



СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ «Державний контроль харчових продуктів»

Ступінь вищої освіти - Магістр
Спеціальність 212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»
Освітня програма «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»
Рік навчання 6, семестр 11–12
Форма навчання денна
Кількість кредитів ЄКТС 14
Мова викладання українська

Лектор курсу
Контактна інформація
лектора (e-mail)
Сторінка курсу в Elearn

Якубчак Ольга Миколаївна

olga.yakubchak@gmail.com

<https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=3124>

ОПИС 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;

інспектувати 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: вивчити вимоги нормативно-правових актів України щодо здійснення державного контролю.

Компетентності навчальної дисципліни:

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 (ПНР)

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 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 (знезараження), 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 вміння аналізувати можливий подальший перебіг цих ситуацій, уміння 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

СТРУКТУРА КУРСУ

Тема	Години (лекції/лабораторні, практичні, семінарські)	Результати навчання	Завдання	Оцінювання
3 семестр				
Модуль 1. Контроль безпечності харчових продуктів в ЄС				
Тема 1 Вступ. Теоретичні основи підходів до контролю безпечності харчових продуктів та кормів. Загальні положення законодавства ЄС про харчові продукти	4/8	знати: загальні положення законодавства ЄС про харчові продукти, методи інструменти сучасного європейського контролю за безпечністю харчових продуктів, процедури офіційного контролю, основні етапи аудиту	<i>Підготовка до лекцій</i> (попереднє ознайомлення з презентацією та лекцією в eLearn).	<i>Виконання та задача лабораторних робіт</i> –
Тема 2 Основні принципи забезпечення безпечності харчових продуктів в ЄС та небезпеки пов'язані з харчовими продуктами	4/8	вміти: аналізувати загальні принципи, які застосовують до харчових продуктів і кормів загалом та	<i>Виконання та задача лабораторної роботи</i> (в методичних рекомендаціях та самостійно).	<i>Модульна тестова робота</i> в eLearn. <i>Самостійна робота</i> –

<p>Тема 3 Цілі, методи та інструменти сучасного європейського контролю за безпечністю харчових продуктів</p>	4/8	безпечністі харчових продуктів і кормів на рівні Європейського співтовариства.	Виконання самостійної роботи (завдання в методичних рекомендаціях та eLearn).	згідно журналом оцінювання в eLearn. 3
<p>Тема 4 Аналіз ризиків у харчовому ланцюзі. (мікробіологічні та хімічні небезпеки)</p>	4/8		Підготовка та написання модульної контрольної роботи (тестова - в eLearn).	
<p>Тема 5 Організація офіційного контролю в ЄС. Процедури офіційного контролю. Основні етапи аудиту.</p>	4/8			
Модуль 2. Законодавство України щодо здійснення державного контролю				
<p>Тема 6 Законодавство України щодо здійснення державного контролю. Державний контроль. Процедури здійснення державного контролю.</p>	4/8	<p>знати: Основні положення законодавства України щодо здійснення державного контролю, права та обов'язки операторів ринку щодо здійснення державного контролю потужностей та об'єктів санітарних заходів види документації, які отримують оператори ринку, що</p>	Підготовка до лекцій (попереднє ознайомлення з презентацією та лекцією в eLearn).	Виконання та задача лабораторних робіт – зараховано.
<p>Тема 7. Забезпечення перевірок відповідності щодо харчових продуктів і кормів та правил щодо охорони здоров'я та благополуччя тварин</p>	4/8	<p>проводять діяльність, пов'язану з виробництвом та/або зберіганням харчових продуктів тваринного походження</p> <p>вміти: аналізувати загальні принципи, які застосовують до харчових продуктів і кормів загалом та безпечністі харчових продуктів і кормів зокрема, на національному рівні, використовувати знання про хвороби тварин різної етіології для здійснення державного (внутрішнього) контролю на підконтрольних потужностях.</p>	Виконання та задача лабораторної роботи (в методичних рекомендаціях та самостійно).	Модульна тестова робота в eLearn. Самостійна робота – згідно з журналом оцінювання в eLearn.
<p>Тема 8. Засади та порядок здійснення державного контролю. Повноваження, права та обов'язки державних інспекторів</p>	4/8		Виконання самостійної роботи (завдання в методичних рекомендаціях та eLearn).	
<p>Тема 9. Дозвільні документи, які отримують оператори ринку, що проводять діяльність, пов'язану з виробництвом та/або зберіганням харчових продуктів тваринного походження</p>	4/8			

Модуль 3. Концепції та підходи з проведення інспекцій харчових продуктів, заснованих на ризику				
Тема 10 Критерії та схеми з оцінки ризику та категоризації потужностей. Планування заходів Держконтролю.	4/8	знати: основні критерії та схеми з оцінки ризику, порядок проведення інспекцій потужностей ринку харчових продуктів, поняття «простежуваності» у харчовому ланцюзі, порядок перевірки харчових продуктів на митниці	<i>Підготовка до лекцій</i> (попереднє ознайомлення з презентацією та лекцією в eLearn).	<i>Виконання та задача лабораторних робіт</i> – зараховано.
Тема 11 Проведення інспекцій потужностей операторів ринку харчових продуктів, заснованих на ризику	4/8	вміти: використовувати набуті знання про порядок контролю на потужностях операторів ринку харчових продуктів та на митній території України в практичних умовах, аналізувати, чи забезпечена простежуваність у харчовому ланцюзі, планувати заходи Держконтролю.	<i>Виконання та задача лабораторної роботи</i> (в методичних рекомендаціях та самостійно).	<i>Модульна тестова робота</i> в eLearn.
Тема 12 Державний контроль дотримання вимог щодо простежуваності у харчовому ланцюзі.	4/8		<i>Підготовка та написання модульної контрольної роботи</i> (тестова- в eLearn).	<i>Самостійна робота</i> – згідно з журналом оцінювання в eLearn.
Тема 13 Вимоги до потужностей, що виробляють харчові продукти для їх ввезення (пересилання) на митну територію України, та порядок їх перевірки	4/8			
Модуль 4. Державний контроль обігу харчових продуктів				
Тема 14 Державна реєстрація об'єктів санітарних заходів. Державний контроль забою тварин. Передзабійне та післязабійне інспектування	4/8	знати: порядок проведення передзабійного та післязабійного інспектування та контроль забою тварин, проведення державного контролю на агропродовольчих ринках	<i>Підготовка до лекцій</i> (попереднє ознайомлення з презентацією та лекцією в eLearn).	<i>Виконання та задача лабораторних робіт</i> – зараховано.
Тема 15 Державний контроль обігу харчових продуктів на агропродовольчих ринках	2/4	вміти: визначати дотримання основних вимог операторами ринку щодо забезпечення безпечності харчових продуктів для споживача.	<i>Виконання та задача лабораторної роботи</i> (в методичних рекомендаціях та самостійно).	<i>Модульна тестова робота</i> в eLearn.
Державний контроль дотримання вимог операторами ринку, які здійснюють забезпечення безпечності харчових продуктів	2/4			
Всього	60/120			70 100*0,7 (максимум 70 балів)
Екзамен				30
Всього за курс				100

ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

Політика щодо дедлайнів та перескладання:	Студент повинен здавати усі роботи в заплановані терміни до закінчення вивчення поточного модуля. Роботи, що здаються з порушенням термінів без поважних причин оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання модульної контрольної роботи відбувається за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний) і дозволяється в термін до закінчення наступного модуля).
Політика щодо академічної доброчесності:	Списування, використанні мобільних девайсів, додаткової літератури під час модульних контрольних робіт, заліків та екзаменів заборонено. Письмові роботи, реферати повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу.
Політика щодо відвідування:	Відвідування лекційних та лабораторних занять є обов'язковим для всіх студентів. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись згідно з індивідуальним навчальним планом, затвердженим у визначеному порядку. Пропущені лекції, після їх опрацювання здобувачем вищої освіти, відпрацьовуються у вигляді співбесіди з викладачем або в он-лайн формі. Пропущені лабораторні заняття відпрацьовуються студентами в лабораторії кафедри.

ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ СТУДЕНТІВ

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

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

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. 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.

4. Довгостроковий план державного контролю в окремих сферах державного контролю, здійснення якого належить до компетенції Держпродспоживслужби, на 2022-2026 роки.

5. Закон України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів». Відомості Верховної Ради (ВВР), 2019, № 7, ст.41.

6. [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».

7. 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 безпеки харчових продуктів та захисту споживачів».

8. 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 безпеки харчових продуктів та захисту споживачів»

9. 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 безпеки харчових продуктів та захисту споживачів».

10. Постанова КМУ від 31 жовтня 2018 р. № 896 «Деякі питання здійснення планових заходів державного контролю Державною службою з питань безпеки харчових продуктів та захисту споживачів».