

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



“ЗАТВЕРДЖУЮ”

професора факультету ветеринарної медицини,
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
СУДОВА ЕКСПЕРТИЗА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ**

спеціальність 212 – «Ветеринарна гігієна, санітарія, експертиза» освітня
програма «Ветеринарна гігієна, санітарія, експертиза» Факультет (ННІ)
ветеринарної медицини

Розробник - к. біол. н., доцент Галабурда М.А.

Київ-2024р.

**Опис навчальної дисципліни
СУДОВА ЕКСПЕРТИЗА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ**

Галузь знань, напрям підготовки, спеціальність, освітньо-кваліфікаційний рівень		
Галузь знань	1101 “Ветеринарія”	
Спеціальність	212 - «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»	
Освітній ступінь	магістр	
Характеристика навчальної дисципліни		
Вид	Вибіркова	
Загальна кількість годин	120	
Кількість кредитів БСТ8	4	
Кількість змістових модулів	2	
Курсовий проект (робота) (якщо є в робочому навчальному плані)		
Форма контролю	залік	
Показники навчальної дисципліни для денної та заочної форм навчання		
	денна форма навчання	заочна форма навчання
Рік підготовки	4	
Семестр	8	
Лекційні заняття	15 год.	
Практичні, семінарські заняття	-	
Лабораторні заняття	15 год.	
Самостійна робота	90 год.	
Індивідуальні завдання	-	
Кількість тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних	2 год.	

1. Мета та завдання навчальної дисципліни

Мета - формування у здобувачів вищої освіти знань та широкого розуміння національного законодавства та нормативних актів, які регулюють безпечність і якість харчових продуктів, правових основ діяльності судово-ветеринарного експерта, а також набуття навичок щодо застосування окремих методів дослідження для виявлення фальсифікованих харчових продуктів.

Завдання - вивчення правових основ, пов'язаних з якістю та безпечністю харчових продуктів, методів визначення фальсифікації харчових продуктів, включаючи різні методи дослідження. В результаті вивчення дисципліни, лікарі ветеринарної медицини повинні володіти основними підходами до вирішення спірних питань судочинства в галузі безпечності та якості харчових продуктів, методами судової експертизи харчових продуктів і кваліфіковано надавати експертні висновки за результатами проведених досліджень.

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 10. Знання та розуміння предметної галузі та професії

фахові (спеціальні) компетентності (СК):

СК 16 Здатність здійснювати контроль гігієнічних вимог діяльності потужностей з виробництва і переробки продуктів тваринництва, об'єктів ветеринарної медицини тощо.

СК 18 Здатність контролювати ефективність проведення санації потужностей згідно з вимогами національних та міжнародних нормативно-правових актів.

Програмні результати навчання (ПНР)

ПНР 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.

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

ПНР 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.

ПНР 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

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

ПНР 11 Володіти знаннями та практичними вміннями, 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).

ПНР 16 Мати необхідні знання та вміння для здійснення судово-ветеринарної експертизи згідно з чинним законодавством

ПНР 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 «Судова експертиза харчових продуктів»

повного терміну денної форми навчання

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин			
	денна форма			
	усього	у тому числі		
		л	лаб	с.р
1	2	3	4	5
Змістовий модуль 1. Вступ. Організаційно-правові основи судової ветеринарної експертизи				
Тема 1. Організаційно-правові основи судової ветеринарної експертизи в Україні. Предмет і задачі судової ветеринарної експертизи..	18	2	2	10
Тема 2. Судова експертиза: види і методи. Судова експертиза харчових продуктів. Вимоги до судового експерта.	28	2	2	14

Тема 3. Правове регулювання безпечності та якості харчових продуктів. Провадження у справах за порушення законодавства України про адміністративні правопорушення, законодавства про безпечність харчових продуктів і кормів. Судова експертиза харчових продуктів		2	2	10
Тема 4. Ідентифікація та фальсифікація товарів		1	1	4
Разом за змістовим модулем 1	52	7	7	38
Змістовий модуль 2. Судова експертиза безпечності харчових продуктів. Відповідальність операторів ринку за порушення законодавства про безпечність та якість харчових продуктів.				
Тема 5. Судова експертиза безпечності харчових продуктів. Алгоритми судової експертизи м'яса і м'ясних продуктів,.	24	2	2	10
Тема 6. Судова експертиза безпечності харчових продуктів. Алгоритми судової експертизи молока і молочних продуктів, апіпродуктів	12	2	2	8
Тема 7. Відповідальність за порушення законодавства про безпечність та якість харчових продуктів. Адміністративні та кримінальні правопорушення у професійній діяльності.	20	2	2	14
Тема 8. Простежуваність як елемент системи забезпечення якості і безпечності харчових продуктів. Бенчмаркінг, як нова форма простежуваності. Методи оцінки ризиків фальсифікації харчових продуктів.	24	2	2	20
Разом за змістовим модулем 2	68	8	8	52
Всього	120	15	15	90

3. Теми лабораторних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
Модуль 1		
1	Механізми правового регулювання безпечності та якості харчових продуктів.	2
2	Встановлення вимог до судового експерта	2
3	Інструменти простежуваності харчових продуктів для забезпечення їх якості і безпечності	2
Модуль 2		
4	Методи визначення фальсифікації молока	2
5	Методи визначення фальсифікації м'яса	2
6	Методи визначення фальсифікації апіпродуктів	2
7	Встановлення відповідальності за порушення законодавства про безпечність та якість харчових продуктів	2

4. Теми самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
8 семестр		
Модуль I		
1	Тема 1. Вступ. Організаційно-правові основи судової ветеринарно санітарної експертизи в Україні. Предмет і задачі судової ветеринарної експертизи	10
2	Тема 2. Судова експертиза: види і методи	10
3	Тема 3. Судова експертиза харчових продуктів	10
4	Тема 4. Ідентифікація та фальсифікація товарів	8
Модуль II		
6	Тема 5. Фальсифікація молока та молочних продуктів	10
7	Тема 6. Фальсифікація м'яса та м'ясопродуктів	8
8	Тема 7. Правопорушення у сфері безпечності харчових продуктів	14

9	Тема 8. Вимоги до маркування харчових продуктів та відповідальність за порушення законодавства про харчові продукти	20
---	---	----

5. Засоби діагностики результатів навчання:

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

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, анотування, рецензування, складання реферату);
- відеометод (дистанційні, мультимедійні, веб-орієнтовані тощо);
- самостійна робота (виконання завдань);
- індивідуальна науково-дослідна робота здобувачів вищої освіти.

7. Методи оцінювання.

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

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 екзамени 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=3035>);
- 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.

10. Рекомендовані джерела інформації

1. Судово-ветеринарна експертиза. Навчальний посібник / Г.А. Зон. - Суми: Видавничо виробниче підприємство "Мрія-1", 2002.-258 с.
 2. Ветеринарне правознавство України: Підручник / І.В. Яценко, В.В. Кам'янський, М.М. Бондареський, І.А. Бібен, Н.М. Богатко, Г.А. Фотіна, В.Я. Бінкевич, В.В. Зажарський. - Харків: "Діса плюс", 2015.-392 с.
 3. Фальсифікація молока. Методи визначення. Практичні рекомендації: навч. посіб. / За заг ред. О.П. Чагаровського. - К.: НУХТ, 2017.-119 с.
 4. Якубчак О.М., Хоменко В.І., Мельничук С.Д. та ін. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва: [підручник] / О.М. Якубчак, Хоменко В.І., Мельничук С.Д. - К., 2005. - 799с.
 5. Практикум з ветеринарно-санітарної експертизи з основами технології та стандартизації м'яса і м'ясних продуктів / О.М. Якубчак, М.В. Козак, В. В. Власенко, Л. В. Олійник, В.О. Загребельний, Т.В. Таран, Л.В. Адаменко, М.А. Галабурда, Р.І. Білик. За заг.ред. О.М. Якубчак - Київ, «Компанія «Біопром»», 2012. - 168 с.
 6. Практикум з ветеринарно-санітарної експертизи з основами технології та стандартизації харчових продуктів / О.М. Якубчак, Л. В. Олійник, С. Д. Мельничук, В.В. Власенко, М.В. Козак, А.І. Тютюн, Т.В. Таран, С.В. Мідик, А.І. Кобиш, В.А. Котелевич, М.А. Галабурда. За заг.ред. О.М. Якубчак - Київ, «Компанія «Біопром»», 2012. - 256 с.
- Монографії
1. Ткачук С.А. Видова ідентифікація м'яса курей м'ясного напрямку продуктивності за мікроструктурою трубчастих кісток
 2. Якубчак О.М., Таран Т.В., Білик Р.І. Ветеринарно-санітарна експертиза молока за лейкозу великої рогатої худоби
 3. Якубчак О.М., Таран Т.В., Білик Р.І. Ветеринарно-санітарна експертиза м'яса за лейкозу великої рогатої худоби
 4. Загребельний В.О., Якубчак О.М., Таран Т.В. Вплив способів заключної обробки туш на якість яловичини.
 5. Якубчак О.М. Гуманітарні та ресурсні проблеми національної безпеки України. 6. Олійник Л.В. Ветеринарно-санітарний контроль харчових токсикоінфекцій
 7. Власенко В.В., Кравців Р.Й., Якубчак О.М., Касянчук В.В., Козак М.В., Гаврилюк М.Д. Ветеринарно-санітарна експертиза м'яса і м'ясопродуктів - Вінниця: «Едельвейс і К», 2009 - 528 с. /33 д.а
 8. Яценко І.В., Якубчак О.М., Білик Р.І., Кам'янський В.В. Організаційні і процесуальні основи судово-ветеринарної експертизи в Україні: Навчальний посібник для студентів програми підготовки ОКР «Магістр» зі спеціальності 8.130501 "Ветеринарна медицина". - Харків, Київ, 2010. - 109 с./6,8 д.а.
 9. За редакцією Якубчак О.М., Олійник Л.В. Ветеринарно-санітарна експертиза м'яса та м'ясних продуктів

10. Якубчак О.М, Ткачук С.А., Білик Р.І., Меженська Н.А. Ветеринарно-санітарна експертиза та санітарна оцінка продуктів забою
 11. Яценко І.В., Митрофанов О.В., Бондаревський М.М., Кам'янський В.В., Ткачук С.А., Білик Р.І. Ветеринарне законодавство України (збірник науково-правових актів). Збірник нормативно-правових актів. Книга перша «Загальна частина» Харків: Стиль Издат. - 2012 (Рекомендовано Міністерством аграрної політики та продовольства України як навчальний посібник. Гриф №37-128-13/21121)
 12. Якубчак О.М., Козак М.В., Власенко В.В., Олійник Л.В., Загребельний В.О., Таран Т.В., Адаменко Л.В., Галабурда М.А., Білик Р.І. Практикум з ветеринарно санітарної експертизи з основами технології та стандартизації м'яса і м'ясних продуктів
 13. Якубчак О.М, Меженська Н.А., Ткачук С.А., Білик Р.І. Порядок відбору та ідентифікації проб з метою ветеринарно-санітарного контролю харчових продуктів і кормів
 14. Мікробіологія молока і молочних продуктів з основами ветеринарно-санітарної експертизи За редакцією Касянчук В.В.
 15. Якубчак О.М., Галабурда М.А., Білик Р.І., Олійник Л.В. та ін. Молоко та молочні продукти (ОМР. НАССР) Довідник. Київ, "Компанія Біопром", 2010, 168 с. - 10,5 д.а.
 16. Якубчак О.М., Хоменко В.І., Мідик С.В та інші. Ветеринарна дезінфекція. Інструкція та методичні рекомендації - К.:Біопром, 2010 - 152 с.
- Інтернет -ресурси, методичні рекомендації, підручники
- Експертиза в судовій практиці (<http://librarv.nlu.edu.ua/POLNTEXT/KNIGI/EKSPERTUZU1993.htm#%D1%81%D1%82%D1%80%20146>)
- Виявлення фальсифікації харчових продуктів в країнах ЄС “OPERATIONS: OPSON” (<https://www.europol.europa.eu/operations/opson>)
- Фальсифікація харчових продуктів (<https://www.brcgs.com/our-standards/food-safety/food-fraud/>)
- Законодавство ЄС та фальсифікація харчових продуктів (https://ec.europa.eu/food/food/agri-food-fraud/food-fraud-what-does-it-mean_en)
- Політика ЄС щодо виявлення фальсифікації харчових продуктів (https://knowledge4policy.ec.europa.eu/food-fraud-quality/topic/food-fraud_en)
- Мережа і сервіси з безпечності харчових продуктів (<http://fsns.com/news/what-is-food-fraud>)
- Харчове шахрайство: наміри, виявлення та управління (<http://www.fao.org/3/cb2863en/cb2863en.pdf>)