

**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**

Державна ветеринарно-санітарна експертиза

Галузь знань 21

Спеціальність 211 «Ветеринарна медицина»

Освітня програма «Ветеринарна медицина»

Факультет (ННІ) ветеринарної медицини

Розробники: к.біол.н., доц. М.А. Галабурда

(посада, науковий ступінь, вчене звання)

Київ – 2025 р.

Опис навчальної дисципліни Державна ветеринарно-санітарна експертиза

(до 1000 друкованих знаків)

Одним із ключових пріоритетів України є стратегічна інтеграція нашої країни в Європейський Союз, яка визначається її тісним географічним розташуванням та взаємодією у торгівлі, насамперед, сільськогосподарською продукцією. Законодавство та стратегія ЄС у сфері гарантування безпечності харчових продуктів постійно змінюються та вдосконалюються завдяки надбанню нового досвіду та науковим дослідженням. Відповідно до Угоди про асоціацію Україна повинна наблизити санітарне та фітосанітарне (СФС) законодавство до вимог ЄС, щоб отримати дозвіл на експорт до країн-торговельних партнерів, які визнають систему контролю ЄС. Міждисциплінарний характер забезпечення безпечності харчових продуктів вимагає складних знань. Органічне сільськогосподарське виробництво, що набуває значного розвитку в нашій країні, вимагає від фахівця аграрної галузі знань про основні європейські вимоги до такого виду продукції.

Даний курс в галузі управління безпечністю харчових продуктів ЄС сприятиме кращому розумінню європейської системи безпечності харчових продуктів та цілей офіційного контролю на рівні ЄС. Цей курс матиме додаткову цінність з точки зору розробки та модернізації навчальних програм та розуміння ролі ЄС та національних органів в управлінні політикою безпечності харчових продуктів, що забезпечить студентів відповідні знаннями, необхідними на нинішньому ринку праці в Україні.

Галузь знань, спеціальність, освітня програма, освітній ступінь		
Освітній ступінь	магістр	
Спеціальність	211 «Ветеринарна медицина»	
Освітня програма	Ветеринарна медицина	
Характеристика навчальної дисципліни		
Вид	обов'язкова	
Загальна кількість годин	120	
Кількість кредитів ECTS	4	
Кількість змістових модулів	2	
Курсовий проект (робота) (за наявності)		
Форма контролю	залік	
Показники навчальної дисципліни для денної та заочної форм здобуття вищої освіти		
	Форма здобуття вищої освіти	
	денна	заочна
Курс (рік підготовки)	6	
Семестр	11	
Лекційні заняття	15 год.	год.
Практичні, семінарські заняття	15 год.	год.
Лабораторні заняття	год.	год.
Самостійна робота	год.	год.
Кількість тижневих аудиторних годин для денної форми здобуття вищої освіти	2 год.	

1. Мета, компетентності та програмні результати навчальної дисципліни

Мета: освоєння законодавства і організаційної структури державної ветеринарної служби України на підприємствах м'ясної, молочної і рибної промисловості, на кордоні і транспорті, об'єктів і методів державного 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. Знання та розуміння предметної галузі та професії.

спеціальні (фахові) компетентності (СК):

СК 14 Здатність проводити судово-ветеринарну експертизу..

СК 15 Здатність організовувати нагляд і контроль виробництва, зберігання, транспортування та реалізації продукції тваринного і рослинного походження

Програмні результати навчання (ПРН):

ПРН 12 Знати правила та законодавчі нормативні акти щодо нагляду і контролю виробництва, зберігання, транспортування та реалізації продукції тваринного і рослинного походження.

ПРН 13 Розуміти логічну послідовність дій та вміти оформляти відповідну документацію під час проведення судово-ветеринарної експертизи.

ПРН 14 Розуміти сутність процесів виготовлення, зберігання та переробки біологічної сировини.

Компетенції першого дня

Діяти таким чином, щоб продемонструвати розуміння етичних і правових рамок, в яких повинні працювати ветеринарні лікарі, включаючи професійні аспекти, аспекти, пов'язані з благополуччям тварин, клієнтами, громадським здоров'ям, суспільством і навколишнім середовищем.

Демонструвати базові знання з організації, управління та законодавства, пов'язаного з ветеринарною практикою. Розуміти економічний та емоційний контекст, в якому працює ветеринарний лікар.

Сприяти, контролювати та сприяти підтримці здоров'я та безпеки себе, пацієнтів, клієнтів, колег та навколишнього середовища у ветеринарному середовищі; демонструвати знання про принципи забезпечення якості; застосовувати принципи управління ризиками на практиці.

Ефективно спілкуватися з клієнтами, громадськістю, професійними колегами та відповідальними органами, використовуючи мову, прийнятну для відповідної аудиторії, з повним дотриманням конфіденційності та недоторканності приватного життя.

Впроваджувати принципи ефективної міжособистісної взаємодії, включаючи комунікацію, лідерство, управління, роботу в команді, взаємоповагу та інші soft skills.

Ефективно працювати як член мультидисциплінарної команди при наданні послуг та визначати внесок усіх членів команди.

Вміти критично переглядати та оцінювати літературу та презентації.

Розуміти та застосовувати принципи єдиного здоров'я для забезпечення належної клінічної практики у ветеринарії, а також науково обґрунтованої та доказової ветеринарної медицини.

Демонструвати здатність критично аналізувати докази, справлятися з неповною інформацією, працювати з непередбачуваними ситуаціями та адаптувати знання і навички до різних сценаріїв і контекстів.

Використовувати професійні здібності для сприяння розвитку ветеринарних знань та концепції "Одне здоров'я" з метою забезпечення здоров'я, безпеки та благополуччя

тварин, людей та навколишнього середовища, а також досягнення Цілей сталого розвитку ООН.

Демонструвати здатність розпізнавати особисті та професійні межі та вміти звертатися за професійною порадою, допомогою та підтримкою, коли це необхідно.

Демонструвати прихильність до навчання впродовж життя та професійного розвитку. Це включає в себе реєстрацію та рефлексію професійного досвіду, а також вжиття заходів для підвищення продуктивності та компетентності.

Отримувати точну та актуальну історію хвороби окремої тварини або групи тварин, а також її/його утримання та навколишнього середовища.

Оцінювати фізичний стан, благополуччя і стан годівлі тварини або групи тварин та консультовати клієнта щодо принципів утримання, годівлі, відтворення, виробництва, добробуту, індивідуального здоров'я, здоров'я стада та громадського здоров'я.

Збирати, зберігати та транспортувати зразки, обирати відповідні діагностичні тести, інтерпретувати та розуміти обмеження результатів тестів.

Чітко комунікувати та співпрацювати зі службами направлення та діагностики, включаючи надання відповідного анамнезу.

Розпізнавати ознаки можливих хвороб, що підлягають повідомленню, зоонозів, а також жорстокого поводження з тваринами та вживати відповідних заходів, у тому числі повідомляти відповідні органи влади.

Отримувати доступ до відповідних джерел інформації та законодавства, що стосуються догляду за тваринами та їх благополуччя, переміщення тварин, хвороб, що підлягають повідомленню, використання лікарських засобів, у тому числі відповідального застосування протимікробних препаратів.

Повідомляти про підозрювані побічні реакції через відповідний канал.

Рекомендувати та оцінювати протоколи з біозахисту та правильно застосовувати ці принципи.

Проводити передзабійний огляд тварин, що використовуються для виробництва харчових продуктів, в тому числі звертати увагу на аспекти благополуччя, систематично проводити загальний післязабійний огляд, записувати спостереження, відбирати зразки тканин, зберігати та транспортувати їх.

Проводити перевірку харчових продуктів і кормів з метою правильного визначення умов, що впливають на якість і безпеку продуктів тваринного походження, включаючи пов'язані з ними харчові технології.

Захищати здоров'я населення (громадське здоров'я) шляхом виявлення умов, які прямо чи опосередковано пов'язані з тваринами, їх продуктами та побічними продуктами, коли вони сприяють захисту, збереженню та покращенню здоров'я людей.

2. Програма та структура навчальної дисципліни

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.
Модуль 1. <i>Визначення дисципліни. Державна контрольза дотриманням ветеринарно-санітарних заходів</i>													
Тема1.Вступ.Значення державної ветсанекспертизи для отримання якісної та безпечної продукції.	1	5	1				10						
Тема 2. Теоретичні	1	9	1		2		10						

основи підходів до контролю безпечності харчових продуктів та кормів.													
Тема 3. Підходи щодо регулювання контролю за безпечністю харчових продуктів в Україні їх гармонізація з вимогами ЄС. Загальні положення законодавства про харчові продукти	2-3	14	2		2		10						
Тема 4. Основні принципи забезпечення безпечності харчових продуктів та небезпечні фактори пов'язані з харчовими продуктами.	4-5	13	2		2		10						
Тема 5. Цілі, методи та інструменти сучасного контролю за безпечністю харчових продуктів. Застосування Європейських підходів	6-7	12	1		2		10						
Тема 6. Міжнародний вплив на законодавство про харчові продукти. Шляхи зміцнення національної системи контролю харчових продуктів (системні, організаційні та індивідуального рівня)	8-9	14	2		2		10						
Разом за модулем 1		79	9		10		60						
Модуль 2. Державний контроль операторів ринку харчових продуктів													
Тема 1. Аналіз ризиків у харчовому ланцюзі. (Мікробіологічні та хімічні небезпечні фактори)	10-12	14	2		2		10						
Тема 2. Організація державного контролю. Основні компоненти системи державного контролю.	12-14	14	2		2		10						
Тема 3. Органічне виробництво продуктів харчування (загальні вимоги, принципи, сертифікація та аудит)	13-15	13	2		1		10						

Разом за модулем 2			2		2		10						
Усього годин													
Курсовий проект (робота) з _____ _ (якщо є в навчальному плані)													
Усього годин													

3. Теми лекцій

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Вступ. Значення державної ветсанекспертизи та інших заходів державного контролю для отримання якісної та безпечної продукції.	2
2	Теоретичні основи підходів до контролю безпечності харчових продуктів та кормів.	2
3	Підходи щодо регулювання контролю за безпечністю харчових продуктів в Україні їх гармонізація з вимогами ЄС. Загальні положення законодавства про харчові продукти	1
4	Основні принципи забезпечення безпечності харчових продуктів та небезпечні фактори пов'язані з харчовими продуктами.	1
5	Національне, європейське та міжнародне законодавство з безпечності та якості харчових продуктів, побічних продуктів тваринного походження і кормів.	2
6	Аналіз ризиків у харчовому ланцюзі. (Мікробіологічні та хімічні небезпечні фактори) Ризик-орієнтована система контролю безпечності харчових продуктів упродовж харчового ланцюга. Оцінка та управління ризиками.	2
7	Простежуваність у харчовому ланцюзі. Управління кризовими ситуаціями. Вилучення та відкликання харчових продуктів.	2
8	Вимоги до виробництва та обігу кормів: простежуваність та аналіз небезпечних факторів"	2

4. Теми лабораторних (практичних, семінарських) занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Загальні положення законодавства про харчові продукти. Обов'язки державних інспекторів, державних ветеринарних лікарів, офіційних ветеринарних лікарів, уповноважених ветеринарів	2
2	Заходи контролю на потужності. Інспектування та аудит, післязбірний огляд. Стандартні операційні процедури.	2
3	Належні практики виробництва харчових продуктів: належна виробнича практика (GMP), належна гігієнічна практика (GHP). Програми-передумови (PRP).	2
4	Застосування програм передумов	2
5	Системи забезпечення безпечності як засіб контролю за безпечністю харчових продуктів в агропродовольчому ланцюзі ЄС (принципи НАССР, впровадження та аудит НАССР)	4
6	Застосування принципів державного контролю до конкретних видів виробництва (виробництво та переробка молока, м'яса, яєць, кормів)	2
7	Презентація тем досліджень студентів.	1

5. Теми самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Гігієнічні вимоги до виробництва та обігу харчових продуктів тваринного походження	10
2	Вимоги до ідентифікації та реєстрації тварин, транспортування забійних тварин	10
3	Сучасні технологічні схеми забою продуктивних тварин Організація робочих місць та методи контролю в умовах забійних підприємств	10
4	Вимоги до передзабійного та післязабійного огляду тварин, у тому числі забитих за межами бійні	10
5	Вимоги до окремих показників якості для м'яса свійської птиці	10
6	Вимоги до вилучення з обігу, переробки, утилізації, знищення або подальшого використання неякісної та небезпечної продукції	10
7	Поняття мікробіологічних критеріїв для певних мікроорганізмів щодо гігієни харчових продуктів	10
8	Ветеринарно-санітарний контроль та експертиза риби	10
9	Ветеринарно-санітарна експертиза рослинних продуктів	10

6. Методи та засоби діагностики результатів навчання:

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

7. Методи навчання (вибрати необхідне чи доповнити):

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

8. Оцінювання результатів навчання.

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

8.1. Розподіл балів за видами навчальної діяльності

Вид навчальної діяльності	Результати навчання	Оцінювання
Модуль 1. Визначення дисципліни. Державний контроль за дотриманням ветеринарно-санітарних заходів		
Лабораторна/практична робота 1.	ПРН 12. Знати нормативно- правові основи здійснення офіційного/ державного контролю; вимоги додержавних інспекторів; повноваження компетентних органів щодо діяльності з контролю. Вміти аналізувати загальні принципи, які	10
Самостійна робота 1.		5
Лабораторна/практична робота 2.		5
Самостійна робота (за наявності) 2.		5
Лабораторна/практична робота 3.		5
Самостійна робота 3.		10

Лабораторна/практична робота 4.	застосовують до харчових продуктів і кормів загалом та безпечності харчових продуктів і кормів зокрема, на національному рівні та на рівні Європейського співтовариства. Визначати цілі та критерії аудитів; складати план аудиту, здійснювати оцінювання результатів, та аналізувати висновки.	15
Самостійна робота 4.		15
Модульна контрольна робота 1.		30
Всього за модулем 1		100
Модуль 2. Державний контроль операторів ринку харчових продуктів		
Лабораторна/практична робота 5.	ПРН 12,13,14 Знати: права та обов'язки фахівців державної служби ветеринарної медицини; схеми проведення державного контролю операторів ринку харчових продуктів; гігієнічні умови одержання доброякісних продуктів тваринного походження. Вміти: обирати та застосовувати наявні інструменти контролю харчових продуктів; володіти сучасними прийомами та методами досліджень з метою випуску, зберігання та доставки тільки якісної сировини, продукції, кормів та інших об'єктів санітарних заходів.	10
Самостійна робота 5.		10
Лабораторна/практична робота 6.		10
Самостійна робота (за наявності) 6.		10
Лабораторна/практична робота 6.		20
Самостійна робота 7.		10
Модульна контрольна робота 2.		30
Всього за модулем 2		100
Навчальна робота	$(M1 + M2)/2 \cdot 0,7 \leq 70$	
Екзамен/залік	30	
Всього за курс	$(\text{Навчальна робота} + \text{екзамен}) \leq 100$	
Курсовий проект/робота (за наявності)		100

8.2. Шкала оцінювання знань здобувача вищої освіти

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

8.3. Політика оцінювання

Політика щодо дедлайнів та перескладання	Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання модулів відбувається із дозволу лектора за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
Політика щодо академічної доброчесності	Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів).
Політика щодо відвідування	Відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись індивідуально (в он-лайн формі за погодженням із деканом факультету)

9. Навчально-методичне забезпечення:

- електронний навчальний курс навчальної дисципліни (на навчальному порталі НУБіП України eLearn - *посилання*) *ОБОВ'ЯЗКОВО*;
- посилання на цифрові освітні ресурси;
- підручники, навчальні посібники, практикуми;
- методичні матеріали щодо вивчення навчальної дисципліни для здобувачів вищої освіти денної та заочної форм здобуття вищої освіти;
- програма навчальної (виробничої) практики навчальної дисципліни (якщо вона передбачена навчальним планом).

10. Рекомендовані джерела інформації

1. О.М.Якубчак, А.І.Тютюн Державна ветеринарно-санітарна експертиза: [Навчальний посібник, друге видання (доповнене)] / Укл. О.М.Якубчак, А.І.Тютюн. – К.:ЦП «Компринт», 2017 –267 с.
2. Закон України “Про ветеринарну медицину” від 04.02.2021 № 1206-IX
3. Закон України “Про ветеринарну медицину” від 25.06.1992 № 2498-XII
4. Закон України “Про внесення змін до деяких законів України щодо вдосконалення державного регулювання продовольчої безпеки та розвитку тваринництва” від 30.06.2023 № 3221-IX
5. Закон України “Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин” від 18.05.2017 № 2042-VIII
6. Закон України “Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів” від 23.12.1997 № 771/97-ВР
7. Закон України “Про безпечність та гігієну кормів” від 21.12.2017 № 2264-VIII
8. Закон України “Про побічні продукти тваринного походження, не призначені для споживання людиною” від 07.04.2015 № 287-VIII
9. Закон України “Про державне регулювання імпорту сільськогосподарської продукції” від 17.07.1997 № 468/97-ВР
10. Закон України “Про внесення змін до деяких законодавчих актів України щодо приведення законодавства України у сфері забезпечення дитячим харчуванням у відповідність з вимогами законодавства Європейського Союзу” від 21.10.2021 № 1822-IX
11. “Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів” від 06.12.2018 № 2639-VIII
12. “Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення” від 24.02.1994 № 4004-XII
13. “Про вилучення з обігу, переробку, утилізацію, знищення або подальше використання неякісної та небезпечної продукції” від 14.01.2000 № 1393-XIV
14. О.М. Якубчак, В.І. Хоменко, С.Д. Мельничук та ін. Ветеринарно санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва. - Київ, ТОВ.”Біопром”. – 2005.- 799с.
15. Стратегія сталого розвитку: Європейські горизонти [Електронний ресурс]: Підручник / І.Л. Якименко, Л.П. Петрашко, Т.М. Димань, О.М. Салавор, Є.Б. Шаповалов, М.А. Галабурда, О.В. Ничик, О.В. Мартинюк. – К.: НУХТ, 2022. – 337 с.
16. Кучерук М.Д., Галабурда М.А. Потенційні ризики за органічного виробництва продукції птахівництва та способи їх запобігання. Науковий вісник ветеринарної медицини, 2020. № 2. С. 28–38.

17. Аналіз мікробіологічних небезпечних факторів у харчовому ланцюзі : навч. посіб. для [студентів] ВНЗ [III - IV рівня акредитації підгот. здобувачів ступеня вищ. освіти "магістр" спец. 212] Ветеринарна гігієна. Санітарія і експертиза / О. М. Якубчак, М. А. Галабурда. - Київ : Юстон, 2018. - 148 с.