

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



“ЗАТВЕРДЖУЮ”

Факультету ветеринарної медицини,
професор Микола ЦВІЛІХОВСЬКИЙ
2024 р.

“СХВАЛЕНО”

на засіданні кафедри
гігієни тварин і харчових продуктів
імені професора А.К. Скороходька
Протокол № 13 від “30” травня 2024 р.
Завідувач кафедри
В'ячеслав СОЛОМОН

”РОЗГЛЯНУТО”

Гарант ОП Ветеринарна гігієна,
санітарія, експертиза
Лариса ШЕВЧЕНКО

**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: д.вет.н., професор Якубчак О.М., к.біол.н., доц. М.А. Галабурда
(посада, науковий ступінь, вчене звання)

Київ – 2024 р.

Опис навчальної дисципліни Офіційний аудит –
(назва)

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	Залік	
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													
	денна форма							заочна форма						
	тижні	усього	у тому числі					усього	у тому числі					
			л	п	лаб	інд	с.р.		л	п	лаб	інд	с.р.	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	
Змістовий модуль 1. Загальні вимоги до офіційних аудитів														
Тема 1.1. Нормативно-правові 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. Контроль знань	5-7	6/21	2		4		10							
Разом за змістовим модулем 1	13/38		6	-	7		30							
Змістовий модуль 2. Специфічні вимоги до здійснення офіційних аудитів														
Тема 2.1. Організація та проведення офіційного / державного аудиту благочинності	8-9	4/18	2		2		12							
Тема 2.2. Організація та	10-11	4/18	2		2		12							

проведення офіційного / державного аудиту постійно діючих процедур, що засновані на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках												
Тема 2.3. Організація та проведення офіційного / державного аудиту закладів освіти.	12-13	4/14	2		2		12					
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 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

4. 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 безпечності 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

5. Засоби діагностики результатів навчання:

- захист лабораторних та практичних робіт;
- модульні тести;
- залік.

6. Методи навчання:

- словесний метод (лекція, дискусія, співбесіда тощо);
- практичний метод (лабораторні, практичні заняття);
- наочний метод (метод ілюстрацій, метод демонстрацій);
- робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування, анування, рецензування, складання реферату);
- відеометод (дистанційні, мультимедійні, веб-орієнтовані тощо);
- самостійна робота (виконання завдань);
- участь у наукових заходах.

7. Методи оцінювання.

- залік;
- усне або письмове опитування;
- модульне тестування;
- командні проєкти;
- захист лабораторних та практичних робіт;
- презентації та виступи на наукових заходах.

8. Розподіл балів, які отримують здобувачі вищої освіти. Оцінювання знань здобувача вищої освіти відбувається за 100-бальною шкалою і переводиться в національні оцінки згідно з табл. 1 чинного «Положення про екзамен та заліки у НУБіП України»

Рейтинг здобувача вищої освіти, бали	Оцінка національна та результати складання	
	екзаменів	заліків
90-100	відмінно	зараховано
74-89	добре	
60-73	задовільно	
0-59	незадовільно	не зараховано

Для визначення рейтингу здобувача вищої освіти із засвоєння дисципліни $R_{\text{дис}}$ (до 100 балів) одержаний рейтинг з атестації (до 30 балів) додається до рейтингу здобувача вищої освіти з навчальної роботи $R_{\text{НР}}$ (до 70 балів): $R_{\text{дис}} = R_{\text{НР}} + R_{\text{АТ}}$.

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>