

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ
І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ**
Кафедра гігієни тварин і харчових продуктів імені професора А.К. Скороходька

“ЗАТВЕРДЖЕНО”
Факультет ветеринарної медицини
“ 4 ” червня 2025 р.

**РОБОЧА ПРОГРАМА
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
ДЕРЖАВНИЙ КОНТРОЛЬ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ**

Галузь знань 21 «Ветеринарна медицина»

Спеціальність 212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»

Освітня програма «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»

Факультет ветеринарної медицини

Розробники: д. вет. н., професор Якубчак О.М., к. б. н., доцент Галабурда М.А.
(посада, науковий ступінь, вчене звання)

Київ – 2025 р.

Опис навчальної дисципліни Дисципліна «Державний контроль харчових продуктів» вивчає діяльність компетентного органу, його територіальних органів, державних інспекторів, державних ветеринарних інспекторів, помічників державного ветеринарного інспектора та уповноважених осіб, яка здійснюється з метою перевірки відповідності діяльності операторів ринку вимогам законодавства про харчові продукти, корми, здоров'я та благополуччя тварин, а також усунення наслідків невідповідності та притягнення до відповідальності за невідповідності відповідних вимог. Державний контроль включає також діяльність з перевірки відповідності законодавству про побічні продукти тваринного походження під час ввезення (пересилання) таких продуктів на митну територію України;

Галузь знань, спеціальність, освітня програма, освітній ступінь		
Освітній ступінь	Магістр	
Спеціальність	212 – «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»	
Освітня програма	«Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»	
Характеристика навчальної дисципліни		
Вид	нормативна	
Загальна кількість годин	420	
Кількість кредитів ECTS	14	
Кількість змістових модулів	4	
Курсовий проект (робота) (за наявності)	-	
Форма контролю	залік / екзамен	
Показники навчальної дисципліни для денної та заочної форм здобуття вищої освіти		
	Форма здобуття вищої освіти	
	денна	заочна
Курс (рік підготовки)	6	-
Семестр	11–12	-
Лекційні заняття	60 год.	-
Практичні, семінарські заняття	- год.	-
Лабораторні заняття	120 год.	-
Самостійна робота	240 год.	-
Кількість тижневих аудиторних годин для денної форми здобуття вищої освіти	6 год.	-

1. Мета, компетентності та програмні результати навчальної дисципліни

Мета – забезпечити підготовку лікарів ветеринарної медицини з безпечності та якості сільськогосподарських і харчових продуктів для здійснення державного (власного) контролю, які можуть проводити інспектування будівель, транспортних засобів, тимчасових та інших потужностей, випробувальних лабораторій, що розміщуються на потужностях і мають відношення до виробництва та/або обігу харчових продуктів; здійснювати і відбирати зразки об'єктів санітарних заходів; перевіряти документи щодо виконання операторами ринку вимог законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів і отримувати їх копії; проводити оцінку результатів лабораторних досліджень (випробувань) зразків об'єктів санітарних заходів для цілей державного контролю; видавати приписи щодо усунення порушень вимог законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів.

Набуття компетентностей:

інтегральна компетентність (ІК): здатність розв'язувати складні задачі і проблеми у галузі ветеринарної медицини, що передбачає проведення досліджень та/або здійснення інновацій та характеризується невизначеністю умов і вимог.

загальні компетентності (ЗК):

ЗК 3. Здатність проведення досліджень на відповідному рівні.

ЗК 11. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт;

спеціальні (фахові) компетентності (СК):

СК 1. Здатність аналізувати загальні принципи, які застосовують до харчових продуктів і кормів загалом (СК) та безпечності харчових продуктів і кормів зокрема, на національному рівні та на рівні Європейського співтовариства.

СК 3. Здатність здійснювати державний (внутрішній) контроль дотримання вимог передзабійного огляду, забою тварин, а також здатність проводити післязабійний огляд продуктів забою та надавати рекомендації щодо їх подальшого використання.

СК 8. Здатність планувати та проводити стандартний і розширений державний контроль підконтрольних вантажів на державному кордоні України та транспорті, аналізувати зв'язок між контролем безпечності харчових продуктів і здоров'ям людей за міжнародної торгівлі продуктами тваринного походження.

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 та контролювати систему моніторингу для кожної критичної точки управління (КТУ) під час виробництва продукції.

СК 11. Здатність організовувати та проводити державний контроль гігієнічних вимог і санітарних заходів на агропродовольчих ринках і потужностях.

СК 12. Здатність здійснювати державний (внутрішній) ветеринарно - санітарний контроль на потужностях з виробництва та обігу санітарних заходів, застосовувати придатні методи відбору проб, поводження з ними та результатами їх випробувань (досліджень).

СК 15. Здатність здійснювати контроль на потужностях з виробництва та обігу продуктів тваринного походження, на кордоні і транспорті з урахуванням потенційного впливу транскордонних хвороб, зокрема зоонозів.

СК 17. Здатність здійснювати судово-ветеринарну експертизу згідно з чинним законодавством.

СК 21. Здатність працювати у правовому полі як у міжособистісних відносинах, так і за співпраці із представниками судових та правоохоронних органів під час інспекторської діяльності.

Програмні результати навчання (ПРН):

ПРН 1. Володіти державною та іноземною (іноземними) мовами для можливості усного й письмового спілкування з фахівцями галузі та представниками інших професій і галузей з метою вирішення професійних завдань, для роботи з національними і міжнародними нормативно-правовими

актами, науковими працями, методичними розробками, рекомендаціями, інструкціями тощо.

ПРН 2. Використовувати інформаційні та комунікаційні технології у професійній діяльності, а також розуміти необхідність постійного підвищення рівня професійної кваліфікації.

ПРН 4. Володіти методами та методиками передзабійного огляду, гуманного забою тварин, проведення післязабійного огляду продуктів забою та надання рекомендацій щодо їх подальшого використання.

ПРН 5. Володіти знаннями про хвороби тварин різної етіології та уміти застосовувати адекватні методи і методики клінічних та лабораторних досліджень для контролю стану здоров'я тварин різних класів і видів, знати шляхи подальшого використання хворих тварин і продукції, одержаної від них, а також від тварин, підданих лікуванню, профілактичним чи іншим обробкам тощо.

ПРН 6. Знати органолептичні та інструментальні методи і методики дослідження харчових продуктів і кормів для визначення їх безпечності та якості.

ПРН 7. Уміти планувати і здійснювати контроль та проводити моніторинг виробництва, здійснювати контроль зберігання, переробки та реалізації харчових продуктів і кормів, кормових добавок, преміксів, побічних продуктів, ветеринарних препаратів, засобів ветеринарної медицини та оцінювати їх безпечність і якість.

ПРН 8. Мати навички стандартного та розширеного державного контролю підконтрольних вантажів на державному кордоні України та транспорті, здійснювати аналіз зв'язку між контролем безпечності харчових продуктів та здоров'ям людей за міжнародної торгівлі продуктами тваринного походження.

ПРН 10. Володіти знаннями та практичними умінями, необхідними для організації і проведення державного контролю гігієнічних вимог та санітарних заходів на агропродовольчих ринках і потужностях.

ПРН 11. Володіти знаннями та практичними умінями, 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 гідробіонтів; заготівлі, зберігання та обігу харчових рослинних продуктів, меду та апіпродуктів, харчових яєць та яйцепродуктів 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).

ПРН 12. Володіти принципами, методами та процедурами дотримання належного санітарного стану на потужностях для випуску, зберігання, переробки та реалізації харчових продуктів, кормів і кормових добавок, преміксів, побічних продуктів, ветеринарних препаратів, а також методами оцінювання їх безпечності та якості.

ПРН 13. Володіти навичками та знаннями, необхідними для ведення ветеринарного обліку, оформлення звітної та іншої необхідної документації, уміти ідентифікувати та встановлювати відповідність харчових продуктів вимогам нормативно-правових актів та іншим відомостям, наведеним в інформації для споживача або у декларації виробника.

ПРН 14. Володіти методами контролю технологічних процесів первинної

обробки субпродуктів, харчової крові, спеціальної сировини, здійснювати ветеринарносанітарний контроль дотримання технологічних операцій з ендокринною, ферментною, кишковою, шкіряно-хутровою сировиною, м'ясом та іншими продуктами забою і готовими харчовими продуктами, здійснювати їх інспектування, наносити позначки придатності та визначати шляхи подальшого використання цієї продукції.

ПРН 15. Володіти методами контролю гігієнічних вимог діяльності різних потужностей, які проводять збір, обробку, знешкодження (зnezараження), видалення, утилізацію та знищення побічних продуктів тваринницьких підприємств (потужностей), об'єктів ветеринарної медицини, переробної промисловості тощо.

ПРН 16. Мати необхідні знання та уміння для здійснення судово-ветеринарної експертизи згідно з чинним законодавством.

ПРН 17. Володіти методами контролю ефективності проведення санації різних потужностей з виробництва і переробки продуктів тваринництва відповідно до вимог національних і міжнародних нормативно-правових актів.

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, організовувати 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

[illegible]

Тема 1. Загальний Харчовий Закон як основа формування європейської системи гарантування безпечності харчових продуктів. Теоретичні основи підходів до контролю безпечності харчових продуктів та кормів. Еволюція урядових програм та проектів регулювання контролю за безпечністю харчових продуктів в ЄС. Загальні положення законодавства ЄС про харчові продукти (Регламент (ЄС) № 178/2002, Регламент (ЄС) № 2017/625, Рішення Комісії 2006/677/EC)		10	4		6		12
Тема 2. Основні принципи забезпечення безпечності харчових продуктів в ЄС та небезпеки, пов'язані з харчовими продуктами (викладені в Регламенті (ЄС) № 178/2002: прогностичність, наукове обґрунтування, що базується на оцінці ризиків, прозорість).		10	4		6		12
Тема 3. Цілі, методи та інструменти сучасного європейського контролю за безпечністю харчових продуктів (SANTE, EFSA, RASFF, мікробіологічні критерії, класифікація ризиків тощо)		10	4		6		12
Тема 4. Аналіз ризиків у харчовому ланцюзі (біологічні, хімічні, фізичні алергічні). Система забезпечення безпечності харчових продуктів (принципи HACCP, впровадження та аудит HACCP)		10	4		6		12
Тема 5. Організація офіційного контролю в ЄС. Основні компоненти для організації системи офіційного контролю. Процедури офіційного контролю. Основні етапи аудиту. Аудиторська діяльність на підприємстві. Контроль сторонніх речовин у кормах та забруднювачів у харчових продуктах. Застосування принципів офіційного аудиту до конкретних видів виробництва (виробництво та переробка молока, м'яса, яєць, кормів тощо). Органічне виробництво продуктів харчування (загальні вимоги, принципи, сертифікація та аудит) Контроль знань		10	4		6		12

Разом за змістовим модулем		50	20		30	60
Змістовий модуль 2. Законодавство України щодо здійснення державного контролю.						
Тема 1. Законодавство України щодо здійснення державного контролю. Державний контроль. Його види. Процедури здійснення державного контролю.		10	4		6	12
Тема 2. Закон України «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин» та інші підзаконні нормативно-правові акти, які стосуються проведення державного контролю.		10	4		6	12
Тема 3. Засади та порядок здійснення державного контролю. Повноваження, права та обов'язки державних інспекторів. Плани державного контролю. Види, порядок затвердження.		10	4		6	12
Тема 4. Права та обов'язки операторів ринку щодо здійснення державного контролю потужностей та об'єктів санітарних заходів. Дозвільні документи, які отримують оператори ринку, що провадять діяльність, пов'язану з виробництвом та/або зберіганням харчових продуктів тваринного походження. Порядок видачі, тимчасове припинення та поновлення дії експлуатаційного дозволу.		10	4		6	12
Тема 5. Планування державного контролю		10	4		6	12
Контроль знань						
Разом за змістовим модулем		50	20		30	60

Змістовий модуль 3. Концепції та підходи з проведення інспекцій харчових продуктів, заснованих на ризику							
Тема 1. Критерії та схеми з оцінки ризику та категоризації потужностей. Концепції та підходи з проведення інспекцій харчових продуктів, заснованих на ризику. Планування заходів державного контролю.		10	2		8		14
Тема 2. Проведення інспекцій потужностей операторів ринку харчових продуктів, заснованих на ризику. Державний контроль дотримання вимог щодо застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках.		10	2		8		16
Тема 3. Державний контроль дотримання вимог щодо простежуваності у харчовому ланцюзі. Вилучення та відкликання харчових продуктів. Причини та процедури.		10	4		6		16
Тема 4. Інспектування експортних потужностей. Реєстр затверджених експортних потужностей. Вимоги до потужностей, що виробляють харчові продукти для їх ввезення (пересилання) на митну територію України, та порядок їх перевірки. Тимчасове припинення або виключення затверджених експортних потужностей з реєстру.		10	4		6		14
Контроль знань							
Разом за змістовим модулем		40	12		28		60
Змістовий модуль 4. Державний контроль обігу харчових продуктів							

Тема 1. Державна реєстрація об'єктів санітарних заходів. Державний контроль забою тварин. Передзабійний та післязабійний огляд. Здійснення державного контролю на бійнях, гуртівнях та потужностях з розбирання та обвалювання м'яса		10	2		8		16
Тема 2. Державний контроль обігу харчових продуктів на агропродовольчих ринках Державний контроль дотримання операторами ринку вимог щодо маркування харчових продуктів.		10	2		8		14
Тема 3. Державний контроль дотримання вимог операторами ринку, які здійснюють первинне виробництво та ведення записів щодо забезпечення безпечності харчових продуктів. Державний контроль дотримання вимог поводження з відходами та побічними продуктами тваринного походження.		10	2		8		14
Тема 4. Державний контроль на кордоні і транспорті. Вимоги до митних складів. Поводження з вантажами. Вимоги до міжнародного сертифіката. Державний контроль вантажів нетваринного походження. Контроль знань		10	2		8		16
Колоквіум							
Разом за змістовим модулем		40	8		32		60
Всього годин	420	180	60		120		240

3. Теми лекційних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
	<u>Змістовий модуль 1.</u>	
1.	Загальний Харчовий Закон як основа формування європейської системи гарантування безпечності харчових продуктів. Теоретичні основи підходів до контролю безпечності харчових продуктів та кормів. Еволюція урядових програм та проєктів регулювання контролю за безпечністю харчових продуктів в ЄС.	4
2.	Основні принципи забезпечення безпечності харчових продуктів в ЄС та небезпеки, пов'язані з харчовими продуктами (викладені в Регламенті (ЄС) № 178/2002: прогностичність, наукове обґрунтування, що базується на оцінці ризиків, прозорість).	4
3.	Цілі, методи та інструменти сучасного європейського контролю за безпечністю харчових продуктів (SANTE, EFSA, RASFF, мікробіологічні критерії, класифікація ризиків тощо).	4
4.	Міжнародний вплив на законодавство про харчові продукти в ЄС. Рівні та обмеження потенціалу щодо безпечності харчових продуктів та початкові етапи у процесі зміцнення національної системи контролю харчових продуктів (системні, організаційні та індивідуального рівня). Аналіз ризиків у харчовому ланцюзі. (біологічні, хімічні, фізичні та алергічні небезпечні фактори).	4
5.	Організація офіційного контролю в ЄС. Основні компоненти для організації системи офіційного контролю. Контроль сторонніх речовин у кормах та забруднювачів у харчових продуктах. Органічне виробництво продуктів харчування (загальні вимоги, принципи, сертифікація та аудит)	4
	Разом за змістовим модулем	20
	<u>Змістовий модуль 2</u>	
6.	Тема 1. Законодавство України щодо здійснення державного контролю. Державний контроль. Його види. Процедури здійснення державного контролю.	4

7.	Тема 2. Основні положення Закону України «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин».	4
8.	Тема 3. Засади та порядок здійснення державного контролю. Повноваження, права та обов'язки державних інспекторів. Плани державного контролю. Види, порядок затвердження.	4
9.	Тема 4. Права та обов'язки операторів ринку щодо здійснення державного контролю потужностей та об'єктів санітарних заходів. Дозвільні документи, які отримують оператори ринку, що провадять діяльність, пов'язану з виробництвом та/або зберіганням харчових продуктів тваринного походження. Порядок видачі, тимчасове припинення та поновлення дії експлуатаційного дозволу. Державна реєстрація потужностей.	4
10.	Тема 5. Планування державного контролю.	4
	Контроль знань	
	Разом за змістовим модулем	20
	Змістовий модуль 3.	
11.	Тема 1. Критерії та схеми з оцінки ризику та категоризації потужностей. Концепції та підходи з проведення інспекцій харчових продуктів, заснованих на ризику.	2
12.	Тема 2. Планування заходів держконтролю. Проведення інспекцій потужностей операторів ринку харчових продуктів, заснованих на ризику. Державний контроль дотримання вимог щодо застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних контрольних точках.	2
13.	Тема 3. Державний контроль дотримання вимог щодо простежуваності у харчовому ланцюзі. Вилучення та відкликання харчових продуктів. Причини та процедури.	4
14.	Тема 4. Інспектування експортних потужностей. Реєстр затверджених експортних потужностей. Вимоги до потужностей, що виробляють харчові продукти для їх ввезення (пересилання) на митну територію України, та порядок їх перевірки. Тимчасове припинення або виключення затверджених експортних потужностей з реєстру.	4
	Разом за змістовим модулем	12

	<u>Змістовий модуль 4.</u>	
15.	Тема 1. Державна реєстрація об'єктів санітарних заходів. Державний контроль забою тварин. Передзабійний та післязабійний огляд. Здійснення державного контролю на бійнях та потужностях з розбирання та обвалювання м'яса.	2
16.	Тема 2. Державний контроль обігу харчових продуктів на агропродовольчих ринках. Державний контроль дотримання операторами ринку вимог щодо маркування харчових продуктів.	2
17.	Тема 3. Державний контроль дотримання вимог операторами ринку, які здійснюють первинне виробництво та ведення записів щодо забезпечення безпечності харчових продуктів. Державний контроль дотримання вимог поводження з відходами та побічними продуктами тваринного походження. Колоквіум	2
18.	Тема 4. Державний контроль на кордоні і транспорті.	2
	Разом за змістовим модулем	8

4. Теми лабораторних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
	<u>Змістовий модуль 1.</u>	
1.	Тема 1. Загальні положення законодавства ЄС про харчові продукти (Регламент (ЄС) № 178/2002, Регламент (ЄС) № 2017/625, Рішення Комісії 2006/677/ЄС)	4
2.	Тема 2. Процедури офіційного контролю. Системи забезпечення безпечності як засіб контролю за безпечністю харчових продуктів в агропродовольчому ланцюзі ЄС (принципи НАССР, впровадження та аудит НАССР).	4
3.	Тема 3. Основні етапи аудиту. Аудиторська діяльність на потужності.	4
4.	Тема 4. Контроль сторонніх речовин у кормах та забруднювачів у харчових продуктах.	4
5.	Тема 5. Застосування принципів офіційного аудиту до конкретних видів виробництва (виробництво та переробка молока, м'яса, яєць, кормів тощо)	4
6.	Тема 6. Проблеми системи офіційного контролю в Україні	4
7.	Тема 7. Особливості інспектування органічних операторів ринку харчових продуктів	4
8.	Тема 8. Презентація тем досліджень студентів.	2
	Разом за змістовим модулем	30
	<u>Змістовий модуль 2</u>	
9.	Тема 1. Законодавство України щодо здійснення державного контролю. Державний контроль. Його види. Процедури здійснення державного контролю.	4

10.	Тема 2. Основні положення Закону України «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин».	4
11.	Тема 3. Засади та порядок здійснення державного контролю. Повноваження, права та обов'язки державних інспекторів	4
12.	Тема 4. Плани державного контролю. Види, порядок Затвердження.	4
13.	Тема 5. Права та обов'язки операторів ринку щодо здійснення державного контролю потужностей та об'єктів санітарних заходів.	4
14.	Тема 6. Дозвільні документи, які отримують оператори ринку, що провадять діяльність, пов'язану з виробництвом та/або зберіганням харчових продуктів тваринного походження. Порядок видачі, тимчасове припинення та поновлення дії експлуатаційного дозволу.	6
15.	Тема 7. Державна реєстрація потужностей.	4
	Контроль знань	
	Разом за змістовим модулем	30
	Змістовий модуль 3.	
16.	Тема 1. Критерії та схеми з оцінки ризику та категоризації потужностей.	4
17.	Тема 2. Концепції та підходи з проведення інспекцій харчових продуктів, заснованих на ризику.	4
18.	Тема 3. Планування заходів державного контролю.	4
19.	Тема 4. Проведення інспекцій потужностей операторів ринку харчових продуктів, заснованих на ризику.	4
20.	Тема 5. Державний контроль дотримання вимог щодо застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних контрольних точках.	4
21.	Тема 6. Державний контроль дотримання вимог щодо простежуваності у харчовому ланцюзі.	2
22.	Тема 7. Інспектування експортних потужностей. Реєстр затверджених експортних потужностей. Вимоги до потужностей, що виробляють харчові продукти для їх ввезення (пересилання) на митну територію України, та порядок їх перевірки. Тимчасове припинення або виключення затверджених експортних потужностей з реєстру.	4
23.	Тема 8. Вилучення та відкликання харчових продуктів. Причини та процедури.	4
	Контроль знань	
	Разом за змістовим модулем	28
	Змістовий модуль 4.	
24.	Тема 1. Державна реєстрація об'єктів санітарних заходів.	4

25.	Тема 2. Державний контроль забою тварин. Передзабійний та післязабійний огляд.	4
26.	Тема 3. Здійснення державного контролю на бійнях, гуртівнях та потужностях з розбирання та обвалювання м'яса.	4
27.	Тема 4. Державний контроль обігу харчових продуктів на агропродовольчих ринках	4
28.	Тема 5. Державний контроль дотримання операторами ринку вимог щодо маркування харчових продуктів.	6
29.	Тема 6. Державний контроль дотримання вимог операторами ринку, які здійснюють первинне виробництво та ведення записів щодо забезпечення безпечності харчових продуктів.	4
30.	Тема 7. Державний контроль дотримання вимог поводження з відходами та побічними продуктами тваринного походження.	6
	Разом за змістовим модулем	32

5. Теми самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1.	Тема 1. Загальні положення законодавства ЄС про харчові продукти (Регламент (ЄС) № 852/2004, Регламент (ЄС) № 853/2004, Регламент (ЄС) № 2073/2005.	10
2.	Тема 2. Процедури офіційного контролю. Системи забезпечення безпечності як засіб контролю за безпечністю харчових продуктів в агропродовольчому ланцюзі ЄС згідно ISO 22 000, FSSC, BRC, IFS тощо.	10
3.	Тема 3. Основні етапи аудиту. Аудиторська діяльність на потужності. Описати приклад аудиту на конкретній потужності.	10
4.	Тема 4. Контроль сторонніх речовин у кормах та забруднювачів у харчових продуктах. Звернути увагу на діоксини та діоксиноподібні речовини, поліхлоровані дифеніли, алергени.	10
5.	Тема 5. Програми-передумови. Розробка процедур програм-передумов для різних типів потужностей.	10
6.	Тема 6. Застосування принципів НАССР до конкретних видів виробництва (виробництво та переробка молока, м'яса, яєць, риби, кормів тощо).	10
	Всього	60

6. Методи та засоби діагностики результатів навчання:
(вибрати необхідне чи доповнити)

- усне або письмове опитування;
- співбесіда;
- тестування;
- захист лабораторних робіт;
- пірінгове оцінювання, самооцінювання.

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
Змістовий модуль 1. Контроль безпечності харчових продуктів в ЄС		
Лабораторна робота 1	ПРН 1. Володіти державною та іноземною (іноземними) мовами для можливості усного й письмового спілкування з фахівцями галузі та представниками інших професій і галузей з метою вирішення професійних завдань, для роботи з національними і міжнародними нормативно-правовими актами, науковими працями, методичними розробками, рекомендаціями, інструкціями тощо.	8
Лабораторна робота 2		8
Лабораторна робота 3		8
Лабораторна робота 4		8
Лабораторна робота 5		8
Лабораторна робота 6		8
Лабораторна робота 7		8
Лабораторна робота 8		8
Самостійна робота 1	ПРН 2. Використовувати інформаційні та комунікаційні технології у професійній діяльності, а також розуміти необхідність постійного підвищення рівня професійної кваліфікації.	6
Модульний контроль 1.		30
Всього за модулем 1		100
Змістовий модуль 2. Законодавство України щодо здійснення державного контролю.		
Лабораторна робота 9	ПРН 4. Володіти методами та методиками передзабійного огляду,	9

Лабораторна робота 10	гуманного забою тварин, проведення післязабійного огляду продуктів забою та надання рекомендацій щодо їх подальшого використання.	9
Лабораторна робота 11	ПРН 5. Володіти знаннями про хвороби тварин різної етіології та уміти застосовувати адекватні методи і методики клінічних та лабораторних досліджень для контролю стану здоров'я тварин різних класів і видів, знати шляхи подальшого використання хворих тварин і продукції, одержаної від них, а також від тварин, підданих лікуванню, профілактичним чи іншим обробкам тощо.	9
Лабораторна робота 12	ПРН 6. Знати органолептичні та інструментальні методи і методики дослідження харчових продуктів і кормів для визначення їх безпечності та якості.	9
Лабораторна робота 13	ПРН 7. Уміти планувати і здійснювати контроль та проводити моніторинг виробництва, здійснювати контроль зберігання, переробки та реалізації харчових продуктів і кормів, кормових добавок, преміксів, побічних продуктів, ветеринарних препаратів, засобів ветеринарної медицини та оцінювати їх безпечність і якість.	9
Лабораторна робота 14	ПРН 8. Мати навички стандартного та розширеного державного контролю підконтрольних вантажів на державному кордоні України та транспорті, здійснювати аналіз зв'язку між контролем безпечності харчових продуктів та здоров'ям людей за міжнародної торгівлі продуктами тваринного походження.	7
Лабораторна робота 15	ПРН 10. Володіти знаннями та практичними уміннями, необхідними для організації і проведення державного контролю гігієнічних вимог та санітарних заходів на агропродовольчих ринках і потужностях.	
Самостійна робота 2	ПРН 11. Володіти знаннями та практичними уміннями, 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	

	гідробіонтів; заготівлі, зберігання та обігу харчових рослинних продуктів, меду та апіпродуктів, харчових яєць та яйцепродуктів 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).	
Модульний контроль 2.		30
Всього за модулем 2		100
Змістовий модуль 3. Концепції та підходи з проведення інспекцій харчових продуктів, заснованих на ризику		
Лабораторна робота 16	ПРН 7. Уміти планувати і здійснювати контроль та проводити моніторинг виробництва, здійснювати контроль зберігання, переробки та реалізації харчових продуктів і кормів, кормових добавок, преміксів, побічних продуктів, ветеринарних препаратів, засобів ветеринарної медицини та оцінювати їх безпечність і якість. ПРН 8. Мати навички стандартного та розширеного державного контролю підконтрольних вантажів на державному кордоні України та транспорті, здійснювати аналіз зв'язку між контролем безпечності харчових продуктів та здоров'ям людей за міжнародної торгівлі продуктами тваринного походження. ПРН 10. Володіти знаннями та практичними уміннями, необхідними для організації і проведення державного контролю гігієнічних вимог та санітарних заходів на агропродовольчих ринках і потужностях. ПРН 11. Володіти знаннями та практичними уміннями, 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 гідробіонтів; заготівлі, зберігання та обігу харчових рослинних продуктів,	8
Лабораторна робота 17		8
Лабораторна робота 18		8
Лабораторна робота 19		8
Лабораторна робота 20		8
Лабораторна робота 21		8
Лабораторна робота 22		8
Лабораторна робота 23		8
Самостійна робота 3		6

	меду та апіпродуктів, харчових яєць та яйцепродуктів тощо, а також методами та методиками відбору, консервування, пакування і пересилання проб тваринного, рослинного й біотехнологічного походження, правильного поводження з ними ного проведення державного контролю.	
Модульний контроль 3.		30
Всього за модулем 3		100
Змістовий модуль 4. Державний контроль обігу харчових продуктів		
Лабораторна робота 24	ПРН 12. Володіти принципами, методами та процедурами дотримання належного санітарного стану на потужностях для випуску, зберігання, переробки та реалізації харчових продуктів, кормів і кормових добавок, преміксів, побічних продуктів, ветеринарних препаратів, а також методами оцінювання їх безпечності та якості. ПРН 13. Володіти навичками та знаннями, необхідними для ведення ветеринарного обліку, оформлення звітної та іншої необхідної документації, уміти ідентифікувати та встановлювати відповідність харчових продуктів вимогам нормативно-правових актів та іншим відомостям, наведеним в інформації для споживача або у декларації виробника. ПРН 14. Володіти методами контролю технологічних процесів первинної обробки субпродуктів, харчової крові, спеціальної сировини, здійснювати ветеринарносанітарний контроль дотримання технологічних операцій з ендокринною, ферментною, кишковою, шкіряно-хутровою сировиною, м'ясом та іншими продуктами забою і готовими харчовими продуктами, здійснювати їх інспектування, наносити позначки придатності та визначати шляхи подальшого використання цієї продукції. ПРН 15. Володіти методами контролю гігієнічних вимог діяльності різних потужностей, які проводять збір, обробку, знешкодження (знезараження), видалення, утилізацію та знищення побічних продуктів	9
Лабораторна робота 25		9
Лабораторна робота 26		9
Лабораторна робота 27		9
Лабораторна робота 28		9
Лабораторна робота 29		9
Лабораторна робота 30		9
Самостійна робота 4		6

	тваринницьких підприємств (потужностей), об'єктів ветеринарної медицини, переробної промисловості тощо. ПРН 16. Мати необхідні знання та уміння для здійснення судово-ветеринарної експертизи згідно з чинним законодавством. ПРН 17. Володіти методами контролю ефективності проведення санації різних потужностей з виробництва і переробки продуктів тваринництва відповідно до вимог національних і міжнародних нормативно-правових актів. 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, організовувати 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.	
Модульний контроль 4		30
Всього за модулем 4		100

Навчальна робота	$(M1 + M2 + M3) / 3 * 0,7 \leq 70$
Іспит	30
Всього за курс	$(\text{Навчальна робота} + \text{залік}) \leq 100$

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

8.1. Політика оцінювання

Політика щодо деделайнів та перескладання	Перескладання модулів відбувається із дозволу лектора за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний). Допуск до складання залікового тесту відбувається за наявності ≥ 42 бали за навчальну роботу.
Політика щодо академічної доброчесності	Списування під час модульних робіт та заліку заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів).
Політика щодо відвідування	Відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) пропущені заняття здаються в очній формі за винятком інших наказів ректора чи розпоряджень декана факультету.

9. Навчально-методичне забезпечення

- електронний навчальний курс навчальної дисципліни (на навчальному порталі НУБіП України eLearn - <https://elearn.nubip.edu.ua/enrol/index.php?id=3124>)
- посилання на цифрові освітні ресурси (<https://prometheus.org.ua/prometheus-free/food-safety-law/>);
- підручники, навчальні посібники, практикуми;
- методичні матеріали щодо вивчення навчальної дисципліни для здобувачів вищої освіти денної та заочної форм здобуття вищої освіти;

10. Рекомендовані джерела інформації

1. Якубчак О.М., Галабурда М.А. Аналіз мікробіологічних небезпечних факторів у харчовому ланцюзі. Навчальні посібники для ВНЗ. – К.: ТОВ «Видавництво «Юстон», 2018. 148 с.
2. Якубчак О.М., Галабурда М.А. Аналіз мікробіологічних ризиків у харчовому ланцюзі. Навчальний посібник. 2-е (видання доповнене і перероблене). – К.: ЦП «Компринт», 2017. 262 с.
3. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів». № 771/97-ВР зі змінами.
4. Закон України «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, ветеринарну медицину та благополуччя тварин (назва із змінами, внесеними згідно із Законом України від 04.02.2021 р. N 1206-IX, який вводиться в дію з 21.03.2023 р.
5. Закон України «Про основні принципи та вимоги до органічного виробництва, обігу та маркування органічної продукції». Відомості Верховної Ради (ВВР), 2018, № 36, ст.275) зі змінами.
6. Закон України «Про безпечність та гігієну кормів». Відомості Верховної Ради (ВВР), 2018, № 10, ст.53.
7. Закон України «Про побічні продукти тваринного походження, не призначені для споживання людиною».
8. Постанова Кабінету Міністрів України від 31 жовтня 2018 р. № 896 «Порядок періодичності здійснення планових заходів державного контролю відповідності діяльності операторів ринку (потужностей) вимогам законодавства про харчові продукти, корми, здоров'я та благополуччя тварин, які здійснюються Державною службою з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів, та критерії, за якими оцінюється ступінь ризику від її провадження.
9. Blackburn Clivede W. Foodborne pathogens. Hazards, risk analysis and control/ Clive de W. Blackburn and Peter J. McClure // Woodhead Publishing Ltd and CRC Press LLC, Cambridge CB1 6AH, England. – 2002. – 521 p.
10. Codex Alimentarius. Food hygiene. Basic texts. Second edition / Issued by the Secretariat of the Joint FAO/WHO Food Standards Programme, FAO, Rome. – 2001. – P. 47–64.

11. Fardiaz D, Bhat R, Sareen S. Guidelines for risk categorization of food and food establishments applicable to ASEAN countries. RAP Publication (FAO) eng no. 2011/22. – 2011. – 37 p.
12. Food Code (9th edition). Recommendations of the United States Public Health Service, Food and Drug Administration, National Technical Information Service Publication – 2017 – 711 p.
13. Guide for Ukrainian food industry on the interpretation of EU regulation № 2073/2005: microbiological criteria / Implemented by the Danish Veterinary and Food Administration in consortium with the Food and Consumer Product Safety Authority of Netherlands. – 47 p.
14. Risk-based food inspection manual. – Food and Agriculture Organization of the United Nations [FAO] – 2008. – 85 p.
13. Risk categorization model for food retail/food service establishments. – 2nd Edition) – Federal Provincial Territorial Committee on Food Safety Policy (Canada). – 2007. – 26 p.
15. Директива 2000/13/ЄС Європейського Парламенту та Ради від 20 березня 2000 р. про апроксимацію законодавств Держав-членів ЄС у галузі маркування, зовнішнього вигляду та реклами харчових продуктів.
16. Довгостроковий план державного контролю в окремих сферах державного контролю, здійснення якого належить до компетенції Держпродспожислужби, на 2022-2026 роки.
17. Закон України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів». Відомості Верховної Ради (ВВР), 2019, № 7, ст.41.
18. Постанова КМУ від 07.05.2022 р. № 537 «Деякі питання державного контролю за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин, державного ветеринарно-санітарного контролю і ввезення вантажів на митну територію України у період воєнного стану».
19. Постанова КМУ від 21 серпня 2019 р. № 787 «Про затвердження критеріїв, за якими оцінюється ступінь ризику від провадження господарської діяльності із зберігання зерна та продуктів його переробки і визначається періодичність здійснення планових заходів державного нагляду (контролю) Державною службою з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів».
20. Постанова КМУ від 23 жовтня 2019 р. № 908 «Про затвердження критеріїв, за якими оцінюється ступінь ризику від провадження господарської діяльності з виробництва ветеринарних препаратів та визначається періодичність здійснення планових заходів державного нагляду (контролю) Державною службою з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів»
21. Постанова КМУ від 24 липня 2019 р. № 648 «Про затвердження критеріїв, за якими оцінюється ступінь ризику від провадження господарської діяльності у сфері ветеринарної практики та визначається періодичність здійснення планових заходів державного нагляду (контролю) Державною службою з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів».
22. Постанова КМУ від 31 жовтня 2018 р. № 896 «Деякі питання здійснення планових заходів державного контролю Державною службою з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів».
23. Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України № 330 від 19.06.2019 р. «Про затвердження Вимог до меду», зареєстр. в Мінюсті України 04 липня 2019 р. за № 725/33696.
24. Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України № 118 від 12.03.2019 р. «Про затвердження Вимог до безпечності та якості молока і молочних продуктів», зареєстр. в Мінюсті України 07 червня 2019 р. за № 593/33564.
25. Регламент (ЄС) 2017/625 Європейського Парламенту та Ради про офіційні заходи контролю, що застосовують для забезпечення підтвердження відповідності з кормовим та харчовим законодавством, правилами щодо здоров'я та благополуччя тварин.

26. Регламент Комісії (ЄС) № 2073/2005 від 15 листопада 2005 року про мікробіологічні критерії для харчових продуктів.
27. Технічні настанови щодо дослідження *Listeria monocytogenes* в готових до споживання харчових продуктах (жовтень 2008 року).
28. Якубчак О.М. Оцінка та управління ризиками в харчовому ланцюзі : [навч. посібник] / О.М. Якубчак, В.О. Загребельний, М.А. Галабурда, О.Ю. Лапа. – К., 2016. – 139 с.

11. Інформаційні ресурси

1. <http://www.leonorm.com.ua>
 2. <http://www.iso.org>
 3. <http://nubip.edu.ua/node/4210>
 4. <http://vetmed.nauu.kiev.ua/>
 5. <http://www.codexalimentarius.org>
6. <https://dpss.gov.ua/diyalnist/normativnopravovabaza/kriteriyi-riziku>
- .