

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



“ЗАТВЕРДЖУЮ”

Факультету ветеринарної медицини,  
Микола ЦВІЛХОВСЬКИЙ  
\_\_\_\_\_ 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**

**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

Розробник – д. вет. н., професор Якубчак О.М.

Київ – 2024 р.

## 1. Опис навчальної дисципліни

### Державний контроль харчових продуктів

<b>Галузь знань, напрям підготовки, спеціальність, освітньо-кваліфікаційний рівень</b>		
Освітній ступінь	Магістр	
Спеціальність	212 – «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»	
Освітня програма	«Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»	
<b>Характеристика навчальної дисципліни</b>		
Вид	нормативна	
Загальна кількість годин	420	
Кількість кредитів ECTS	14	
Кількість змістових модулів	4	
Курсовий проект (робота) (за наявності)	-	
Форма контролю	іспит	
<b>Показники навчальної дисципліни для денної та заочної форм навчання</b>		
	денна форма навчання	заочна форма навчання
Рік підготовки (курс)	6	
Семестр	11–12	
Лекційні заняття	60 год.	
Практичні, семінарські заняття	-	
Лабораторні заняття	120 год.	
Самостійна робота	240 год.	
Індивідуальні завдання	_____ год.	
Кількість тижневих аудиторних годин для денної форми навчання	8 год.	

## **2. Мета, завдання та компетентності навчальної дисципліни**

**Мета** – забезпечити підготовку лікарів ветеринарної медицини із громадського здоров'я для здійснення державного (власного) контролю, які можуть здійснювати 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.

### **Завдання вивчення дисципліни**

Опанувати вимоги нормативно-правових актів України та ЄС щодо здійснення державного (офіційного) контролю.

### ***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;

#### ***фахові (спеціальні) 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 організувати 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 (ПНР)**

ПНР 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.

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

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 уміньми, необхідними для організації і проведення державного контролю гігієнічних вимог та санітарних заходів на агропродовольчих ринках і потужностях.

ПНР 11. Володіти знаннями та практичними уміньми, 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.

### 3. Програма та структура навчальної дисципліни для:

– повного терміну денної форми навчання

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин						
	денна форма						
	тижні	усього	у тому числі				
л			п	лаб	інд	с.р.	
1	2	3	4	5	6	7	8
<b>Змістовий модуль 1. Контроль безпеки харчових продуктів в ЄС (587548-EPP-1-2017-1-UA-EPPJMO-MODULE)</b>							
<b>Тема 1.</b> Загальний Харчовий Закон як основа формування європейської системи гарантування безпеки харчових продуктів. Теоретичні основи підходів до контролю безпеки харчових продуктів та кормів. Еволюція урядових програм та проектів регулювання контролю за безпекою харчових продуктів в ЄС. Загальні положення законодавства ЄС про харчові продукти (Регланмент (ЄС) № 178/2002, Регланмент (ЄС) № 882/2004, Рішення Комісії 2006/677/ЄС)		10	4		6		12
<b>Тема 2.</b> Основні принципи забезпечення безпеки 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
<b>Тема 3.</b> Цілі, методи та інструменти сучасного європейського контролю за безпекою харчових продуктів (FVO, EFSA, RASFF, мікробіологічні критерії, класифікація ризиків тощо)		10	4		6		12

<p><b>Тема 4.</b> Аналіз ризиків у харчовому ланцюзі. (Мікробіологічні та хімічні небезпеки). Системи забезпечення якості як засіб контролю за безпечністю харчових продуктів в агропродовольчому ланцюзі ЄС (принципи НАССР, впровадження та аудит НАССР)</p>	10	4	6		12
<p><b>Тема 5.</b> 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). Органічне виробництво продуктів харчування (загальні вимоги, принципи, сертифікація та аудит) <b>Контроль знань</b></p>	10	4	6		12
<p>Разом за змістовим модулем</p>	<b>50</b>	<b>20</b>	<b>30</b>		<b>60</b>

<b>Змістовий модуль 2. Законодавство України щодо здійснення державного контролю.</b>						
<b>Тема 1.</b> Законодавство України щодо здійснення державного контролю. Державний контроль. Його види. Процедури здійснення державного контролю.		10	4		6	12
<b>Тема 2.</b> Законодавство ЄС. Основні положення Регламенту ЄС 882/2004 “ Про офіційний контроль, здійснюваний з метою забезпечення перевірок відповідності законодавству щодо харчових продуктів та кормів, та правил щодо охорониздоров’я та благополуччя тварин		10	4		6	12
<b>Тема 3.</b> Засади та порядок здійснення державного контролю. Повноваження, права та обов’язки державних інспекторів Плани державного контролю. Види, порядок затвердження		10	4		6	12
<b>Тема 4.</b> 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
<b>Тема 5.</b> Планування державного контролю <b>Контроль знань</b>		10	4		6	12
<b>Разом за змістовим модулем</b>		<b>50</b>	<b>20</b>		<b>30</b>	<b>60</b>



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

<b>Змістовий модуль 4. Державний контроль обігу харчових продуктів</b>						
<b>Тема 1.</b> Державна реєстрація об'єктів санітарних заходів. Державний контроль забою тварин. Передзабійне та післязабійне інспектування. Здійснення державного контролю на бійнях, гуртівнях та потужностях з розбирання та обвалювання м'яса		10	2		8	16
<b>Тема 2.</b> Державний контроль обігу харчових продуктів на агропродовольчих ринках Державний контроль дотримання операторами ринку вимог щодо маркування харчових продуктів		10	2		8	14
<b>Тема 3.</b> 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		10	2		8	14
<b>Тема 4.</b> Державний контроль на кордоні і транспорті. Вимоги до митних складів. Поводження з вантажами. Вимоги до міжнародного сертифіката. Державний контроль вантажів нетваринного походження. <b>Контроль знань</b>		10	2		8	16
<b>Колоквіум</b>						
<b>Разом за змістовим модулем</b>		<b>40</b>	<b>8</b>		<b>32</b>	<b>60</b>
<b>Всього годин</b>	<b>420</b>	<b>180</b>	<b>60</b>		<b>120</b>	<b>240</b>

#### 4. 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 проектів 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 (FVO, EFSA, RASFF, мікробіологічні критерії, класифікація ризиківтощо).	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. (мікробіологічні та хімічні небезпеки).	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	<b>20</b>

<u>Змістовий модуль 2</u>		
6.	<b>Тема 1.</b> Законодавство України щодо здійснення державного контролю. Державний контроль. Його види. Процедури здійснення державного контролю.	4
7.	<b>Тема 2.</b> Законодавство ЄС. Основні положення Регламенту ЄС 882/2004 “Про офіційний контроль, здійснюваний з метою забезпечення перевірок відповідності законодавству щодо харчових продуктів та кормів“, та правил щодо охорони здоров'я та добробуту тварин	4
8.	<b>Тема 3.</b> Засади та порядок здійснення державного контролю. Повноваження, права та обов'язки державних інспекторів. Плани державного контролю. Види, порядок затвердження	4
9.	<b>Тема 4.</b> 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.	<b>Тема 5.</b> Планування державного контролю <b>Контроль знань</b>	4
	Разом за змістовим модулем	<b>20</b>
<u>Змістовий модуль 3.</u>		
11.	<b>Тема 1.</b> Критерії та схеми з оцінки ризику та категоризації потужностей. Концепції та підходи з проведення інспекцій харчових продуктів, заснованих на ризику	2
12.	<b>Тема 2.</b> 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 точках	2
13.	<b>Тема 3.</b> Державний контроль дотримання вимог щодо простежуваності у харчовому ланцюзі. Вилучення та відкликання харчових продуктів. Причини та процедури	4
14.	<b>Тема 4.</b> 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	<b>12</b>

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

5. Теми практичних занять не плануються.

6. Теми лабораторних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
<u>Змістовий модуль 1.</u>		
1.	<b>Тема 1.</b> Загальні положення законодавства ЄС про харчові продукти (Регламент (ЄС) № 178/2002, Регламент (ЄС) № 882/2004, Рішення Комісії 2006/677/ЄС)	4
2.	<b>Тема 2.</b> 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.	<b>Тема 3.</b> Основні етапи аудиту. Аудиторська діяльність на потужності	4
4.	<b>Тема 4.</b> Контроль сторонніх речовин у кормах та забруднювачів у харчових продуктах.	4

5.	<b>Тема 5.</b> Застосування принципів офіційного аудиту до конкретних видів виробництва (виробництво та переробка молока, м'яса, яєць, кормів)	4
6.	<b>Тема 6.</b> Проблеми системи офіційного контролю в Україні	4
7.	<b>Тема 7.</b> Особливості інспектування органічних операторів ринку харчових продуктів	4
8.	<b>Тема 8.</b> Презентація тем досліджень студентів.	2
	<b>Разом за змістовим модулем</b>	<b>30</b>
	<u>Змістовий модуль 2</u>	
9.	<b>Тема 1.</b> Законодавство України щодо здійснення державного контролю. Державний контроль. Його види. Процедури здійснення державного контролю.	4
10.	<b>Тема 2.</b> Законодавство ЄС. Основні положення Регламенту ЄС 882/2004 “Про офіційний контроль, здійснюваний з метою забезпечення перевірок відповідності законодавству щодо харчових продуктів та кормів, та правил щодо охорони здоров'я та добробуту тварин	4
11.	<b>Тема 3.</b> Засади та порядок здійснення державного контролю. Повноваження, права та обов'язки державних інспекторів	4
12.	<b>Тема 4.</b> Плани державного контролю. Види, порядок затвердження	4
13.	<b>Тема 5.</b> Права та обов'язки операторів ринку щодо здійснення державного контролю потужностей та об'єктів санітарних заходів	4
14.	<b>Тема 6.</b> 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.	<b>Тема 7.</b> Державна реєстрація потужностей. <b>Контроль знань</b>	4
	<b>Разом за змістовим модулем</b>	<b>30</b>
	<u>Змістовий модуль 3.</u>	
16.	<b>Тема 1.</b> Критерії та схеми з оцінки ризику та категоризації потужностей	4
17.	<b>Тема 2.</b> Концепції та підходи з проведення інспекцій харчових продуктів, заснованих на ризику	4
18.	<b>Тема 3.</b> Планування заходів держконтролю	4
19.	<b>Тема 4.</b> Проведення інспекцій потужностей операторів ринку харчових продуктів, заснованих на ризику.	4
20.	<b>Тема 5.</b> Державний контроль дотримання вимог щодо застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках	4

21.	<b>Тема 6.</b> Державний контроль дотримання вимог щодо простежуваності у харчовому ланцюзі.	2
22.	<b>Тема 7.</b> 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.	<b>Тема 8.</b> Вилучення та відкликання харчових продуктів. Причини та процедури. <b>Контроль знань</b>	4
	Разом за змістовим модулем	<b>28</b>
	Змістовий модуль 4.	
24.	<b>Тема 1.</b> Державна реєстрація об'єктів санітарних заходів.	4
25.	<b>Тема 2.</b> Державний контроль забою тварин. Передзабійне та післязабійне інспектування.	4
26.	<b>Тема 3.</b> Здійснення державного контролю на бійнях, гуртівнях та потужностях з розбирання та обвалювання м'яса	4
27.	<b>Тема 4.</b> Державний контроль обігу харчових продуктів на агропродовольчих ринках	4
28.	<b>Тема 5.</b> Державний контроль дотримання операторами ринку вимог щодо маркування харчових продуктів	6
29.	<b>Тема 6.</b> Державний контроль дотримання вимог операторами ринку, які здійснюють первинне виробництво та ведення записів щодо забезпечення безпечності харчових продуктів	4
30.	<b>Тема 7.</b> Державний контроль дотримання вимог поводження з відходами.	6
	Разом за змістовим модулем	<b>32</b>

## 7. Контрольні питання, комплекти тестів для визначення рівня засвоєння знань студентами.

1. Під час здійснення державного контролю державні інспектори мають право згідно ЗУ «Про основні принципи та вимоги...»

1. безперешкодного доступу без попередження до потужностей під час роботи таких потужностей;

2. зобов'язані завчасно повідомляти про перевірки;

3. здійснювати інспектування будь-яких будівель, транспортних засобів, тимчасових та інших потужностей, випробувальних лабораторій, що розміщуються на потужностях і мають відношення до виробництва та/або обігу харчових продуктів;

4. здійснювати інспектування будівель, транспортних засобів, тимчасових та інших потужностей, випробувальних лабораторій, що розміщуються на потужностях і мають відношення до виробництва та/або обігу харчових продуктів за згодою власника підприємства чи уповноваженої особи.

2. Під час здійснення державного контролю державні інспектори мають право згідно ЗУ «Про державний контроль...»

1) наносити позначку придатності на туші тварин або їх частини, одиницю упаковки з непереробленими харчовими продуктами тваринного походження;

2) наносити позначку придатності на туші тварин або їх частини, одиницю упаковки з непереробленими харчовими продуктами тваринного походження мають право державні інспектори, лікарі ветеринарної медицини ДЛВСЕ агропродовольчих ринків, лікарі ветеринарної медицини, яким надане таке право.

3) проводити оцінку результатів лабораторних досліджень (випробувань) зразків об'єктів санітарних заходів для цілей державного контролю;

4) проводити оцінку результатів лабораторних досліджень (випробувань) зразків об'єктів санітарних заходів для цілей державного контролю людей за погодженням з Головним державним інспектором України;

3. Під час здійснення державного контролю державні інспектори мають право згідно ЗУ» Про державний контроль...»

1). проводити державний аудит постійно діючих процедур, що засновані на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках;

2) інспектувати і відбирати зразки об'єктів санітарних заходів;

3) інспектувати і відбирати зразки об'єктів санітарних заходів лише за погодженням з власником підприємства, чи уповноваженої особи;

4. Під час здійснення прикордонного державного контролю державні інспектори мають право:

1) перевіряти вантажі харчових продуктів та/або інші об'єкти санітарних заходів, що ввозяться (пересилаються) на митну територію України та/або вивозяться (пересилаються) з неї;

2) перевіряти лише супровідні документи на вантажі харчових продуктів та/або інші об'єкти санітарних заходів, що ввозяться (пересилаються) на митну територію України та/або вивозяться (пересилаються) з неї;

3) заповнювати міжнародні сертифікати при ввезенні (пересиланні) на митну територію України вантажів харчових продуктів та/або інших об'єктів санітарних заходів.

4). заповнювати міжнародні сертифікати при вивезенні з митної території України вантажів харчових продуктів та/або інших об'єктів санітарних заходів.



## 8. Методи навчання.

Лекційний курс  
Лабораторні заняття.  
Самостійна робота студентів під керівництвом викладача

## 9. Форми контролю.

Тести зі змістовних модулів (поточний контроль).  
Підсумкова атестація (екзамен).

10. Розподіл балів, які отримують студенти. Оцінювання студента відбувається згідно положенням «Про екзамени та заліки у НУБіП України» від 27.02.2019 р. протокол № 7 з табл. 1.

### Співвідношення між національними оцінками і рейтингом здобувачавищої освіти

Рейтинг студента, бали	Оцінка національна за складання	
	екзаменів, диференційованих заліків	заліків
90 - 100	Відмінно	Зараховано
74 -89	Добре	
60 - 73	Задовільно	
00 - 59	Незадовільно	Не зараховано

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

•

Оцінювання знань студентів проводиться за кредитно-модульною системою.

Рейтингові оцінки з дисципліни, навчальної роботи,

атестації, колоквиумів оцінюються за 100 бальною шкалою.

Загальний рейтинг студента з дисципліни складається з рейтингу навчальної роботи (70 %) і рейтингу атестації (30 %).

Рейтинг додаткової роботи – 20 балів, рейтинг штрафний – 5 балів. Для визначення рейтингу студента (слухача) із засвоєння дисципліни  $R_{\text{дис}}$  (до 100 балів) одержаний рейтинг з атестації (до 30 балів) додається до рейтингу студента (слухача) з навчальної роботи  $R_{\text{нр}}$  (до 70 балів):  $R_{\text{дис}} = R_{\text{нр}} + R_{\text{ат}}$

**Рейтинг студента з навчальної роботи  $R_{\text{нр}}$  визначається за формулою:**  $R_{\text{нр}} = 0,7 \times (R_1 \times K_1 + R_2 \times K_2 + R_3 \times K_3) / K_{\text{дис}} + R_{\text{др}} - R_{\text{штр}}$

$R_1 \times K_1$  – рейтингові оцінки із змістових модулів за 100 бальною шкалою помножені на кількість кредитів у змістовому модулі

$R_{\text{дис}}$  – рейтинг з дисципліни

$R_{\text{др}}$  – додатковий рейтинг (активна участь у навчальному процесі, участь у олімпіадах, семінарах, конкурсах, конференціях тощо). Максимум – 10% балів.

$R_{\text{штр}}$  – штрафний рейтинг (пропущені заняття, незадовільні відповіді на практичних заняттях).

В іншому випадку рейтинг студента з дисципліни

$R_{\text{дис}} = R_{\text{нр}} + 0,3 * R_{\text{ат}}$

## 11. Методичне забезпечення

№ п/п	Назва розробки	Видавництво	Автори
1	Збірник науково-методичних рекомендацій з ветеринарно-санітарної експертизи.	К.: «Біопром», 2008	О.М. Якубчак
2	Визначення м'яса хворих та загиблих тварин	Київ – 2010	Якубчак О.М., Тютюн А.І., Таран Т.В., Галабурда М.А., Білик Р.І., Кобиш А.І.
3	Визначення м'яса тварин різних видів	Київ – 2010	Якубчак О.М., Кобиш А.І., Галабурда М.А., Таран Т.В., Тютюн А.І.
4	Ветеринарно-санітарна експертиза продуктів забою тварин при деяких паразитарних хворобах тварин	Київ – 2010	Якубчак О.М., Таран Т.В., Тютюн А.І., Галабурда М.А., Вихованець В.І., Кобиш А.І., Білик Р.І.
5.	Ветеринарно-санітарна експертиза ковбасних виробів	Київ – 2010	Якубчак О.М., Вихованець В.І., Таран Т.В., Галабурда М.А., Тютюн А.І., Кобиш А.І., Білик Р.І., Кісель С.П.

6.	Технологічні вимоги до виробництва та ветеринарно-санітарна експертиза тваринних жирів	Київ – 2010	Якубчак О.М., Таран Т.В., Галабурда М.А., Тютюн А.І., Кобиш А.І, Білик Р.І., Вихованець В.І.
8.	Ветеринарно-санітарна експертиза тваринних гідробіонтів	Київ - 2010	Якубчак О.М., Тютюн А.І., Таран Т.В., Галабурда М.А., Білик Р.І.
9.	Ветеринарно-санітарна експертиза яєць	Київ - 2010	Якубчак О.М., Галабурда М.А., Кобиш А.І, Таран Т.В., Білик Р.І., Тютюн А.І.
10.	Методичні рекомендації з ветеринарно-санітарної експертизи молока та м'яса, отриманих від великої рогатої худоби, хворої на лейкоз.	Київ - 2009	О.М. Якубчак, В.О. Бусол, Білик Р.І.
11.	Науково-методичні рекомендації з діагностики кудоозів морської й океанічної риби та порядку її ветеринарно-санітарної експертизи	Київ - 2009	Якубчак О.М., Горчанок Н.В., Юрахно В.М.

12.	Ветеринарно-санітарна експертиза молочних продуктів	Київ – 2009	Якубчак О.М., Таран Т.В., Тютюн А.І., Галабурда М.А., Вихованець В.І., Кобиш А.І, Білик Р.І.
13.	Ветеринарно-санітарна експертиза молока	Київ – 2009	Якубчак О.М., Таран Т.В., Вихованець В.І., Білик Р.І. та інші
16.	Ветеринарно-санітарна експертиза риби та інших гідробіонтів	Київ – 2011	Якубчак О.М., Таран Т.В., Тютюн А.І., Галабурда М.А., Ткачук С.А., Білик Р.І., Кобиш А.І,
17.	Ветеринарно-санітарна експертиза м'яса та м'ясних продуктів.	Київ – 2011	Якубчак О.М., Таран Т.В., Галабурда М.А., Тютюн А.І., Білик Р.І., Кобиш А.І, Ткачук С.А., Адаменко Л.В.
18.	Дослідження свіжості м'яса	Київ – 2011	Якубчак О.М., Таран Т.В., Кобиш А.І, Тютюн А.І., Білик Р.І., Адаменко Л.В.
19.	Транспортування забійних тварин та їх передзабійне утримання на скотосировинній базі м'ясокомбінату	Київ – 2012	О.М. Якубчак, А.І. Тютюн, Т.В. Таран, С.А. Ткачук, Р.І. Білик А.І., Кобиш, Л.В. Адаменко

20.	Ветеринарно-санітарна експертиза гідробіонтів	Київ – 2012	О.М. Якубчак, С.А. Ткачук, А.І. Тютюн, Т.В. Таран, Р.І. Білик А.І., Кобиш А.І
21.	Основи технології виробництва та ветеринарно-санітарна експертиза м'ясних консервів	Київ – 2012	О.М. Якубчак, В.І. Вихованець, Т.В. Таран, А.І.Тютюн, А.І. Кобиш, С.А. Ткачук, Р.І. Білик, Л.В.Адаменко
22.	Основи технології виробництва та ветеринарно-санітарна експертиза тваринних жирів	Київ – 2012	О.М. Якубчак, Т.В. Таран, А.І. Тютюн, А.І. Кобиш, Р.І. Білик, С.А. Ткачук, Л.В. Адаменко
23.	Ветеринарно-санітарні вимоги до молочних продуктів	Київ – 2012	О.М. Якубчак, А.І. Кобиш, Т.В. Таран, А.І. Тютюн, Р.І. Білик
24.	Ветеринарно-санітарна експертиза харчових продуктів рослинного походження	Київ – 2012	Якубчак О.М., Тютюн А.І., Таран Т.В., Меженська Н.А., Кобиш А.І., Ткачук С.А., Білик Р.І.

## 12. Рекомендована література

### Базова

1. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів». № 771/97-ВР зі змінами.
2. 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-ІХ, який вводиться в дію з 21.03.2023 р.

### Допоміжна

1. 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.
2. Закон України «Про безпечність та гігієну кормів». Відомості Верховної Ради (ВВР), 2018, № 10, ст.53.
3. Довгостроковий план державного контролю в окремих сферах державного контролю, здійснення якого належить до компетенції Держпродспоживслужби, на 2022-2026 роки.
4. Закон України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів». Відомості Верховної Ради (ВВР), 2019, № 7, ст.41.
5. 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».
6. 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».
  7. 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».
  8. 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».
  9. 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».

### **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.o>
6. <https://dpss.gov.ua/diyalnist/normativnopravovabaza/kriteriyi-riziku>