МИКОЛАЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФАКУЛЬТЕТ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА І ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ ТВАРИННИЦТВА, СТАНДАРТИЗАЦІЇ ТА БІОТЕХНОЛОГІЇ
Кафедра переробки продукції тваринництва та харчових технологій

«ЗАТВЕРДЖУЮ»
Перший проректор
_____ Дмитро БАБЕНКО
(підпис)
«28» ___06___ 2023 р.
Гарант освітньої програми
_____ Імінжон ЛУМЕДЗЕ
(підпис) (ініціали, прізвище)
«27» ___06___ 2023 р.

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Нормативно правове забезпечення моніторингу якості харчових продуктів»

Галузь знань	21 «Ветеринарна медицина»
Спеціальність	212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»
Освітньо-професійна та освітньо-наукова програма	«Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»
Освітній ступінь	«Магістр»
Семестр	7
Форма здобуття освіти	денна
Викладачі	Каницька Ірина Вікторівна, асистент, kanytska@mnau.edu.ua

Розглянуто на засіданні кафедри переробки продукції тваринництва та харчових технологій.
Протокол № 13 від «16» червня 2023 року.
Завідувач кафедри Олена ПЕТРОВА

Схвалено науково-методичною комісією факультету технології виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнології.
Протокол № 11 від «26» червня 2023 року.
Голова науково-методичної комісії Галина КАЛИНИЧЕНКО

Схвалено на засіданні вченої ради факультету технології виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнології.
Протокол № 11 від «27» червня 2023 року
Голова вченої ради Михайло ГИЛЬ

Миколаїв
2023

1. Призначення навчальної дисципліни	Навчальна дисципліна «Лабораторна діагностика якості та безпечності продукції тваринного та рослинного походження» є необхідною складовою у системі підготовки фахівців і спрямована на формування морально-етичних принципів у майбутніх фахівців і науковців при успішному виконанні своїх професійних завдань та для виконання науково-дослідної роботи.
2. Мета навчальної дисципліни	Метою навчальної дисципліни «Лабораторна діагностика якості та безпечності продукції тваринного та рослинного походження» є навчитись оцінювати і контролювати якість продукції та за допомогою діагностики запобігати випуску фальсифікованої продукції, що може призвести до небажаних наслідків
3. 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: ЗК1.Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу. ЗК2.Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. ЗК3.Знання та розуміння предметної галузі та професії. ЗК4.Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово. ЗК6.Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій. ЗК7.Здатність проведення досліджень на відповідному рівні. ЗК8.Здатність учитися і оволодівати сучасними знаннями. ЗК9.Здатність приймати обгрунтовані рішення. ЗК10.Здатність спілкуватися з представниками інших професійних груп різного рівня (з експертами інших галузей знань/видів економічної діяльності). ЗК11. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт. - Спеціальні (фахові) компетентності: ФК1. Здатність аналізувати загальні принципи, які застосовують до харчових продуктів і кормів загалом та безпечності харчових продуктів і кормів зокрема, на національному рівні та на рівні Європейського співтовариства. ФК2. Здатність застосовувати методики роботи з національними і міжнародними нормативно-правовими актами, науковими працями, методичними розробками, рекомендаціями, інструкціями тощо у професійній діяльності. ФК3. 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. ФК4. Здатність використовувати знання про хвороби тварин різної етіології для здійснення державного (внутрішнього) контролю на підконтрольних потужностях. ФК5. Здатність досліджувати харчові продукти і корми

	органолептичними та інструментальними методами для визначення їх безпечності та якості. ФК6. Здатність застосовувати методики і процедури щодо виробництва та обігу харчових продуктів відповідно до концепції «Єдиного здоров'я». ФК7. Здатність планувати і здійснювати контроль механізмів імпорту та сертифікаційних процедур, пов'язаних із захистом здоров'я тварин, людей і екосистем у країні-імпортері. ФК8. 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. ФК9. 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. ФК11. Здатність організовувати та проводити державний контроль гігієнічних вимог і санітарних заходів на агропродовольчих ринках і потужностях. ФК14. Здатність ідентифікувати та оцінювати відповідність харчових продуктів вимогам нормативно-правових актів, відомостям, наведеним в інформації для споживача або декларації виробника. ФК15. Здатність здійснювати контроль на потужностях з виробництва та обігу продуктів тваринного походження, на кордоні і транспорті з урахуванням потенційного впливу транскордонних хвороб, зокрема зоонозів. ФК16. Здатність здійснювати контроль гігієнічних вимог діяльності потужностей з виробництва і переробки продуктів тваринництва, об'єктів ветеринарної медицини тощо. ФК17. Здатність здійснювати судово-ветеринарну експертизу згідно з чинним законодавством. ФК18. Здатність контролювати ефективність проведення санації потужностей згідно з вимогами національних та міжнародних нормативно-правових актів. Додаткові спеціальні (фахові) компетентності: ФК21.1 Здатність виконувати ветеринарно-санітарну експертизу об'єктів мисливського промислу. ФК21.2 Здатність виконувати ветеринарно-санітарну експертизу та гігієну молока і молочних продуктів. ФК21.3 Здатність виконувати ветеринарно-санітарну експертизу і гігієну первинної переробки тварин і продуктів забою. ФК21.4 Здатність виконувати ветеринарно-санітарну експертизу і гігієну рослинних харчових продуктів. ФК21.6 Здатність виконувати ветеринарно-санітарну експертизу і гігієну риби та рибопродуктів. ФК21.10 Здатність забезпечувати біобезпеку та біозахист на

	робочому місці за фахом. ФК22.6 Здатність здійснювати державний ветсанконтроль і нагляд. ФК22.8 Здатність запроваджувати фітосанітарний контроль. ФК22.10 Здатність забезпечувати біобезпеку та біозахист на робочому місці за фахом.
4. Заплановані результати навчальної дисципліни	У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач вищої освіти повинен:
знати:	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 6. Знати органолептичні та інструментальні методи і методики дослідження харчових продуктів і кормів для визначення їх безпечності та якості. ПРН 10. Володіти знаннями та практичними уміннями, необхідними для організації і проведення державного контролю гігієнічних вимог та санітарних заходів на агропродовольчих ринках і потужностях. ПРН 16. Мати необхідні знання та уміння для здійснення судово-ветеринарної експертизи згідно з чинним законодавством.
вміти:	ПРН 2. Використовувати інформаційні та комунікаційні технології у професійній діяльності, а також розуміти необхідність постійного підвищення рівня професійної кваліфікації. ПРН 3. Володіти методами та методиками державного (внутрішнього) контролю на підконтрольних потужностях для гарантування безпечності харчового ланцюга, уміти контролювати, оцінювати та управляти ризиками під час виробництва та обігу харчових продуктів. 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 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 ветеринарно-санітарний 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 17. Володіти методами контролю ефективності проведення санації різних потужностей з виробництва і переробки продуктів тваринництва відповідно до вимог національних і міжнародних нормативно-правових актів. ПРН20.1 Виконувати ветеринарно-санітарну експертизу об'єктів мисливського промислу. ПРН20.2 Виконувати ветеринарно-санітарну експертизу та гігієну молока і молочних продуктів. ПРН20.3 Виконувати ветеринарно-санітарну експертизу і гігієну первинної переробки тварин і продуктів забою. ПРН20.4 Виконувати ветеринарно-санітарну експертизу і гігієну рослинних харчових продуктів. ПРН20.5 Виконувати ветеринарно-санітарну експертизу і гігієну кормів і кормових добавок. ПРН20.6 Виконувати ветеринарно-санітарну експертизу і гігієну риби та рибопродуктів. ПРН20.7 Виконувати судову ветеринарно-санітарну експертизу. ПРН20.8 Працювати з сертифікацією та стандартизацією продукції біологічного походження. ПРН20.9 Застосовувати наукові підходи ветеринарно-санітарної експертизи захворювань тварин.	
5. Опис навчальної дисципліни	Всього годин/кредитів за навчальним планом, з них: - лекції - практичні заняття - самостійна робота	150/5,0 30/1,0 46/1,53 74/2,46

Календарний план*

№ з/п	Найменування тем	Розподіл навчального часу, годин		
		лк	пз	сам. робота
	6-й семестр			
1.	Визначення понять «якість» та «безпечність». Структура, фактори, чинники щодо якості та безпечності харчових продуктів	2	2	4
2.	Вимоги національного та європейського законодавства до безпечності та якості харчових продуктів	2	2	4
3.	Державний (внутрішній) контроль дотримання вимог передзабійного огляду, забою тварин і післязабійного огляду продуктів забою	2	4	4
4.	Контроль механізмів імпорту та сертифікаційних процедур, пов`язаних із захистом здоров'я тварин, людей і екосистем у країні- імпортері		4	4

5.	Забруднення харчових продуктів радіонуклідами, нітратами, нітритами, нітрозосполуками, важкими металами, пестицидами	2	4	4
6.	Біобезпека харчових продуктів, що містять генетично-модифіковані організми та харчові добавки.	2	4	4
7.	Мікотоксини, антибіотики та гормональні препарати у продуктах тваринного та рослинного походження	2	2	6
8.	Системи менеджменту безпечності харчових продуктів Порядок і періодичність контролю харчових продуктів за показниками безпеки (система НАССР).	2	4	4
9.	Стандартний і розширений державний контроль підконтрольних вантажів на державному кордоні України та транспорті	4	6	10
10.	Генетично модифіковані джерела харчових продуктів	2	4	4
11.	Харчові добавки	2	2	4
12.	Технологічні добавки	2	2	4
13.	Біологічно активні добавки	2	2	6
14.	Безпека харчування, пов'язана з компонентами упаковки	2	2	6
15.	Соціальні токсиканти	2	2	6
Всього		**30**	**46**	**74**

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

6. Порядок та критерії оцінювання	Контроль знань з дисципліни здійснюється шляхом індивідуальних опитувань студентів, тестування та контрольних письмових робіт. По закінченню семестру проводиться залік в усній формі на основі питань підсумкового контролю. До складання заліку допускаються студенти, які повністю виконали програму з дисципліни: – відвідали, або відпрацювали всі лекції та лабораторно-практичні заняття протягом семестру; – оволоділи практичними навичками, передбаченими програмою дисципліни; – виконали передбачені програмою письмові роботи студента.

Поточний і підсумковий контроль знань здобувачів вищої освіти

Форма контролю	Кількість заходів	Оцінка		Сума	
		min	max	min	max
1. Аудиторна робота в т.ч.: - навчальні заняття (підготовка та виконання)	16	1	2	16	32
2. Самостійна робота в т.ч.:					
- усне опитування	2	2	4	4	8
- тестування	4	4	5	16	20
Разом				36	60
Залік				24	40
Разом по дисципліні				60	100

Загальна шкала оцінювання ECTS за результатами курсу

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою
90 – 100	A	зараховано
82 – 89	B	

75 – 81	C	
64 – 74	D	
60 – 63	E	
35 – 59	FX	незараховано з можливістю повторного складання
1 – 34	F	незараховано з обов'язковими повторним вивченням дисципліни
7. Політика курсу	Основні принципи проведення занять: - 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 змістових модулів та виступити з презентацією чи інформуванням додатково.	
8. Інформаційні джерела	1. Павлоцька Л.Ф., Дуденко Н.В., Димитрієвич Л.Р. Основи фізіології, гігієни харчування та проблеми безпеки харчових продуктів: Навчальний посібник. Суми : Університетська книга, 2019. 441 с. 2. Черевко О., Крайнюк Л., Касілова Л. Методи контролю якості харчової продукції : навчальний посібник. Підручник. Суми : ВТД «Університетська книга», 2015. 508 с. 3. Якубчак, О. М., Таран Т. В. Гігієна продуктів тваринного походження : Навч. посібник для ВНЗ. Київ : ПрофКнига, 2017. 593 с. 4. Черевко О. І., Крайнюк Л. М., Касілова Л. О. Методи контролю якості харчової продукції : навчальний посібник. Підручник. СНАУ. Суми : Університетська книга, 2012. 512 с. 5. Яценко І.В. Гігієна і експертиза харчових тваринних гідробіонтів та продуктів їх переробки. Частина 1. Гігієна і експертиза рибопромислової продукції. Харків : Діса-Плюс, 2017. 680 с. 6. Яценко І.В. Гігієна і експертиза харчових тваринних гідробіонтів та продуктів їх переробки. Частина 2. Гігієна і експертиза рибопромислової продукції. Харків : Діса-Плюс, 2017. 648 с.	

	7. Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини: Закон України від 23 грудня 1997 року // Відомості ВРУ. 1998. № 19. С. 98.
9. Інтеграція здобувачів вищої освіти з особливими освітніми потребами	Передбачено використання індивідуальної форми навчання для здобувачів за допомогою оболонки Moodle (https://moodle.mnau.edu.ua/course/view.php?id=2454).
10. Доступ до матеріалів навчання	Робоча програма дисципліни, її силабус та навчально-методичний комплекс дисципліни з необхідним його накопиченням розташовано на оболонці Moodle (https://moodle.mnau.edu.ua/course/view.php?id=2779&notifyeditingon=1) та офіційному сайті Миколаївського національного аграрного університету (https://www.mnau.edu.ua).

Силабус навчальної дисципліни розроблено:

Асистент **Ірина КАНИЦЬКА**