



СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ
«ДЕРЖАВНА ВЕТЕРИНАРНО_САНІТАРНА
ЕКСПЕРТИЗА»

Ступінь вищої освіти - Магістр

Спеціальність - 212 Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза

Освітня програма «212 Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»

Рік навчання 1, семестр 2

Форма навчання денна

Кількість кредитів ЄКТС ___ 6 ___

Мова викладання українська

Лектор курсу
Контактна інформація
лектора (e-mail)
Сторінка курсу eLearn

Галабурда Марія Алімівна
galaburda_ma@nubip.edu.ua

<https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=1972>

ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

(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.

СТРУКТУРА КУРСУ

Тема	Години (лекції/лабораторні , практичні, семінарські)	Результати навчання	Завдання	Оцінюванн я
Модуль 1				
Тема 1. Вступ. Значення державної ветсанекспертизи для	1/0	Знати: базові принципи безпечності	Виконання ситуаційних завдань.	2 бали

отримання якісної та безпечної продукції.		харчових продуктів, які включаються та повинні бути включені до законодавства та регламентів щодо переробки продуктів тваринництва та захисту споживачів продуктів (напр.: відслідковуваність, перед та після забійне інспектування, вимоги щодо сертифікації); де знайти актуальну та надійну інформацію щодо ветеринарного законодавства та правил і регламентів, що регулюють ветеринарну професію в його регіоні, країні; організацію та порядок проведення санітарних заходів направлених на недопущення розповсюдження неякісної та небезпечної тваринної продукції.	Написання тестів, ессе. Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	
Тема 2. Теоретичні основи підходів до контролю безпечності харчових продуктів та кормів.	1/2			5 балів
Тема 3. Підходи щодо регулювання контролю за безпечністю харчових продуктів в Україні їх гармонізація з вимогами ЄС. Загальні положення законодавства про харчові продукти	2/4			5 балів
Тема 4. Основні принципи забезпечення безпечності харчових продуктів та безпеки пов'язані з харчовими продуктами.	2/4			5 балів
Тема 5. Цілі, методи та інструменти сучасного контролю за безпечністю харчових продуктів. Застосування Європейських підходів	1/4			3 бали
Тема 6. Міжнародний вплив на законодавство про харчові продукти. Шляхи зміцнення національної системи контролю харчових продуктів (системні, організаційні та індивідуального рівня)	2/2			5 балів
Всього за модулем	10/18			
Модуль 2				
Тема 1. Аналіз ризиків у харчовому ланцюзі. (Мікробіологічні та хімічні небезпечні фактори)	2/4	Знати: права та обов'язки фахівців державної служби ветеринарної медицини;	Виконання ситуаційних завдань. Написання тестів, ессе.	15 балів

Тема 2. Організація державного контролю. Основні компоненти системи державного контролю.	2/3	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.	Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	15 балів
Тема 3. Органічне виробництво продуктів харчування (загальні вимоги, принципи, сертифікація та аудит)	2/2			15 балів
Всього за модулем	15/15			
Всього				70
Залік				30
Всього за курс				100

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). Курсові роботи, реферати повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу
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)

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	незараховано