вимогами.	10
2	Тема 1.2. Загальні вимоги до офіційного контролю. Вимоги до аудиту.	10
3	Тема 1.3. Завдання аудиту та відповідальність за їх виконання.	10
4	Тема 2.1. Вимоги до благополуччя тварин та критерії оцінювання благополуччя тварин	12

5	Тема 2. 2. Вимоги до запровадження постійно діючих процедур, що засновані на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках	12
6	Тема 2.3. Спрощений підхід до впровадження НАССР.	12
7	Тема 2.4. Теоретичні засади екологічного аудиту. Стандарти і міжнародні рекомендації в системі екологічного аудиту	12
8	Тема 2.5. Порядок проведення аудиту Державної служби з питань безпеки харчових продуктів та захисту споживачів та її територіальних органів: завдання, основні складові, критерії, за якими здійснюється аудит компетентного органу та його територіальних органів.	12
	<i>Всього</i>	90

6. Методи та засоби діагностики результатів навчання:

- усне або письмове опитування;
- співбесіда;
- тестування;
- захист лабораторних/практичних, розрахункових/графічних робіт, проєктів;

7. Методи навчання (вибрати необхідне чи доповнити):

- метод проблемного навчання;
- метод практико-орієнтованого навчання;
- кейс-метод;
- метод проєктного навчання;
- метод перевернутого класу, змішаного навчання;
- метод навчання через дослідження;
- метод навчальних дискусій та дебат;
- метод командної роботи, мозкового штурму
- метод гейміфікованого навчання.

8. Оцінювання результатів навчання.

Оцінювання знань здобувача вищої освіти відбувається за 100-бальною шкалою і переводиться в національну оцінку згідно чинного «Положення про екзамени та заліки у НУБіП України»

8.1. Розподіл балів за видами навчальної діяльності

Вид навчальної діяльності	Результати навчання	Оцінювання
Модуль 1. Загальні вимоги до офіційних аудитів ва		
Лабораторна/практична робота 1.1.	ПРН 3, 20	10
Самостійна робота 1.1	Знати нормативно- правові основи здійснення офіційного/ державного аудиту; вимоги до аудиторів; повноваження компетентних органів щодо аудиторської діяльності. <i>Вміти</i> аналізувати загальні принципи, які застосовують до харчових продуктів і кормів загалом	5
Лабораторна/практична робота 1.2.		10
Самостійна робота 1.2.		5
Лабораторна/практична робота 1.3		10

	та безпечності харчових продуктів і кормів зокрема, на національному рівні та на рівні Європейського співтовариства. Визначати цілі та критерії аудитів; складати план аудиту, здійснювати оцінювання результатів, та аналізувати висновки	
Модульна контрольна робота 1.		30
Всього за модулем 1		100
Модуль 2. Специфічні вимоги до здійснення офіційних аудитів		
Лабораторна/практична робота 2.1.	ПРН 3, 19, 20	10
Лабораторна/практична робота 2.2.	<i>Знати</i> порядок організації державного аудиту благополуччя тварин; аудиту постійно діючих процедур, що засновані на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках; аудиту закладів освіти; внутрішнього аудиту компетентного органу.	10
Лабораторна/практична робота 2.3		10
Лабораторна/практична робота 2.4		5
Самостійна робота 2.1.	<i>Вміти</i> оцінювати результати аудиту, застосовувати ризик-орієнтований підхід до складання плану державного аудиту.	5
Модульна контрольна робота 2.		30
Всього за модулем 2		100
Навчальна робота	$(M1 + M2)/2 * 0,7 \leq 70$	
Екзамен/залік	30	
Всього за курс	$(\text{Навчальна робота} + \text{екзамен}) \leq 100$	
Курсовий проект/робота (за наявності)		100

8.2. Шкала оцінювання знань здобувача вищої освіти

Рейтинг здобувача вищої освіти, бали	Оцінка за національною системою (екзамени/заліки)
90-100	відмінно
74-89	добре
60-73	задовільно
0-59	незадовільно

8.3. Політика оцінювання

Політика щодо дедлайнів та перескладання	: роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання модулів відбувається із дозволу лектора за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
---	--

Політика щодо академічної доброчесності	списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Курсові роботи, реферати повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу
Політика щодо відвідування	відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись індивідуально (в он-лайн формі за погодженням із деканом факультету)

9. Навчально-методичне забезпечення:

- електронний навчальний курс навчальної дисципліни (на навчальному порталі НУБіП України eLearn - <https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=1970>);
- конспекти лекцій та їх презентації (в електронному вигляді);
- підручники, навчальні посібники, практикуми;
- методичні матеріали щодо вивчення навчальної дисципліни для здобувачів вищої освіти денної та заочної форм здобуття вищої освіти;
- програма навчальної практики навчальної дисципліни.

10. Рекомендовані джерела інформації

1. Закон № 771/97-ВР Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 23 грудня 1997 року № 771/97-ВР;
2. Закон № 2042-VIII Закон України «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин» від 18 травня 2017 року № 2042-VIII;
3. Наказ Мінагрополітики № 446 Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України від 08 серпня 2019 року № 446 «Про затвердження форми акта, складеного за результатами проведення заходу державного контролю у формі аудиту постійно діючих процедур, заснованих на принципах НАССР»;
4. Наказ Мінагрополітики № 447 Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України від 08 серпня 2019 року № 447 «Про затвердження форми акта, складеного за результатами проведення планового (позапланового) заходу державного контролю (інспектування) стосовно додержання операторами ринку вимог законодавства про харчові продукти та корми, здоров'я та благополуччя тварин».
5. <https://zakon.rada.gov.ua/laws>
6. <https://dpss.gov.ua/diyalnist/normativnopravovabaza>
7. <https://dpss.gov.ua/mizhnarodne-spivrobitnictv/veterinariya-ta-bezpechnist>