



СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ «ДЕРЖАВНИЙ ВЕТЕРИНАРНО-САНІТАРНИЙ НАГЛЯД ТА КОНТРОЛЬ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ТА КОРМІВ»

Ступінь вищої освіти - Магістр

Спеціальність 212 - Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза

Освітня програма «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»

Рік навчання 1, семестр 1,2

Форма навчання денна

Кількість кредитів ЄКТС ____7____

Мова викладання українська

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

Якубчак Ольга Миколаївна, Галабурда Марія Алімівна
galaburda_ma@nubip.edu.ua

<https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=2662>

ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

(до 1000 друкованих знаків)

Курс охоплює правові основи системи державного контролю за виробництвом харчових продуктів і кормів та включає Модуль з контролю безпечності харчових продуктів у ЄС. Дисципліна покликана забезпечити підготовку лікарів ветеринарної медицини, інспекторів для здійснення державного 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.

СТРУКТУРА КУРСУ

Тема	Години (лекції/лабораторні, практичні, семінарські)	Результати навчання	Завдання	Оцінювання
2 семестр				
Модуль 1				
Тема 1. Загальний Харчовий Закон як основа формування європейської системи гарантування безпечності харчових	2/2	Знати: як розвиваються та функціонують законодавство та політика щодо	Виконання ситуаційних завдань. Написання тестів, есе.	2 бали

продуктів. Теоретичні основи підходів до контролю безпечності харчових продуктів та кормів.		харчових продуктів ЄС; засоби, за допомогою яких може здійснюватися контроль безпечності харчових продуктів ЄС; загальні принципами гігієни харчових продуктів, включаючи необхідні програми.	Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	
Тема 2. Еволюція урядових програм та проектів регулювання контролю за безпечністю харчових продуктів в ЄС. Загальні положення законодавства ЄС про харчові продукти (Регланмент (ЄС) № 178/2002, Регланмент (ЄС) № 882/2004, Рішення Комісії 2006/677/ЄС)	2/2	Вміти: продемонструвати знання офіційного контролю безпечності харчових продуктів в ЄС; підтримувати європейські цінності у підходах забезпечення безпечності харчових продуктів; використовувати комунікативні навички для інформування інших громадян про забезпечення безпечності харчових продуктів та розуміння офіційного контролю в ЄС; пояснити, як здійснюють ідентифікацію небезпечних факторів та оцінку ризику харчових продуктів (розрізняти поняття небезпечний фактор та ризик, знати передумови до запровадження НАССР,		2 бали
Тема 3. 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).	2/2	харчових продуктів в ЄС; підтримувати європейські цінності у підходах забезпечення безпечності харчових продуктів; використовувати комунікативні навички для інформування інших громадян про забезпечення безпечності харчових продуктів та розуміння офіційного контролю в ЄС; пояснити, як здійснюють ідентифікацію небезпечних факторів та оцінку ризику харчових продуктів (розрізняти поняття небезпечний фактор та ризик, знати передумови до запровадження НАССР,		2 бали
Тема 4. Цілі, методи та інструменти сучасного європейського контролю за безпечністю харчових продуктів (FVO, EFSA, RASFF, мікробіологічні критерії, класифікація ризиків тощо)	2/2	харчових продуктів та розуміння офіційного контролю в ЄС; пояснити, як здійснюють ідентифікацію небезпечних факторів та оцінку ризику харчових продуктів (розрізняти поняття небезпечний фактор та ризик, знати передумови до запровадження НАССР,		2 бали
Тема 5. Міжнародний вплив на законодавство про харчові продукти в ЄС. Рівні та обмеження потенціалу щодо безпечності харчових продуктів та початкові	2/2	харчових продуктів (розрізняти поняття небезпечний фактор та ризик, знати передумови до запровадження НАССР,		2 бали

етапи у процесі зміцнення національної системи контролю харчових продуктів (системні, організаційні та індивідуального рівня)		принципи НАССР, проводити аналіз небезпечних факторів, визначення ККТ, розробити план аудиту, пояснити результати офіційного контролю безпеки харчових продуктів, брати участь у вирішенні проблем, пов'язаних із використанням європейського досвіду в Україні.		
Тема 6. Аналіз ризиків у харчовому ланцюзі. (Мікробіологічні та хімічні небезпеки).	2/2		2 бали	
Тема 7. Системи забезпечення якості як засіб контролю за безпекою харчових продуктів в агропродовольчому ланцюзі ЄС (принципи НАССР, впровадження та аудит НАССР)	2/4		4 бали	
Тема 8. Організація офіційного контролю в ЄС. Основні компоненти для організації системи офіційного контролю. Процедури офіційного контролю. Основні етапи аудиту. Аудиторська діяльність на підприємстві	2/2		2 бали	
Тема 9. 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)	2/2		4 бали	
Тема 10. Проблеми системи офіційного контролю в Україні Презентація тем досліджень студентів.	2/2		2 бали	
Тема 11. Органічне виробництво продуктів харчування (загальні	2/2		2 бали	

вимоги, принципи, сертифікація та аудит) Контроль знань				
Модуль 2				
Тема 1. Законодавство України щодо здійснення державного контролю. Державний контроль. Його види. Процедури здійснення державного контролю.	2/4	Знати: вимоги нормативно-правових актів України та ЄС щодо державного контролю потужностей з обігу харчових продуктів Вміти: розробляти плани державного контролю	Виконання ситуаційних завдань. Написання тестів, есе. Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	2 бали
Тема 2. 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 благополуччя тварин	4/4		2 бали	
Тема 3. Засади та порядок здійснення державного контролю. Повноваження, права та обов’язки державних інспекторів	2/4		2 бали	
Тема 4. Плани державного контролю. Види, порядок затвердження	2/6		2 бали	
Тема 5. Права та обов’язки операторів ринку щодо здійснення державного контролю потужностей та об’єктів санітарних заходів	2/4		2 бали	
Тема 6. 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.	2/4		2 бали	
Модуль 3				
Тема 1. Критерії та схеми з оцінки ризику	2/4	Знати:		2 бали

та категоризації потужностей		Концепції та з підходи проведення інспекцій харчових продуктів, заснованих на ризику	Виконання ситуаційних завдань. Написання тестів, ессе. Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	
Тема 2. Концепції та підходи з проведення інспекцій харчових продуктів, заснованих на ризику	1/4			2 бали
Тема 3. Планування заходів держконтролю	2/4			2 бали
Тема 4. Проведення інспекцій потужностей операторів ринку харчових продуктів, заснованих на ризику.	2/4	Вміти: розробляти плани державного контролю		2 бали
Тема 5. Державний контроль дотримання вимог щодо застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках	2/2			2 бали
Тема 6. Державний контроль дотримання вимог щодо простежуваності у харчовому ланцюзі.	2/2			2 бали
Тема 7. 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	2/6			4 бали
Тема 8. Вилучення та відкликання харчових продуктів. Причини та процедури. Контроль знань	2/2			2 бали
Модуль 4				
Тема 1. Державна реєстрація об'єктів санітарних заходів.	1/1	Знати: порядок видачі, тимчасове припинення та дії поновлення дозвільних	Виконання ситуаційних завдань. Написання тестів, ессе.	2 бали
Тема 2. Державний контроль забою тварин. Передзабійне	1/2			2 бали

та післязабійне інспектування.		документів операторів ринку, що провадять діяльність, пов'язану з виробництвом та/або зберіганням харчових продуктів тваринного походження	Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	
Тема 3. Здійснення державного контролю на бійнях, гуртівнях та потужностях з розбирання та обвалювання м'яса	2/1			2 бали
Тема 4. Державний контроль обігу харчових продуктів на агропродовольчих ринках	2/2			2 бали
Тема 5. Державний контроль дотримання операторами ринку вимог щодо маркування харчових продуктів	2/2	Вміти проводити державний контроль забою тварин. Передзабійне та післязабійне інспектування		2 бали
Тема 6. Державний контроль дотримання вимог операторами ринку, які здійснюють первинне виробництво та ведення записів щодо забезпечення безпечності харчових продуктів	1/2	тварин здійснювати державний контроль дотримання вимог операторами ринку, які здійснюють первинне виробництво та ведення записів		2 бали
Тема 7. Державний контроль дотримання вимог поводження з відходами Колоквіум	1/2	щодо забезпечення безпечності харчових продуктів		2 бали
Всього за семестр				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