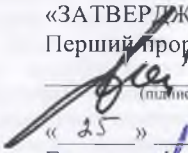


МИКОЛАЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФАКУЛЬТЕТ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА І ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ
ТВАРИННИЦТВА, СТАНДАРТИЗАЦІЇ ТА БІОТЕХНОЛОГІЇ

КАФЕДРА ВЕТЕРИНАРНОЇ МЕДИЦИНИ ТА ГІГІЄНИ

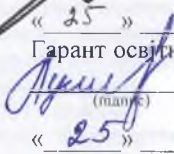
«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Перший проректор


_____ Дмитро БАБЕНКО
(підпис)

« 25 » 06 2024 р.

Гарант освітньої програми


_____ Імінжон ЛУМЕДЗЕ
(ініціали, прізвище)

« 25 » 06 2024 р.

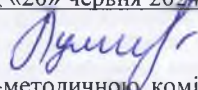
СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
«ДЕРЖАВНИЙ КОНТРОЛЬ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ»

Галузь знань	21 «Ветеринарія»
Спеціальність	212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»
Освітньо-професійна та освітньо-наукова програма	«Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»
Освітній ступінь	«Магістр»
Семестр	9
Форма здобуття освіти	денна
Викладач	Імінжон ЛУМЕДЗЕ

Розглянуто на засіданні кафедри ветеринарної медицини та гігієни

Протокол № 14 від «20» червня 2024 року

Завідувач кафедри

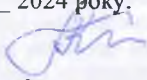


Імінжон ЛУМЕДЗЕ

Схвалено науково-методичною комісією факультету технології виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнології.

Протокол № 11 від « 24 » червня 2024 року.

Голова науково-методичної комісії

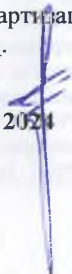


Галина КАЛИНИЧЕНКО

Схвалено на засіданні вченої ради факультету технології виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнології.

Протокол № 13 від «25» червня 2024 року.

Голова вченої ради



Михайло ГИЛЬ

Миколаїв 2024

1. Призначення навчальної дисципліни	Навчальна дисципліна «Державний контроль харчових продуктів» необхідною складовою у системі підготовки фахівців і спрямована на формування морально-етичних принципів у майбутніх фахівців науковців при успішному виконанні своїх професійних завдань та на виконання науково-дослідної роботи.
2. Мета навчальної дисципліни	підготовка здобувачів для здійснення державного контролю, з метою інспектування випробувальних лабораторій, що мають відношення до виробництва та/або обігу харчових продуктів; здійснення і відбирання зразків об'єктів санітарних заходів; перевірки документів щодо виконання операторами ринку вимог законодавства про безпечність окремих показників якості харчових продуктів і отримання їх копії проведення оцінки результатів лабораторних досліджень (випробувані зразків об'єктів санітарних заходів для цілей державного контролю)
3. Компетентності	<p>Інтегральні компетентності: Здатність розв'язувати складні завдання і проблеми у галузі ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи або у процесі навчання, що передбачає проведення досліджень, упровадження інновацій та характеризується невизначеністю умов і вимог.</p> <p>Загальні компетентності: ЗК 4. Спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово; здатність спілкуватися іншою мовою. ЗК 5. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій. ЗК 9. Визначеність і наполегливість щодо поставлених завдань взятих обов'язків.</p> <p>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності: ФК 1. Аналізувати основні принципи гарантування безпечної харчового ланцюга, контролювати, оцінювати та управляти ризиками під час виробництва та обігу харчових продуктів, проводити відбір консервування, пакування і пересилання проб тваринного, рослинного і біотехнологічного походження для досліджень. проводити ветеринарні облік, оформляти звітну документацію. ФК 2. Здатність володіти методиками роботи з національними міжнародними нормативно-правовими актами, науковими працями методичними розробками, рекомендаціями, інструкціями тощо. ФК 11. Організовувати та проводити державний контроль гігієнічних вимог та санітарних заходів на агропродовольчих ринках і потужностях. ФК 12. Проводити державний (внутрішній) ветеринарно-санітарний контроль на потужностях з виробництва та обігу м'яса і м'ясних продуктів, молока і молочних продуктів, напівфабрикатів, харчових гідробіонтів; заготівлею, зберіганням та обігом харчових рослинних продуктів, меду і аліпродуктів, харчових яєць та яйцепродуктів, а також інших продуктів, володіти методами відбору проб, поводження з ними та результатів їх випробувань (досліджень). ФК 13. Здійснювати ветеринарно-санітарний контроль з виробництвом та обігом кормів, кормових добавок, преміксів тощо на підконтрольних потужностях, володіти методиками їх дослідження та проводити їх санітарне оцінювання.</p> <p>Програмні результати навчання: ПРН 1. Застосовувати способи аналізу, синтезу та подальшого сучасного навчання у галузі ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи. ПРН 2. Розуміти структуру фахової діяльності та використовувати</p>

	<p>методи наукових досліджень у галузі ветеринарної гігієни, санітарі експертизи.</p> <p>ПРН 6. Володіти загальноприйнятими методиками клінічних лабораторних досліджень для контролю стану здоров'я тварин дотримання порядку виробництва та обігу харчових продуктів одержаних від тварин, підданих лікуванню та профілактичним обробкам відповідно до концепції «Єдиного здоров'я».</p> <p>ПРН 8. Проводити наукові дослідження, здійснювати оброблені аналізи, узагальнення та систематизацію отриманих результат оформлювати їх у вигляді презентацій та публікацій.</p> <p>ПРН 13. Здійснювати належний контроль санітарних заходів гігієнічних вимог за виробництва, переробки та обігу м'яса й інші продуктів забою ссавців та птиці, молока і молочних продуктів, харчових гідробіотів, харчових рослинних продуктів, меду і апіпродукту харчових яєць та яйцепродуктів з подальшим проведенням інспектування відповідно до чинних нормативно-правових актів.</p> <p>ПРН 15. Ідентифікувати та підтверджувати відповідність харчових продуктів вимогам нормативно-правових актів, відомостям, що наведене в інформації для споживача або декларації виробника.</p> <p>ПРН 16. Здійснювати державний (внутрішній) контроль гігієнічних вимог на потужностях за забом тварин, переробкою, зберіганням транспортуванням й реалізацією (обігом) харчових продуктів тваринного походження утилізацією та знищення побічних продуктів забою тварин неспридатних до споживання.</p> <p>ПРН 21⁹. Володіти питаннями біобезпеки та біоетики, дотримуватися морально-етичних норм, правил і принципів використання біологічних агентів і захисту населення від особливо небезпечних патогенів.</p>				
4. Заплановані результати навчальної дисципліни	У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач вищої освіти повинен:				
знати:	вимоги нормативно-правових актів України щодо здійснення державного контролю.				
вміти:	інспектувати і відбирати зразки об'єктів санітарних заходів; проводити органолептичні та інструментальні методи і методи дослідження харчових продуктів перевіряти документи щодо виконання операторами ринку вимог законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів				
5. Опис навчальної дисципліни	<p>Всього годин/кредитів за навчальним планом, з них:</p> <ul style="list-style-type: none"> - лекції - лабораторні заняття - практичні заняття - самостійна робота 				
	<p>90 годин / 3кредита</p> <p>16 годин / 0,53 кредита</p> <p>30 годин / 1 кредита</p> <p>16 годин / 0,53 кредита</p> <p>28 годин / 0,94 кредита</p>				
Календарний план*					
№ з/п	Найменування тем	Розподіл навчального часу, годи			
		лк	лз	пз	сам.робота
1.	Вступ. Стандартизація та сертифікація	6	2	3	6
2.	Державне регулювання у сфері безпечності харчових продуктів в Україні. Показники якості і параметри безпечності харчових продуктів	4	16	6	6
3.	Якість і безпечність харчових продуктів	6	12	7	16

Всього годин по навчальній дисципліні	16	30	16	28
---------------------------------------	----	----	----	----

*Примітка. Проведення видів занять здійснюється відповідно до графіку освітнього процесу

6. Порядок та критерії оцінювання	<p>Контроль знань дисципліни для здобувачів вищої освіти здійснюється виконанням контрольних робіт, тестів на лабораторно-практичних заняттях, підготовці презентації.</p> <p><i>Підсумковий контроль</i> знань здійснюється шляхом складання іспиту.</p> <p>Здобувачі вищої освіти, які набрали 36-60 балів здають іспит в екзаменаційну сесію згідно учбового плану, здобувачі вищої освіти, що набрали менше 36 балів до сесії не допускаються (до складання екзамену такі можуть бути допущені тільки після того, як наберуть необхідну кількість балів).</p>
-----------------------------------	---

Поточний і підсумковий контроль знань здобувачів вищої освіти

Форма контролю	Кількість заходів	Максимальна мінімальна кількість балів
Контрольна робота	2	30 / 18
Опитування	2	10 / 6
Підготовка презентації	1	10 / 6
Тестування	1	10 / 6
Разом	x	60/36

Загальна шкала оцінювання ECTS за результатами курсу

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою
90 – 100	A	«5» – відмінно
82 – 89	B	«4» – добре
75 – 81	C	«4» – добре
64 – 74	D	«3» – задовільно
60 – 63	E	«3» – задовільно
35 – 59	FX*	не зараховано з можливістю повторного складання 2 (незадовільно)*
1 – 34	F*	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни 2 (незадовільно)*

7. Політика курсу	<p>Основні принципи проведення занять:</p> <ul style="list-style-type: none"> - відкритість до нових та неординарних ідей, толерантність, доброзичлива партнерська атмосфера взаєморозуміння та творчого розвитку; - усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін; - різні моделі роботи на заняттях, у тому числі робота над вирішенням завдань дає можливість здобувачам вищої освіти якнайширше розкрити свій власний потенціал, навчитись довіряти своїм партнерам, розвинути навички інтелектуальної роботи в команді; - курс передбачає інтенсивне використання мобільних технологій навчання, що дає можливість здобувачам вищої освіти та викладачеві спілкуватись один з одним у будь-який зручний для них час, а для здобувачів вищої освіти, які відсутні на заняттях, отримати необхідну навчальну інформацію та представити виконані завдання; - протягом усього курсу активно розвиваються автономні навички здобувачів вищої освіти, які можуть підготувати додаткову інформацію за темою, що не увійшла до переліку тем практичних занять зстових модулів та виступити з презентацією чи інформуванням додатково.
-------------------	--

8. Інформаційні джерела

Базова література

1. Державне регулювання якості та безпеки харчових продуктів. Конспект лекцій для студентів спеціальності 102 «Хімія» денної форми навчання / уклад. С. О. Коновалова. – Краматорськ : ДДМА, 2019. – 100 с.
2. Черевко О. І. Методи контролю якості харчової продукції навчальний посібник / О. Черевко, Л. Крайнюк, Л. Касілова: Підручни Суми : ВТД "Університетська книга", 2015. 508 с.
3. Димань Т. М., Мазур Т. Г. Безпека продовольчої сировини харчових продуктів : підручник. Київ : Академія, 2011. 520 с.
4. Якубчак, О. М. Гігієна продуктів тваринного походження [Текст] [навч. посібник для ВНЗ] / [О. М. Якубчак, Т. В. Таран]. Київ : ПрофКни 2017. 593с

Допоміжна література

1. Черевко О. І. Методи контролю якості харчової продукції навчальний посібник / [О. І. Черевко, Л. М. Крайнюк, Л. О. Касілова та ін за заг. ред. Л. М. Крайнюк: Підручник. СНАУ. Суми : Університетська кни 2012. 512 с.
2. Яценко І.В. та ін. Гігієна і експертиза харчових тваринні гідробіонтів та продуктів їх переробки. Частина 1. Гігієна і експерти рибопромислової продукції. Харків : Діса-Плюс, 2017. 680 с.
3. Брулевич В. Безпечність харчових продуктів за законодавств України та Європейського Союзу. Судова апеляція. 2016. № 2. С. 75–83.
4. Граф Х.-В. Сидоренко А. Споживацтво в сучасному світі. Якість безпечність харчової продукції і сировини – проблеми сьогодення матеріали міжнародної конф. : (Львів, 25 вересня 2020 р.). Львів Видавництво «Растр-7», 2020. С. 217–218.
5. Сокур Т. Правові аспекти безпечності харчових продуктів України. Право і суспільство. 2018. № 1. С. 148–153.
6. Сокур Т. Перехід на європейську модель контролю якості безпечності харчових продуктів в Україні. JURNALUL JURID NAȚIONAL: TEORIE ȘI PRACTICĂ. 2018. №2 (30). Ч. 2. С. 128–132.
7. Дубініна А. А., Овчиннікова І. Ф., Дубініна С. О., Летуга Т. М. Науменко М. О. Методи визначення фальсифікації товарів : підручник. Кі : Видавничий дім «Професіонал», 2010. 272 с. UR http://library.nlu.edu.ua/POLN_TEXT/CUL/24Metodi%20vznachennya%20falsif%20tovariv-Dubinina.pdf (дата зверненн 25.09.2019).
8. Експертиза та контроль якості продуктів харчування : навч.-мет посіб. / П. М. Гаврилін та ін. Дніпропетр. держ. аграр. ун-т, проект 15917 TEMPUS-DETEMPUS-JPCR. Дніпро, 2012. 198 с.
9. Експрес-методи дослідження безпечності та якості харчов продуктів : навч. посіб. / Євлаш В. В., Самойленко С. О., Отрошко Н. і Буряк І. А. Харків : ХДУХТ, 2016. 1 електрон. опт. диск(CD-ROM) UR <http://elib.hduht.edu.ua/bitstream/123456789/1451/1/Євлаш%20Експрес-методи.pdf> (дата звернення: 25.09.2019).

Законодавчо-нормативні акти

1. Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини: Закон України від 23 грудня 1997 року // Відомості ВРУ. 1998 № 19. С. 98.
2. Про державний контроль за дотриманням законодавства п харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походжен

	<p>ветеринарну медицину та благополуччя тварин: Закон України від 18.05.201 р. № 2042-VIII. Верховна Рада України. URL https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2042-19#Text</p> <p>3. Висновок на проект Закону України «Про внесення змін до деяки законодавчих актів України щодо харчових продуктів» (реєстр. № 4179а від 27.06. 2014 р.) Верховна Рада України. URL http://w1.c1.rada.gov.ua/pls/zweb2/webproc34?id=&pf3511=51514&pf35401=307791</p> <p style="text-align: center;">Інформаційні ресурси</p> <p>1. Допустимі дози, концентрації, кількості та рівні вміст пестицидів у сільськогосподарській сировині, харчових продуктах, повітрі робочої зони, атмосферному повітрі, воді водоймищ, ґрунті. ДСанПіі 8.8.1.2.3.4-000-2001 Державні санітарні правила та норми. URL https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/v0137588-01. (дата звернення: 20.09.2019 б.</p> <p>2. Контроль якості та безпечності харчової продукції. Доступ д нормативної бази disk.techmedia.com.ua URL: https://techmedia.com.ua/product/kontrol-yakostita-bezpechnosti-kharchovoi-produkcii (дата зверненн 10.09.2019).</p>
9. Інтеграція здобувачів вищої освіти з особливими освітніми потребами	<p>Передбачено використання індивідуальної форми навчання для здобувачів за допомогою оболонки Moodle https://moodle.mnau.edu.ua</p>
10. Доступ до матеріалів навчання	<p>Робоча програма дисципліни її силабус та навчально-методичний комплекс дисципліни з необхідним його накопиченням розташовано на офіційному сайті Миколаївського національного аграрного університету https://moodle.mnau.edu.ua/enrol/index.php?id=3799</p>

Силабус навчальної дисципліни розроблено

к .вет. наук, доцент кафедри



Імінжон ЛУМЕДЗЕ

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
МИКОЛАЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФАКУЛЬТЕТ ТЕХНОЛОГІЙ ВИРОБНИЦТВА І ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ
ТВАРИНИЦТВА, СТАНДАРТИЗАЦІЇ ТА БІОТЕХНОЛОГІЇ
КАФЕДРА ВЕТЕРИНАРНОЇ МЕДИЦИНИ НА ГІГІЄНИ

«ПОГОДЖЕНО»

Декан факультету ТВППТСБ

Михайло ГИЛЬ

« 25 » 06 2024 р.

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Перший проректор

Дмитро БАБЕНКО

« 25 » 06 2024 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА З НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ДЕРЖАВНИЙ КОНТРОЛЬ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

освітньо-професійна програма

«Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»

для здобувачів другого (магістерського) рівня 5-го року

очної (денної) форми навчання

на 2024-2025 навчальний рік

Освітній ступінь - **Магістр**

Галузь знань **21 «Ветеринарія»**

Спеціальність **212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»**

Мова викладання - **українська**

Миколаїв

2024

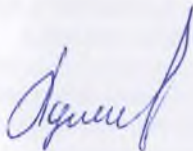
Вісник

Робоча програма відповідає вимогам Освітньо-професійної програми підготовки здобувачів вищої освіти «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза», затвердженою Вченою радою Миколаївського національного аграрного університету 31.03.2020 р. (протокол №7), чинної згідно наказу по університету №34-0 від 01.04.2020р.

Розробник програми: к. вет. н., доцент Імінжон Лумедзе, Миколаївський національний аграрний університет.

Програма розглянута на засіданні кафедри ветеринарної медицини та гігієни МНАУ протокол № 14 від 20 червня 2024 року.

Завідувач кафедри
канд.вет.наук



Імінжон ЛУМЕДЗЕ

Схвалено науково-методичною комісією факультету технології виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнології Миколаївського національного аграрного університету

Протокол № 11 від «24» червня 2024 року.

Голова науково-методичної комісії
канд. с.-г.. наук, доцент



Галина КАЛИНИЧЕНКО

1. АНОТАЦІЯ

Державний контроль харчових продуктів є одним із найскладніших завдань державного управління в світі. Така складність обумовлена багатьма аспектами, яким органи влади повинні приділяти особливу увагу — здоров'я та інтереси споживачів, здоров'я тварин, рослин, економічні інтереси операторів одного із найбільших у будь-якій країні ринків — харчової продукції.

У більшості країн держава здійснює регулювання безпечності та якості харчових продуктів шляхом встановлення вимог до здоров'я та благополуччя тварин, рослин, безпечності та якості кормів, і, звичайно -безпечності та якості самих харчових продуктів. Окрім того, влада встановлює вимоги до умов виробництва кормів та харчових продуктів, які ще називають гігієнічними вимогами. Очевидно, що без перевірки відповідності всім зазначеним вимогам їх результативність не може бути прийнятною. Саме тому держава повинна ще і організувати ефективну та результативну систему контролю всіх перелічених вимог.

SUMMARY

Derzhavnyy kontrol' kharchovykh produktiv ye odnym iz nayskladnishykh zavdan' derzhavnoho upravlinnya v sviti. Taka skladnist' obumovlena bahat'ma aspektamy, yakym orhany vlady povynni prydiyaty osoblyvu uvahu — zdorov"ya ta interesy spozhyvachiv, zdorov"ya tvaryn, roslin, ekonomichni interesy operatoriv odnogo iz naybil'shykh u bud'-yakiy krayini rynkiv — kharchovoyi produktsiyi.

Ultimately, the country ensures the safety of food regulation and quality by setting requirements for animal health and quality, feed safety and quality, and of course the safety and quality of the food itself.

In addition, the authorities establish requirements for the conditions of production of fodder and food products, which are also called hygienic requirements. It is obvious that without checking compliance with all the specified requirements, their performance cannot be acceptable. That is why the state must also organize an efficient and effective control system of all the listed requirements.

2. Опис дисципліни

ДЕРЖАВНИЙ КОНТРОЛЬ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Галузь знань: 21 «Ветеринарна медицина»

Освітня спеціальність: 212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»

Освітній ступінь: **Магістр**

Обов'язкова (вибіркова) компонента **Вибіркова**

Семестр – **IX**

Кількість кредитів ECTS – **3,0**

Кількість модулів – **1**

Кількість змістовних модулів **3**

Загальна кількість годин – **90**

Види навчальної діяльності та види навчальних занять, обсяг годин та кредитів:

лекції – **16/0,53 кредитів ECTS**

практичні заняття – **30/1 кредитів ECTS**

лабораторні заняття – **16/0,53 кредитів ECTS**

самостійна робота – **28/0,94 кредитів ECTS**

Форми підсумкового контрольного заходу – **іспит**

3. МЕТА, ЗАВДАННЯ, ПРЕДМЕТ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Мета дисципліни: підготовка здобувачів для здійснення державного контролю, з метою інспектування випробувальних лабораторій, що мають відношення до виробництва та/або обігу харчових продуктів; здійснення і відбирання зразків об'єктів санітарних заходів; перевірки документів щодо виконання операторами ринку вимог законодавства про безпечність та окремих показників якості харчових продуктів і отримання їх копій; проведення оцінки результатів лабораторних досліджень (випробувань) зразків об'єктів санітарних заходів для цілей державного контролю

Завдання дисципліни: опанувати вимоги нормативно-правових актів України щодо забезпечення досліджень у лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи та ЄС щодо здійснення державного (офіційного) контролю.

Предмет дисципліни: сукупність стандартизованих методик визначення показників контролю якості та безпеки харчової продукції.

В результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач вищої освіти повинен здобути компетентності.

Інтегральна компетентність:

Здатність розв'язувати складні завдання і проблеми у галузі ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи або у процесі навчання, що передбачає проведення досліджень, упровадження інновацій та характеризується невизначеністю умов і вимог.

Загальні компетентності:

ЗК 4. Спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово, здатність спілкуватися іншою мовою.

ЗК 5. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.

ЗК 9. Визначеність і наполегливість щодо поставлених завдань і взятих обов'язків.

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:

ФК 1. Аналізувати основні принципи гарантування безпечності харчового ланцюга, контролювати, оцінювати та управляти ризиками під час виробництва та обігу харчових продуктів, проводити відбір, консервування, пакування і пересилання проб тваринного, рослинного та біотехнологічного походження для досліджень, проводити ветеринарний облік, оформляти звітну документацію.

ФК 2. Здатність володіти методиками роботи з національними і міжнародними нормативно-правовими актами, науковими працями, методичними розробками, рекомендаціями, інструкціями тощо.

ФК 11. Організувати та проводити державний контроль гігієнічних вимог та санітарних заходів на агропродовольчих ринках і потужностях.

ФК 12. Проводити державний (внутрішній) ветеринарно-санітарний контроль на потужностях з виробництва та обігу м'яса і м'ясних продуктів, молока і молочних продуктів, напівфабрикатів, харчових гідробіонтів; заготівлею, зберіганням та обігом харчових рослинних продуктів, меду і апіпродуктів, харчових яєць та яйцепродуктів, а також інших продуктів, володіти методами відбору проб, поводження з ними та результатів їх випробувань (досліджень).

ФК 13. Здійснювати ветеринарно-санітарний контроль за виробництвом та обігом кормів, кормових добавок, преміксів тощо на підконтрольних потужностях, володіти методиками їх дослідження та проводити їх санітарне оцінювання.

Програмні результати навчання:

ПРН 1. Застосовувати способи аналізу, синтезу та подальшого сучасного навчання у галузі ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи.

ПРН 2. Розуміти структуру фахової діяльності та використовувати методи наукових досліджень у галузі ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи.

ПРН 6. Володіти загальноприйнятими методиками клінічних і лабораторних досліджень для контролю стану здоров'я тварин та дотримання порядку виробництва та обігу харчових продуктів, одержаних від тварин, підданих лікуванню та профілактичним обробкам, відповідно до концепції «Єдиного здоров'я».

ПРН 8. Проводити наукові дослідження, здійснювати оброблення, аналіз, узагальнення та систематизацію отриманих результатів, оформлювати їх у вигляді презентацій та публікацій.

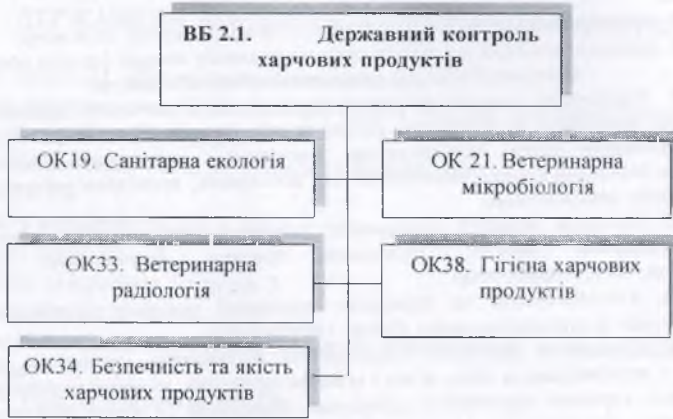
ПРН 13. Здійснювати належний контроль санітарних заходів та гігієнічних вимог за виробництва, переробки та обігу м'яса й інших продуктів забою ссавців та птиці, молока і молочних продуктів, харчових гідробіонтів, харчових рослинних продуктів, меду і апіпродуктів, харчових яєць та яйцепродуктів з подальшим проведенням інспектування відповідно до чинних нормативно-правових актів.

ПРН 15. Ідентифікувати та підтверджувати відповідність харчових продуктів вимогам нормативно-правових актів, відомостям, що наведені в інформації для споживача або декларації виробника.

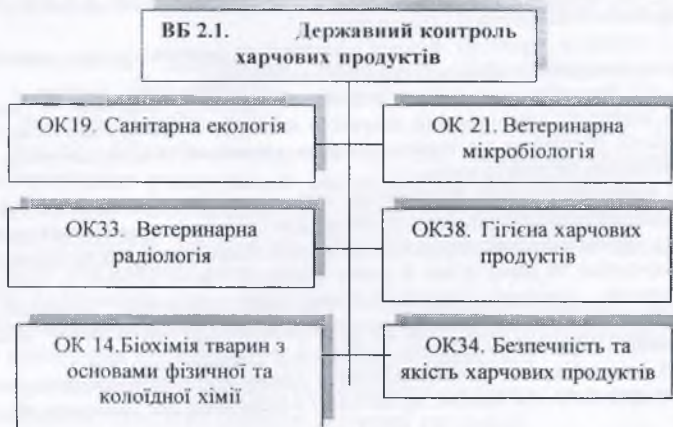
ПРН 16. Здійснювати державний (внутрішній) контроль гігієнічних вимог на потужностях за забоем тварин, переробкою, зберіганням, транспортуванням й реалізацією (обігом) харчових продуктів тваринного походження, утилізацією та знищення побічних продуктів забою тварин, непридатних до споживання.

ПРН 21. Володіти питаннями біобезпеки та біоетики, дотримуватися морально-етичних норм, правил і принципів використання біологічних агентів і захисту населення від особливо небезпечних патогенів.

4. Передумови для вивчення дисципліни



5. Передумови для вивчення дисципліни



6. Структурно-логічна схема навчальної дисципліни

Змістовний модуль		Теми		Обсяги годин				
№	назва	№	назва	ЛК	ЛЗ	ПР	СР	Разом
1	Вступ. Стандартизація та сертифікація	1	1.1. Стандартизація в Україні 1.1.1. Загальні засади 1.1.2. Стандартизація харчових продуктів.	2	2	1	2	12
		2	1.2. Стандартизація і сертифікація за кордоном 1.2.1. Організація стандартизації і сертифікації за кордоном 1.2.2. Сертифікація у Франції 1.2.3. Сертифікація у США	2		1	2	6
		3	1.2. Стандартизація і сертифікація за кордоном 1.2.4. Сертифікація у Німеччині 1.2.5. Сертифікація в Японії 1.2.6. Сертифікація в Китаї	2		1	2	6
Всього за змістовний модуль 1				6	2	3	6	24
2	Державне регулювання у сфері безпеки харчових продуктів в Україні	1	2.1. Законодавча база 2.2. Система HACCP	2		2	2	5
		2	Основні терміни. Нормативна база	2		2		5
			Сучасні методи дослідження якості продуктів харчування		4		4	
			Харчова цінність		4	2	4	
			Характеристика чужорідних речовин ✓ Токсичні елементи ✓ Радіонукліди ✓ Нітрати, N-Нітрозаміни ✓ Мікотоксини ✓ Гістамін		4	2	5	
3	Характеристика чужорідних речовин: ✓ Антибіотики, гормональні препарати ✓ Пестициди ✓ Мікроорганізми ✓ Характеристика харчових добавок		4	2	5			
Всього за змістовний модуль 2				4	16	6	6	28
3	Якість і безпека харчових продуктів	1	Державний контроль якості м'ясних продуктів ✓ Методи контролю якості м'яса забійних тварин та субпродуктів. ✓ Методи контролю якості м'ясних виробів.	2	3	2	3	8
		2	Державний контроль якості молока та	2	3	1	3	8

	молочних продуктів ✓ Методи контролю якості молока ✓ Методи контролю якості кефіру ✓ Методи контролю якості сиру кисломолочного ✓ Методи контролю якості сметани.					
3	Державний контроль якості рибної продукції. ✓ Методи контролю якості охолодженої риби ✓ Методи контролю якості мороженої риби ✓ Методи контролю якості солоні і маринованої риби	2	2	2	4	8
4	Державний контроль якості яєць та яєчної продукції. ✓ Методи контролю якості яєць ✓ Методи контролю якості яєчних продуктів.		2	2	3	7
5	Державний контроль якості меду ✓ Класифікація медів за способами отримання ✓ Утворення та дозрівання меду ✓ Хімічний склад меду ✓ Оцінка натуральності та якості меду		2		3	7
Всього за змістовний модуль 3		6	12	7	16	38
Всього годин по навчальній дисципліні		16	30	16	28	90

7. Зміст навчальної дисципліни

7.1. Загальний розподіл годин і кредитів

Назва змістовного модуля	Кількість годин і кредитів		
	год.	кред.	%
1. Вступ. Стандартизація та сертифікація	24	0,8	26,7
2. Державне регулювання у сфері безпеки харчових продуктів в Україні. Показники якості і параметри безпеки харчових продуктів	28	0,93	31,1
3. Якість і безпека харчових продуктів	38	1,27	42,2
Всього	90	3	100

7.2. Склад, обсяг і терміни виконання змістовних модулів

Назва змістовного модуля	Кіл-ть годин	Термін виконання
1. Вступ. Стандартизація та сертифікація	24	Відповідно до семестрового навчального плану та графіку навчального процесу
2. Державне регулювання у сфері безпеки харчових продуктів в Україні. Показники якості і параметри безпеки харчових продуктів	28	
3. Якість і безпека харчових продуктів	38	

Всього	90	x
--------	----	---

7.3. Перелік та короткий зміст лекцій

№ з/п	Назва теми	Кіл-ть годин
1	1.1. Стандартизація в Україні 1.1.1. Загальні засади 1.1.2. Стандартизація харчових продуктів. Keywords: Standardization, food products, normative documents, quality, essence of requirements, assessment methods	2
2	1.2. Стандартизація і сертифікація за кордоном 1.2.1. Організація стандартизації і сертифікації за кордоном 1.2.2. Сертифікація у Франції 1.2.3. Сертифікація у США Keywords: Standardization, certification abroad, normative documents, quality, essence of requirements, assessment methods	2
3	1.2. Стандартизація і сертифікація за кордоном 1.2.4. Сертифікація у Німеччині 1.2.5. Сертифікація в Японії 1.2.6. Сертифікація в Китаї Keywords: Standardization, certification abroad, normative documents, quality, essence of requirements, assessment methods	2
4	Державне регулювання у сфері безпеки харчових продуктів в Україні 2.1. Законодавча база 2.2. Система HACCP Keywords: State regulation, safety, food products, legislative framework, HACCP system	2
5	Показники якості і параметри безпеки харчових продуктів. ✓ Основні терміни. ✓ Нормативна база Keywords: Quality, essence of requirements, assessment methods, indicators of quality and safety of food products	2
6	Державний контроль якості м'ясних продуктів ✓ Методи контролю якості м'яса забійних тварин та субпродуктів. ✓ Методи контролю якості м'ясних виробів. Keywords: State control, quality, meat products, quality of meat, meat products, safety for life	2
7	Державний контроль якості молока та молочних продуктів ✓ Методи контролю якості молока ✓ Методи контролю якості кефіру ✓ Методи контролю якості сиру кисломолочного ✓ Методи контролю якості сметани. Keywords: State control, dairy products, quality of milk, dairy products, safety for life	2
8	Державний контроль якості рибної продукції. ✓ Методи контролю якості охолодженої риби ✓ Методи контролю якості мороженої риби ✓ Методи контролю якості солоні і маринованої риби Keywords: State control, fish products, fish, aquatic living resources, veterinary certificate	2
Всього		16

7.4. Перелік та короткий зміст лабораторних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	Форма контролю
	Змістовний модуль 1	2	
	Стандартизація в Україні <ul style="list-style-type: none"> ✓ Законодавство України щодо здійснення державного контролю ✓ Державний контроль Його види. ✓ Процедури здійснення державного контролю 	1	Захист лабораторної роботи
	Стандартизація і сертифікація за кордоном <ul style="list-style-type: none"> ✓ Міжнародна стандартизація визначення, цілі, призначення ✓ Використання Європейської системи швидкого оповіщення про харчові продукти і корми (RASFF) 	1	Захист лабораторної роботи
	Змістовний модуль 2	16	
	Сучасні методи дослідження якості продуктів харчування <ul style="list-style-type: none"> ✓ Характеристика органолептичних методів контролю якості харчових продуктів ✓ Використання фізичних методів визначення показників якості продуктів харчування ✓ Використання хімічних методів визначення показників якості продуктів харчування. ✓ Використання фізико-хімічних методів визначення показників якості продуктів харчування 	2	Захист лабораторної роботи
	Показники якості і параметри безпеки харчових продуктів <ul style="list-style-type: none"> ✓ Визначення залишкової кількості антибіотиків у харчових продуктах за допомогою імуноферментного методу ІФА 	4	Захист лабораторної роботи
	Показники якості і параметри безпеки харчових продуктів <ul style="list-style-type: none"> ✓ Визначення вмісту нітратів у харчових продуктах. Вплив технологічної обробки на вміст нітратів у харчових продуктах ✓ Визначення вмісту гістаміну у харчових продуктах 	6	Захист лабораторної роботи
	Показники якості і параметри безпеки харчових продуктів <ul style="list-style-type: none"> ✓ Визначення залишкових кількостей пестицидів у харчових продуктах ✓ Визначення вмісту радіонуклідів у харчових продуктах 	4	Захист лабораторної роботи
	Змістовний модуль 3	12	
	Якість і безпека харчових продуктів <ul style="list-style-type: none"> ✓ Основні показники якості м'яса та м'ясних продуктів. ✓ Визначення показників якості та ознак фальсифікації м'яса і м'ясних продуктів 	3	Захист лабораторної роботи
	Якість і безпека харчових продуктів <ul style="list-style-type: none"> ✓ Основні показники якості молочних продуктів. ✓ Визначення показників якості та ознак фальсифікації молока і молочної продукції 	3	Захист лабораторної роботи
	Якість і безпека харчових продуктів <ul style="list-style-type: none"> ✓ Основні показники якості рибної продукції ✓ Визначення показників якості та ознак фальсифікації риби і рибних продуктів 	2	Захист лабораторної роботи
	Якість і безпека харчових продуктів Основні показники якості яєчної продукції	2	Захист лабораторної роботи
	Якість і безпека харчових продуктів <ul style="list-style-type: none"> ✓ Основні показники якості меду ✓ Визначення показників якості та ознак фальсифікації меду 	2	Захист лабораторної роботи

Всього

30

7.5. Перелік та короткий зміст практичних занять

Тема, №	Тема, перелік питань	Кількість годин	Форма контролю
1.	Вступ. Стандартизація та сертифікація. ✓ Предмет та зміст курсу ✓ Основні поняття та визначення ✓ Державний контроль за якістю та безпечністю харчових продуктів	2	Захист практичної роботи
2.	Державне регулювання у сфері безпечності харчових продуктів в Україні ✓ Організація державного контролю якості харчових продуктів	2	Захист практичної роботи
3.	Якість і безпечність харчових продуктів ✓ Поняття безпечності продовольчої сировини та харчових продуктів	2	Захист практичної роботи
4.	Якість і безпечність харчових продуктів ✓ Ідентифікація та фальсифікація харчових продуктів.	2	Захист практичної роботи
5.	Якість і безпечність харчових продуктів ✓ Комплексна оцінка якості харчових продуктів.	2	Захист практичної роботи
6.	Якість і безпечність харчових продуктів ✓ Класифікація ксенобіотиків та контамінантів, ✓ Шляхи забруднення харчових продуктів	2	Захист практичної роботи
7.	Якість і безпечність харчових продуктів ✓ Радиологічний контроль продуктів харчування. ✓ Токсичні елементи	2	Захист практичної роботи
8.	Якість і безпечність харчових продуктів ✓ Канцерогенні сполуки та їх вплив на організм людини.	2	Захист практичної роботи
Всього		16	

7.6 Теми, форма контролю та перевірки завдань, які винесені на самостійне обов'язкове опрацювання

Назва змістовного модуля/тема	Обсяг годин	Завдання
Змістовний модуль 1.		
Вступ. Стандартизація та сертифікація	6	x
Державна система стандартизації в Україні Стандартизація як один із чинників впливу й регулювання якості товарів та послуг. Органи та служби стандартизації, їх основні завдання і функції Центральный орган виконавчої влади, що забезпечує формування державної політики у сфері стандартизації, його повноваження.	3	Презентація
Міжнародне співробітництво в галузі стандартизації Участь України в міжнародних організаціях зі стандартизації. Гармонізація стандартів. Використання Україною міжнародних і регіональних стандартів.	3	Презентація
Змістовний модуль 2.		
Державне регулювання у сфері безпечності харчових продуктів в Україні Показники якості і параметри безпечності харчових продуктів	6	
Системи безпечності та якості продукції і послуг, методи їх забезпечення Розвиток і поширення систем якості продукції та послуг в Україні. Методологічна сутність системного підходу до вирішення проблем управління якістю. Історія створення системи НАССР Переваги впровадження системи НАССР в Україні. Основні аспекти належної гігієнічної та виробничої практики	3	Презентація
Вітчизняний і міжнародний досвід та розвиток управління якістю продукції Основні напрями роботи Європейського комітету з оцінювання та сертифікації систем якості (EQS), мета діяльності	3	Презентація
Змістовний модуль 3.		
Якість і безпечність харчових продуктів	16	
Харчова безпека молочних продуктів	3	Надати перелік основни законів та законодавчи актів молокопереробки промисловості у вигляді схеми, або таблиці, аб презентаційного матеріал

Харчова безпека м'ясних продуктів	3	Надати перелік основних законів та законодавчих актів м'ясопереробної промисловості у вигляді схеми, або таблиці, або презентаційного матеріалу
Харчова безпека рибних продуктів	4	Надати перелік основних законів та законодавчих актів рибопереробної промисловості у вигляді схеми, або таблиці, або презентаційного матеріалу
Харчова безпека ячної продукції	3	Надати перелік основних законів та законодавчих актів ячної продукції у вигляді схеми, або таблиці, або презентаційного матеріалу
Харчова безпека меду	3	Надати перелік основних законів та законодавчих актів виробництва меду у вигляді схеми, або таблиці, або презентаційного матеріалу
Разом по дисципліні	28	x

7.6 Питання для поточного та підсумкового контролю знань здобувачів вищої освіти

Питання для поточного контролю знань

Змістовний модуль 1

1. «Японська та американська моделі управління якістю»: описати характерні особливості та базові елементи, навести приклади їх дії на конкретних підприємствах.
2. «Характеристика основних положень концепції загального управління якістю (TQM)»: звернути увагу на її відмінність від традиційного підходу до управління якістю.
3. Основи контролю якості харчової продукції
4. Дайте визначення терміну «якісний харчовий продукт» з позиції законодавства України
5. Методологія контролю якості харчової продукції
6. Інструментальні методи оцінювання якості харчової продукції
7. Номенклатура фізико-хімічних показників якості харчової продукції
8. Методологія нормування і контролю показників якості нової харчової продукції
9. Стисла характеристика міжгалузевих стандартизованих методів контролю харчової продукції
10. У чому полягає сутність стандартизації?
11. Назвіть види стандартизації та відповідні їм стандарти.
12. Які об'єкти підлягають стандартизації в Україні?
13. Перелічіть основні структурні елементи вітчизняної системи стандартизації.
14. Які основні функції здійснює Держспоживстандарт України?
15. На які категорії розподіляються нормативні документи зі стандартизації?
16. Із яких елементів складається повне позначення національних стандартів України?
17. Назвіть аббревіатуру найбільш впливової державної організації США, що здійснює нагляд за безпечністю та якістю продуктів харчування
18. Назвіть основний документ України, у якому прописані права споживачів на якісні і безпечні продукти харчування

19. Опишіть процедури стандартного і розширеного державного контролю підконтрольних вантажів на державному кордоні України та транспорті.

Змістовний модуль 2

1. Поняття концепції НАССР.
2. Головна концепція системи НАССР.
3. Переваги використання системи НАССР.
4. Види небезпек продовольчої сировини і харчових продуктів.
5. Європейське та українське законодавство щодо НАССР.
6. Стандарти щодо НАССР.
7. Програми-передумови НАССР.
8. Принципи НАССР.
9. Основні етапи розробки плану НАССР.
10. Механізм визначення критичних контрольних точок
11. Основи контролю якості харчової продукції
12. Методологія контролю якості харчової продукції
13. Інструментальні методи оцінювання якості харчової продукції
14. Контроль якості продукції на харчовому підприємстві
15. Класифікація видів контролю.
16. Фактори, які впливають на якість.
17. Назвіть основні методи визначення мікотоксинів, антибіотиків та гормональних препаратів у харчових продуктах.
18. Що є головною причиною підвищення ризику забруднення харчових продуктів токсичними речовинами?
19. Дайте визначення терміну "якісний харчовий продукт" з позиції законодавства України
20. Який з перелічених елементів найчастіше забруднює харчові продукти при контакті з тарою та обладнанням?
21. Назвіть найбільш впливову державну організацію США, що займається питаннями якості та безпеки харчових продуктів
22. У чому полягають основні функції організації Codex Alimentarius
23. Назвіть державну установу України, яка розглядає випадки нанесення шкоди здоров'ю громадян через вживання неякісних та небезпечних харчових продуктів
24. Розставити у відповідності до приналежності показники якості та безпеки харчових продуктів
25. Розставити у відповідності до приналежності обов'язки інституцій держави згідно «Піраміди безпеки харчових продуктів ВООЗ»
26. Розставити у відповідності до приналежності обов'язки міжнародних організацій, членом яких є Україна
27. Що означає норматив "гранично допустима концентрація (ГДК)" ксенобіотика в харчовому продукті?"

Змістовний модуль 3

1. Який з перелічених елементів найчастіше забруднює харчові продукти при контакті з тарою та обладнанням?
2. Методи контролю м'ясної продукції
3. Загальні вимоги до оцінки якості сировини, допоміжних матеріалів, які використовуються у виробництві м'ясної продукції
4. Оцінювання якості сировини, яка використовується для виробництва м'ясної продукції 1-ї і 2-ї груп (ковбаси і продукти зі свинини, яловичини, баранини та інших видів м'яса)
5. Оцінювання якості сировини, яка використовується для виробництва м'ясної продукції 3-ї групи (м'ясні напівфабрикати)
6. Оцінювання якості сировини, яка використовується для виробництва м'ясної продукції 4-ї групи (консервована продукція)

7. Контроль якості м'ясної продукції 1-ї і 2-ї груп (ковбаси і продукти зі свинини, яловичини, баранини та інших видів м'яса)
8. Контроль якості м'ясної продукції 3-ї групи (м'ясні напівфабрикати)
9. Контроль якості м'ясної продукції 4-ї групи (консервована продукція)
10. Дегустація м'ясної продукції
11. Методи контролю молочної продукції
12. Загальні вимоги до оцінки якості сировини, допоміжних матеріалів, які використовуються у виробництві молочної продукції
13. Оцінювання якості сировини, які використовуються для виробництва молочної продукції 1-ї групи (молочно-вершкова продукція)
14. Оцінювання якості сировини, яка використовується для виробництва молочної продукції 2-ї групи (кисломолочна продукція)
15. Оцінка якості сировини, яка використовується для виробництва молочної продукції 3-ї групи (консервована продукція)
16. Оцінювання якості сировини, яка використовується для виробництва молочної продукції 4-ї групи (сири)
17. Оцінювання якості сировини, яка використовується для виробництва молочної продукції 5-ї групи (вершкове масло)
18. Контроль якості молочної продукції 1-ї групи (молочно-вершкова продукція)
19. Контроль якості молочної продукції 2-ї групи (кисломолочна продукція)
20. Контроль якості молочної продукції 3-ї групи (консервована продукція)
21. Контроль якості молочної продукції 4-ї групи (сири)
22. Контроль якості молочної продукції 5-ї групи (вершкове масло)
23. Методи контролю рибної продукції
24. Загальні вимоги до оцінки якості рибної продукції відповідно до стандартів
25. Оцінювання якості сировини та допоміжних матеріалів, які використовуються для виробництва рибної продукції
26. Оцінювання якості рибної продукції 1-ї групи (солена риба)
27. Оцінка якості рибної продукції 2-ї групи (копчена риба)
28. Оцінювання якості рибної продукції 3-ї групи (зневоднена риба)
29. Оцінювання якості рибної продукції 4-ї групи (консервована продукція)
30. Методи контролю яєчної продукції
31. Загальні вимоги до оцінки якості сировини, допоміжних матеріалів, що використовуються при виробництві яєчної продукції
32. Оцінювання якості сировини, яка використовується для виробництва яєчної продукції 2-ї і 3-ї груп (рідка та суха продукція)
33. Контроль якості 1-ї групи яєчної продукції (яйця курячі харчові)
34. Контроль якості 2-ї групи яєчної продукції (рідка - охолоджена та морожена)
35. Контроль якості сухої яєчної продукції (3-тя група)

Перелік питань для підсумкового контролю знань

1. «Японська та американська моделі управління якістю»: описати характерні особливості та базові елементи, навести приклади їх дії на конкретних підприємствах.
2. «Характеристика основних положень концепції загального управління якістю (TQM)»: звернути увагу на її відмінність від традиційного підходу до управління якістю.
3. Основні контролю якості харчової продукції
4. Дайте визначення терміну “якісний харчовий продукт” з позиції законодавства України
5. Методологія контролю якості харчової продукції
6. Інструментальні методи оцінювання якості харчової продукції
7. Номенклатура фізико-хімічних показників якості харчової продукції
8. Методологія нормування і контролю показників якості харчової продукції
9. Стисла характеристика міжгалузевих стандартизованих методів контролю харчової продукції

10. У чому полягає сутність стандартизації?
11. Назвіть види стандартизації та відповідні їм стандарти.
12. Які об'єкти підлягають стандартизації в Україні?
13. Перелічіть основні структурні елементи вітчизняної системи стандартизації.
14. Які основні функції здійснює Держспоживстандарт України?
15. На які категорії розподіляються нормативні документи зі стандартизації?
16. Із яких елементів складається повне позначення національних стандартів України?
17. Назвіть аббревіатуру найбільш впливової державної організації США, що здійснює нагляд за безпечністю та якістю продуктів харчування
18. Назвіть основний документ України, у якому прописані права споживачів на якісні і безпечні продукти харчування
19. Опишіть процедури стандартного і розширеного державного контролю підконтрольних вантажів на державному кордоні України та транспорту.
20. Поняття концепції НАССР.
21. Головна концепція системи НАССР.
22. Переваги використання системи НАССР.
23. Види небезпек продовольчої сировини і харчових продуктів.
24. Європейське та українське законодавство щодо НАССР.
25. Стандарти щодо НАССР.
26. Програми-передумови НАССР.
27. Принципи НАССР.
28. Основні етапи розробки плану НАССР.
29. Механізм визначення критичних контрольних точок
30. Основи контролю якості харчової продукції
31. Методологія контролю якості харчової продукції
32. Інструментальні методи оцінювання якості харчової продукції
33. Контроль якості продукції на харчовому підприємстві
34. Класифікація видів контролю.
35. Використання органолептичних методів при оцінюванні якості харчової продукції
36. Основні відомості про органолептичну оцінку
37. Методи органолептичного оцінювання
38. Використання інструментальних методів при оцінюванні якості харчової продукції
39. Характеристика фізичних методів оцінки якості
40. Характеристика хімічних методів оцінки якості
41. Характеристика фізико-хімічних методів оцінки якості
42. Характеристика мікробіологічних методів оцінювання безпечності
43. Номенклатура фізико-хімічних показників якості продукції, яка виробляється м'ясопереробною промисловістю
44. Номенклатура фізико-хімічних показників якості продукції, яка виробляється молочною промисловістю
45. Номенклатура фізико-хімічних показників якості продукції, яка виробляється рибопереробною промисловістю
46. Фактори, які впливають на якість.
47. Назвіть основні методи визначення мікотоксинів, антибіотиків та гормональних препаратів у харчових продуктах.
48. Що є головною причиною підвищення ризику забруднення харчових продуктів токсичними речовинами?
49. Дайте визначення терміну "якісний харчовий продукт" з позиції законодавства України
50. Який з перелічених елементів найчастіше забруднює харчові продукти при контакті з тарою та обладнанням?
51. Назвіть найбільш впливову державну організацію США, що займається питаннями якості та безпеки харчових продуктів
52. У чому полягають основні функції організації Codex Alimentarius

53. Назвіть державну установу України, яка розглядає випадки нанесення шкоди здоров'ю громадян через вживання неякісних та небезпечних харчових продуктів
54. Розставити у відповідності до приналежності показники якості та безпеки харчових продуктів
55. Розставити у відповідності до приналежності обов'язки інституцій держави згідно «Піраміди безпеки харчових продуктів ВООЗ»
56. Розставити у відповідності до приналежності обов'язки міжнародних організацій, членом яких є Україна
57. Що означає норматив "гранично допустима концентрація (ГДК)" ксенобіотика в харчовому продукті?"
58. Який з перелічених елементів найчастіше забруднює харчові продукти при контакті з тарою та обладнанням?
59. Методи контролю м'ясної продукції
60. Загальні вимоги до оцінки якості сировини, допоміжних матеріалів, які використовуються у виробництві м'ясної продукції
61. Оцінювання якості сировини, яка використовується для виробництва м'ясної продукції 1-ї і 2-ї груп (ковбаси і продукти зі свинини, яловичини, баранини та інших видів м'яса)
62. Оцінювання якості сировини, яка використовується для виробництва м'ясної продукції 3-ї групи (м'ясні напівфабрикати)
63. Оцінювання якості сировини, яка використовується для виробництва м'ясної продукції 4-ї групи (консервована продукція)
64. Контроль якості м'ясної продукції 1-ї і 2-ї груп (ковбаси і продукти зі свинини, яловичини, баранини та інших видів м'яса)
65. Контроль якості м'ясної продукції 3-ї групи (м'ясні напівфабрикати)
66. Контроль якості м'ясної продукції 4-ї групи (консервована продукція)
67. Дегустація м'ясної продукції
68. Методи контролю молочної продукції
69. Загальні вимоги до оцінки якості сировини, допоміжних матеріалів, які використовуються у виробництві молочної продукції
70. Оцінювання якості сировини, які використовуються для виробництва молочної продукції 1-ї групи (молочно-вершкова продукція)
71. Оцінювання якості сировини, яка використовується для виробництва молочної продукції 2-ї групи (кисломолочна продукція)
72. Оцінка якості сировини, яка використовується для виробництва молочної продукції 3-ї групи (консервована продукція)
73. Оцінювання якості сировини, яка використовується для виробництва молочної продукції 4-ї групи (сири)
74. Оцінювання якості сировини, яка використовується для виробництва молочної продукції 5-ї групи (вершкове масло)
75. Контроль якості молочної продукції 1-ї групи (молочно-вершкова продукція)
76. Контроль якості молочної продукції 2-ї групи (кисломолочна продукція)
77. Контроль якості молочної продукції 3-ї групи (консервована продукція)
78. Контроль якості молочної продукції 4-ї групи (сири)
79. Контроль якості молочної продукції 5-ї групи (вершкове масло)
80. Методи контролю рибної продукції
81. Загальні вимоги до оцінки якості рибної продукції відповідно до стандартів
82. Оцінювання якості сировини та допоміжних матеріалів, які використовуються для виробництва рибної продукції
83. Оцінювання якості рибної продукції 1-ї групи (солена риба)
84. Оцінка якості рибної продукції 2-ї групи (копчена риба)
85. Оцінювання якості рибної продукції 3-ї групи (зневоднена риба)
86. Оцінювання якості рибної продукції 4-ї групи (консервована продукція)
87. Методи контролю яєчної продукції

88. Загальні вимоги до оцінки якості сировини, допоміжних матеріалів, що використовуються при виробництві яєчної продукції
89. Оцінювання якості сировини, яка використовується для виробництва яєчної продукції 2-ї і 3-ї груп (рідка та суха продукція)
90. Контроль якості 1-ї групи яєчної продукції (яйця курячі харчові)
91. Контроль якості 2-ї групи яєчної продукції (рідка - охолоджена та морожена)
92. Контроль якості сухої яєчної продукції (3-тя група)

8. Форма підсумкового контролю, критерії оцінювання результатів навчання та рейтингова оцінка знань здобувачів вищої освіти з дисципліни

Контроль знань дисципліни для здобувачів вищої освіти здійснюється виконанням контрольних робіт, тестів на лабораторно-практичних заняттях, підготовці презентації. Здобувачі вищої освіти, які пропустили лекції, лабораторно-практичні заняття відпрацьовують їх згідно графіка.

Рейтингова оцінка знань здобувачів вищої освіти з дисципліни

№ п/п	Форма контролю	Контроль протягом семестру	Максимальна / мінімальна кількість балів
1	Контрольна робота	2	30 / 18
2	Опитування	2	10 / 6
3	Підготовка презентації	1	10 / 6
4	Тестування	1	10 / 6
Усього (балів)		x	60/36

Підсумковий контроль знань здійснюється шляхом складання іспиту.

Здобувачі вищої освіти, які набрали 36-60 балів здають іспит в екзаменаційну сесію згідно учебного плану, здобувачі вищої освіти, що набрали менше 36 балів до сесії не допускаються (до складання екзамену такі можуть бути допущені тільки після того, як наберуть необхідну кількість балів).

Критерії оцінки відповідей на питання, що виносяться на екзамен, наступні:

- «відмінно» – студент дав правильні і вичерпні відповіді на поставлені теоретичні і практичні питання, в яких він показав глибокі знання матеріалу, посилаючись на нормативні документи, що використовуються для розкриття поставлених завдань;

- «добре» – студент дав правильні відповіді на поставлені теоретичні і практичні питання, в яких він показав розуміння матеріалу, при цьому орієнтується в основних методиках проведення досліджень;

- «задовільно» – студент дав правильні відповіді на поставлені теоретичні питання, в яких він показав розуміння матеріалу, проте не вказує на основні методики і нормативні документи;

- «не задовільно» – студент дав неправильні відповіді, в яких він продемонстрував значні прогалини у знаннях з основного програмного матеріалу.

Розподіл балів, які отримують здобувачі вищої освіти, та шкала оцінювання

Сума балів за всі види освітньої діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою
90 – 100	A	5 (відмінно)
82 – 89	B	4 (добре)
75 – 81	C	4(добре)
64 – 74	D	3 (задовільно)

60 – 63	E	3 (задовільно)
35 – 59	FX*	не зараховано з можливістю повторного складання 2 (незадовільно)*
0 – 34	F*	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни 2 (незадовільно)*

*Оцінки FX та F у залікову книжку здобувача вищої освіти не виставляється відповідно до Положення про організацію освітнього процесу у МНАУ

9. Інструменти, обладнання та програмне забезпечення, використання яких передбачає навчальна дисципліна

В навчальному процесі для проведення занять з дисципліни «**ДЕРЖАВНИЙ КОНТРОЛЬ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ**» для здобувачів вищої освіти V курсу використовуються ауд. № 224, 216. навчальний корпус № 1, вул. Карпенка, 73

Мультимедійне обладнання:

- екран проєкційний напольний Rediea POP — 1 шт.
- проєктор Acer X 1110-1 шт.
- ноутбук Lenovo IdeaPad G555-3G-1 (59-034054) - 1 шт.

Прикладне програмне забезпечення:

- Корпоративне ліцензування «Volume Licensing»,
- Parent program: OPEN 93947897ZZE1608, Software Assurance (SA) №63986644. 63986649. 63986652: MS Excel;
- MS Word: Google Chrome;
- Mozilla Firefox Доступ до мережі Internet.
- Навчальні фільми.
- Презентації у режимі PowerPoint.

Спеціальне технічне обладнання:

- Мікроскоп «Віолам» - 1 шт.
- Термостат ТС 80 М-2 -1 шт.;
- Сушильна шафа «ADIMEX»-1 шт.;
- Гомогенізатор «MPW-302» -1 шт.;
- Змішувач магнітний «ММ-5» -1 шт.;
- Піч муфельна -1 шт.;
- Електронагрівач «ММ-2А» -1 шт.;
- Лупа «BYR» -1 шт.;
- Ваги ВТ-500 - 1 шт.
- Центрифуга - 1 шт.
- Іономір - 1 шт.
- Шафа для наочних посібників — 3 шт.
- Жалюзі вертикальні 11,73 кв. м — 1 шт.
- Стіл лабораторний — 1 шт.
- Столик лабораторний - 3 шт.
- Стіл для викладача — 1 шт.
- Стілець для викладача - 1 шт.
- Дошка для крейди темно-коричневого кольору - 1 шт.

10. Перелік рекомендованих літературних джерел та законодавчо-нормативних актів

10.1 Базова література

1. Державне регулювання якості та безпеки харчових продуктів. Конспект лекцій для студентів спеціальності 102 «Хімія» денної форми навчання / уклад. С. О. Коновалова. – Краматорськ : ДДМА, 2019. – 100 с.
2. Черевко О. І. Методи контролю якості харчової продукції : навчальний посібник / О. Черевко, Л. Крайнюк, Л. Касілова: Підручник.. Суми : ВТД "Університетська книга", 2015. 508 с.
3. 1. Димань Т. М., Мазур Т. Г. Безпека продовольчої сировини і харчових продуктів : підручник. Київ : Академія, 2011. 520 с.
4. Якубчак, О. М. Гігієна продуктів тваринного походження [Текст] : [навч. посібник для ВНЗ] / [О. М. Якубчак, Т. В. Таран]. Київ : ПрофКнига, 2017. 593с

10.2 Допоміжна література

1. Черевко О. І. Методи контролю якості харчової продукції : навчальний посібник / [О. І. Черевко, Л. М. Крайнюк, Л. О. Касілова та ін.] ; за заг. ред. Л. М. Крайнюк: Підручник. СНАУ. Суми : Університетська книга, 2012. 512 с.
2. Яценко І.В. та ін. Гігієна і експертиза харчових тваринних гідробіонтів та продуктів їх переробки. Частина 1. Гігієна і експертиза рибпромислової продукції. Харків : Діса-Плюс, 2017. 680 с.
3. Брулевич В. Безпечність харчових продуктів за законодавством України та Європейського Союзу. Судова апеляція. 2016. № 2. С. 75–83.
4. Граф Х.-В. Сидоренко А. Споживацтво в сучасному світі. Якість і безпечність харчової продукції і сировини – проблеми сьогодення : матеріали міжнародної конф. : (Львів, 25 вересня 2020 р.). Львів : Видавництво «Растр-7», 2020. С. 217–218.
5. Сокур Т. Правові аспекти безпечності харчових продуктів в Україні. Право і суспільство. 2018. № 1. С. 148–153.
6. Сокур Т. Перехід на європейську модель контролю якості та безпечності харчових продуктів в Україні. JURNALUL JURIDIC NAȚIONAL: TEORIE ȘI PRACTICĂ. 2018. №2 (30). Ч. 2. С. 128–132.
7. Дубініна А. А., Овчиннікова І. Ф., Дубініна С. О., Летуга Т. М., Науменко М. О. Методи визначення фальсифікації товарів : підручник. Київ : Видавничий дім «Професіонал», 2010. 272 с. URL: http://library.nlu.edu.ua/POLN_TEXT/CUL/24Metodi%20vznachennya%20falsifi%20otovariv-Dubiniina.pdf (дата звернення: 25.09.2019).
8. Експертиза та контроль якості продуктів харчування : навч.-метод. посіб. / П. М. Гаврилін та ін. Дніпропетр. держ. аграр. ун-т, проєкт 159173-TEMPUS-DETEMPUS-JPCR. Дніпро, 2012. 198 с.
9. Експрес-методи дослідження безпечності та якості харчових продуктів : навч. посіб. / Євлаш В. В., Самойленко С. О., Отрошко Н. О., Буряк І. А. Харків : ХДУХТ, 2016. 1 електрон. опт. диск(CD-ROM) URL: <http://elib.hduht.edu.ua/bitstream/123456789/1451/1/Євлаш%20Експрес-методи.pdf> (дата звернення: 25.09.2019).

10.3 Законодавчо-нормативні акти

1. Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини: Закон України від 23 грудня 1997 року // Відомості ВРУ. 1998. – № 19. С. 98.

2. Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, ветеринарну медицину та благополуччя тварин: Закон України від 18.05.2017 р. № 2042-VIII. Верховна Рада України. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2042-19#Text>

3. Висновок на проект Закону України «Про внесення змін до деяких законодавчих актів України щодо харчових продуктів» (реєстр. № 4179а від 27.06. 2014 р.) Верховна Рада України. URL: <http://w1.c1.rada.gov.ua/pls/zweb2/webproc34?id=&pf3511=51514&pf35401=307791>

10.4 Інформаційні ресурси

1. Допустимі дози, концентрації, кількості та рівні вмісту пестицидів у сільськогосподарській сировині, харчових продуктах, повітрі робочої зони, атмосферному повітрі, воді водоймищ, ґрунті. ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000-2001 Державні санітарні правила та норми. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/v0137588-01>. (дата звернення: 20.09.2019). 6.

2. Контроль якості та безпечності харчової продукції. Доступ до нормативної бази disk.techmedia.com.ua URL: <https://techmedia.com.ua/product/kontrol-yakosti-ta-bezpechnosti-kharchovoi-produktsii> (дата звернення: 10.09.2019).

ДОДАТОК

до робочої програми 2024-2025 н. р. навчальної дисципліни

«ДЕРЖАВНИЙ КОНТРОЛЬ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ»

Перелік внесених змін на 2024-2025 н. р.

№	Зміст змін	Підстави	Примітки
1	Збільшено кількість законодавчих актів та інформаційних ресурсів	Внесення змін до деяких законодавчих актів України щодо харчових продуктів	-

Розробник програми:
канд. вет. наук, доцент

Ім'янон ЛУМЕДЗЕ