МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
МИКОЛАЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФАКУЛЬТЕТ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА І ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ ТВАРИННИЦТВА, СТАНДАРТИЗАЦІЇ ТА БІОТЕХНОЛОГІЇ
Кафедра ветеринарної медицини та гігієни

«Погоджено»
Декан факультету ТВППТСБ
_____ Михайло ГИЛЬ
«01» 07 2026 р.

«Затверджую»
Перший проректор
_____ Дмитро БАБЕНКО
«01» 07 2026 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
денної (очної) форми здобуття вищої освіти
на 2026-2027 навчальний рік

Ступінь вищої освіти - **Магістр**
Галузь знань **21 «Ветеринарна медицина»**
Освітня спеціальність **212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»**
Мова викладання - **українська**

Миколаїв
2026

Робоча програма відповідає меті та особливостям освітньо-професійної програми підготовки здобувачів вищої освіти «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза», затвердженою Вченою радою Миколаївського національного аграрного університету 22.02.2022 р. (протокол №7), чинної згідно наказу по університету № 37-О від 14.03.2022 р.

Розробник програми: канд. вет. наук, старший викладач В'ячеслав Бродовський, Миколаївський національний аграрний університет.

Програма розглянута на засіданні кафедри ветеринарної медицини та гігієни МНАУ протокол № 14 від 18 червня 2026 року.

В.о. завідувача кафедри
д-р с.-г. наук, професор — Михайло ГИЛЬ

Схвалено науково-методичною комісією факультету технології виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнології Миколаївського національного аграрного університету
Протокол № 12 від 25 червня 2026 року.

Голова науково-методичної комісії
канд. с.-г. наук, доцентка — Галина КАЛИНИЧЕНКО

Гарантка освітньої програми — Алла БОНДАР

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 організовувати ефективну та результативну систему контролю всіх перелічених вимог.

Annotation

Derzhavnyy kontrol′ kharchovykh produktiv ye odnym iz nayskladnishykh zavdan′ derzhavnoho upravlinnya v sviti. Taka skladnist′ obumovlena bahat′ma aspektamy, yakym orhany vlady povynni prydilyaty osoblyvu uvahu — zdorov″ya ta interesy spozhyvachiv, zdorov″ya tvaryn, roslyn, ekonomichni interesy operatoriv odnoho 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 навчальної 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 змістовних модулів **3**
Загальна кількість годин – **90**
Види навчальної діяльності та види навчальних занять, обсяг годин та кредитів:
лекції – **16 год/0,53 кредитів ECTS**
практичні заняття – **30 год/1 кредитів ECTS**
лабораторні заняття – **16 год/0,53 кредитів ECTS**
самостійна робота – **28 год/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:

ІК. 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 обґрунтовані рішення.
ЗК11. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

Фахові (предметні) 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».
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, премісів, 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.
ФК10. Здатність планувати санітарні заходи, розробляти процедури та контролювати дотримання гігієнічних вимог на потужностях для випуску безпечних харчових продуктів, кормів і кормових добавок тощо.
ФК11. Здатність організовувати та проводити державний контроль гігієнічних вимог і санітарних заходів на агропродовольчих ринках і потужностях.
ФК12. Здатність здійснювати державний (внутрішній) ветеринарно-санітарний контроль на потужностях з виробництва та обігу санітарних заходів, застосовувати придатні методи відбору проб, поводження з ними та результатами їх випробувань (досліджень).
ФК13. Здатність здійснювати ветеринарно-санітарний контроль виробництва та обігу кормів, кормових добавок, премісів тощо на підконтрольних потужностях, грамотно використовувати методики їх дослідження та проводити їхнє санітарне оцінювання.
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.
ФК20. Здатність дотримуватися морально-етичних норм, правил і принципів біобезпеки та біоетики під час використання у професійній діяльності різних біологічних агентів.

Програмні результати навчання:

ПРН2. Використовувати інформаційні та комунікаційні технології у професійній діяльності, а також розуміти необхідність постійного підвищення рівня професійної кваліфікації.
ПРН3. 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.

ПРН6. Знати органолептичні та інструментальні методи і методики дослідження харчових продуктів і кормів для визначення їх безпечності та якості.

ПРН7. Уміти планувати і здійснювати контроль та проводити моніторинг виробництва, здійснювати контроль зберігання, переробки та реалізації харчових продуктів і кормів, кормових добавок, премісів, побічних продуктів, ветеринарних препаратів, засобів ветеринарної медицини та оцінювати їх безпечність і якість.

ПРН8. 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.

ПРН10. Володіти знаннями та практичними уміннями, необхідними для організації і проведення державного контролю гігієнічних вимог та санітарних заходів на агропродовольчих ринках і потужностях.

ПРН11. Володіти знаннями та практичними уміннями, необхідними для здійснення державного (внутрішнього) ветеринарно-санітарного контролю на потужностях з виробництва та обігу м'яса і м'ясних продуктів, молока і молочних продуктів, напівфабрикатів, харчових гідробіонтів; заготівлі, зберігання та обігу харчових рослинних продуктів, меду та апіпродуктів, харчових яєць та яйцепродуктів тощо, а також методами та методиками відбору, консервування, пакування і пересилання проб тваринного, рослинного й біотехнологічного походження, правильного поводження 3 ними та результатами їх випробувань (досліджень).

ПРН12. Володіти принципами, методами та процедурами дотримання належного санітарного стану на потужностях для випуску, зберігання, переробки та реалізації харчових продуктів, кормів і кормових добавок, премісів, побічних продуктів, ветеринарних препаратів, а також методами оцінювання їх безпечності та якості.

ПРН13. 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.

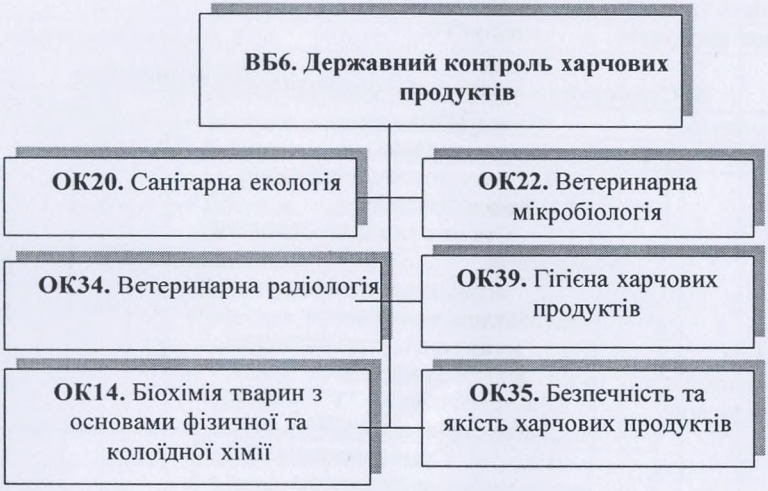
ПРН14. Володіти методами контролю технологічних процесів первинної обробки субпродуктів, харчової крові, спеціальної сировини, здійснювати ветеринарно-санітарний контроль дотримання технологічних операцій з ендокринною, ферментною, кишковою, шкіряно-хутровою сировиною, м'ясом та іншими продуктами забою і готовими харчовими продуктами, здійснювати їх інспектування, наносити позначки придатності та визначати шляхи подальшого використання цієї продукції.

ПРН 15 Володіти методами контролю гігієнічних вимог діяльності різних потужностей, які проводять збір, обробку, знешкодження (знезараження), видалення, утилізацію та знищення побічних продуктів тваринницьких підприємств (потужностей), об'єктів ветеринарної медицини, переробної промисловості тощо.

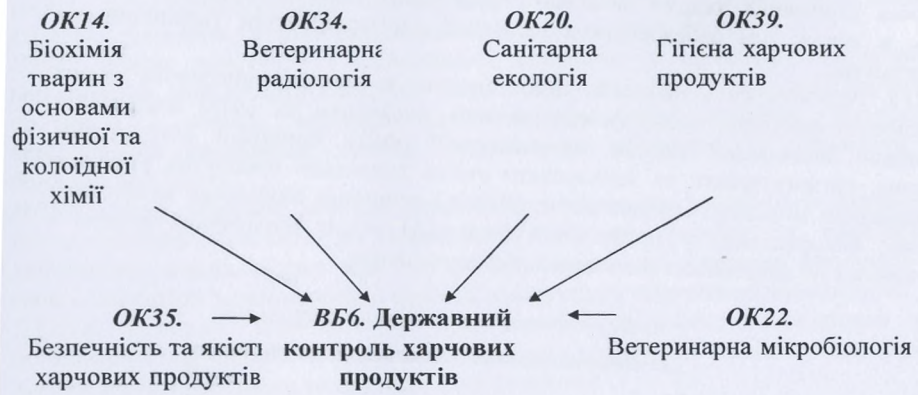
ПРН18. Уміти проводити необхідні клінічні та лабораторні дослідження для загальної ветеринарної превенції на потужностях з виробництва і переробки продуктів тваринництва, здійснювати ветеринарно-санітарне оцінювання систем і способів утримання тварин, визначати безпечність кормів, кормових добавок тощо, а також для забезпечувати належний санітарний стан тваринницьких потужностей.

ПРН19. Розуміти суть професії, знати підходи та методи оцінювання різних виробничих ситуацій, володіти абстрактним мисленням та вміти аналізувати можливий подальший перебіг цих ситуацій, уміти приймати обґрунтовані рішення, організовувати та здійснювати якісне виконання прийнятих рішень з дотриманням морально-етичних норм, правил і принципів біобезпеки та біоетики під час використання у професійній діяльності різних біологічних агентів з прагненням до збереження навколишнього середовища.

4. Передумови для вивчення дисципліни



5. Місце дисципліни у структурі навчальних дисциплін



6. Структурно-логічна схема навчальної дисципліни

Змістовий 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 безпечності харчових продуктів в Україні	1	2.1 Законодавча база 2.2. Система НАССР	2		2	2	5
	Показники якості і параметри безпечності	2	Основні терміни. Нормативна база	2		2		5
			Сучасні методи дослідження якості продуктів харчування		4			4

	харчових продуктів		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 безпечність 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 молочних продуктів ✓ Методи контролю якості молока ✓ Методи контролю якості кефіру ✓ Методи контролю якості сиру кисломолочного ✓ Методи контролю якості сметани.	2	3	1	3	8
		3	Державний контроль якості рибної продукції. ✓ Методи контролю якості охолодженої риби ✓ Методи контролю якості мороженої риби ✓ Методи контролю якості солоної 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		2		3	7

			способами отримання ✓ Утворення та дозрівання меду ✓ Хімічний склад меду ✓ Оцінка натуральності та якості меду					
ього за змістовний модуль 3				**6**	**12**	**7**	**16**	**38**
ього 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 безпечності харчових продуктів в Україні. Показники якості і параметри безпечності харчових продуктів	28	0,93	31,1
3. Якість і безпечність 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 безпечності харчових продуктів в Україні. Показники якості і параметри безпечності харчових продуктів	28	
3. Якість і безпечність харчових продуктів	38	
Всього	**90**	**х**

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	2

	1.2.3.Сертифікація у США **Keywords:** Standardization, certification abroad, normative documents, quality, essence of requirements, assessment methods	
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 безпечності харчових продуктів в Україні 2.1 Законодавча база 2.2. Система НАССР **Keywords:** State regulation, safety, food products, legislative framework, HACCP system	2
5	Показники якості і параметри безпечності 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 солоної 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**	
1	**Стандартизація в Україні.** ✓ Законодавство України щодо здійснення державного контролю. ✓ Державний контроль. Його види.	1	Захист лабораторної роботи

	✓ Процедури здійснення державного контролю.		
	Стандартизація і сертифікація за кордоном ✓ 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 ✓ 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 безпечності харчових продуктів ✓ Визначення залишкової кількості антибіотиків у харчових продуктах за допомогою імуноферментного методу ІФА	4	Захист лабораторної роботи
	Показники якості і параметри безпечності харчових продуктів ✓ 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 безпечності харчових продуктів ✓ Визначення залишкових кількостей пестицидів у харчових продуктах ✓ Визначення вмісту радіонуклідів у харчових продуктах	4	Захист лабораторної роботи
	Змістовний модуль 3	**12**	
7	**Якість і безпечність харчових продуктів** ✓ 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
8	**Якість і безпечність харчових продуктів** ✓ Основні показники якості молочних продуктів.	3	Захист лабораторної роботи

	✓ Визначення показників якості та ознак фальсифікації молока і молочної продукції.		
9	**Якість і безпечність харчових продуктів** ✓ Основні показники якості рибної продукції ✓ Визначення показників якості та ознак фальсифікації риби і рибних продуктів.	2	Захист лабораторної роботи
10	**Якість і безпечність харчових продуктів** Основні показники якості яєчної продукції	2	Захист лабораторної роботи
11	**Якість і безпечність харчових продуктів** ✓ 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 ✓ Радіологічний 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*
Змістовий модуль 1. уп. Стандартизація та сертифікація	**6**	**х**
жавна система стандартизації в Україні Стандартизація як н із чинників впливу й регулювання якості товарів та луг. Органи та служби стандартизації, їх основні завдання функції. Центральний орган виконавчої влади, що езпечує формування державної політики у сфері ндартизації, його повноваження.	3	Презентація
кнародне співробітництво в галузі стандартизації. Участь раїни в міжнародних організаціях зі стандартизації. омонізація стандартів. Використання Україною кнародних і регіональних стандартів.	3	Презентація
Змістовий модуль 2. ржавне регулювання у сфері безпечності харчових одуктів в Україні. Показники якості і параметри печності харчових продуктів	**6**	
стеми безпечності та якості продукції і послуг, методи їх безпечення. Розвиток і поширення систем якості продукції послуг в Україні. Методологічна сутність системного ходу до вирішення проблем управління якістю. Історія ворення системи НАССР. Переваги впровадження системи ССР в Україні. Основні аспекти належної гігієнічної та обничої практики.	**3**	Презентація
тчизняний і міжнародний досвід та розвиток управління істю продукції Основні напрями роботи Європейського мітету з оцінювання та сертифікації систем якості (EQS), та діяльності.	**3**	Презентація
Змістовий модуль 3. сість і безпечність харчових продуктів	**16**	
арчова безпека молочних продуктів	3	Надати перелік основних законів та законодавчих актів молокопереробної промисловості у вигляді схеми, або таблиці, або презентаційного матеріалу

Харчова безпека м'ясних продуктів	3	Надати перелі основних законі та законодавчи актів м'ясопереробної промисловості вигляді схеми, аб таблиці, аб презентаційного матеріалу
Харчова безпека рибних продуктів	4	Надати перелі основних законів т законодавчих акті рибопереробної промисловості вигляді схеми, аб таблиці, аб презентаційного матеріалу
Харчова безпека яєчної продукції	3	Надати перелі основних законі та законодавчи актів яєчнс продукції у вигляд схеми, або таблиц або презентаційного матеріалу
Харчова безпека меду	3	Надати перелі основних законі та законодавчи актів виробництв меду у вигляд схеми, або таблиц або презентаційного матеріалу
Разом по дисципліні	**28**	**x**

7.7. Питання для поточного та підсумкового контролю знань здобувачів вищої освіти

Питання для поточного контролю знань

Змістовий модуль 1 Вступ. Стандартизація та сертифікація

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 абревіатуру 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.
20. Характеристика фізичних методів оцінки якості
21. Характеристика хімічних методів оцінки якості
22. Характеристика фізико-хімічних методів оцінки якості
23. Характеристика мікробіологічних методів оцінювання безпечності
24. Номенклатура фізико-хімічних показників якості продукції, яка виробляється м'ясопереробною промисловістю
25. Номенклатура фізико-хімічних показників якості продукції, яка виробляється молочною промисловістю
26. Номенклатура фізико-хімічних показників якості продукції, яка виробляється рибопереробною промисловістю
27. Методологія нормування і контролю показників якості нової харчової продукції
28. Загальні положення методології нормування і контролю показників якості нової харчової продукції
29. Підхід до проблеми методології нормування і контролю показників якості нової харчової продукції
30. Сумарна методична похибка і надійність контролю середнього значення показника якості харчової продукції
31. Визначення кількості вимірювань у процесі відпрацювань рецептури. Нормування середнього значення показника якості, що контролюється

32. Визначення обсягу проб, що відбираються з партії харчової продукції, яка контролюється
33. Нормування і контроль мінімально (максимально) припустимого значення показника якості харчової продукції

Змістовий модуль 2 Державне регулювання у сфері безпечності харчових продуктів в Україні

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. Основи контролю якості харчової продукції
23. Методологія контролю якості харчової продукції
24. Інструментальні методи оцінювання якості харчової продукції
25. Номенклатура фізико-хімічних показників якості харчової продукції
26. Методологія нормування і контролю показників якості нової харчової продукції
27. Стисла характеристика міжгалузевих стандартизованих методів контролю харчової продукції
28. У чому полягають основні функції організації Codex Alimentarius
29. Назвіть державну установу України, яка розглядає випадки нанесення шкоди здоров'ю громадян через вживання неякісних та небезпечних харчових продуктів
30. Розставити у відповідності до приналежності показники якості та безпеки харчових продуктів
31. Розставити у відповідності до приналежності обов'язки інституцій держави згідно «Піраміди безпеки харчових продуктів ВООЗ»

32. Розставити у відповідності до приналежності обов'язки міжнародних організацій, членом яких є Україна
33. Що означає норматив "гранично допустима концентрація (ГДК)" ксенобіотика в харчовому продукті?"
34. Визначення обсягу проб, що відбираються з партії харчової продукції, яка контролюється
35. Нормування і контроль мінімально (максимально) припустимого значення показника якості харчової продукції
36. Характеристика міжгалузевих стандартизованих методів контролю харчової продукції
37. Міжгалузеві стандартизовані методи визначення білків
38. Суть стандартизованих методів визначення білків
39. Алгоритм виконання окремих стандартизованих методів визначення білків
40. Міжгалузеві стандартизовані методи визначення жирів
41. Суть стандартизованих методів визначення жирів
42. Алгоритм використання окремих стандартизованих методів визначення жирів
43. Міжгалузеві стандартизовані методи визначення цукрів
44. Суть стандартизованих методів визначення цукрів
45. Алгоритм виконання окремих стандартизованих методів визначення цукрів
46. Міжгалузеві стандартизовані методи визначення вологи і сухих речовин

Змістовний модуль 3 Якість і безпечність харчових продуктів

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 використовується 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 (солона 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)
47. Методи контролю м'ясної продукції
48. Загальні вимоги до оцінки якості сировини, допоміжних матеріалів, які використовуються у виробництві м'ясної продукції
49. 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)
50. Оцінювання якості сировини, яка використовується для виробництва м'ясної продукції 3-ї групи (м'ясні напівфабрикати)
51. Оцінювання якості сировини, яка використовується для виробництва м'ясної продукції 4-ї групи (консервована продукція)
52. Контроль якості м'ясної продукції 1-ї і 2-ї груп (ковбаси і продукти зі свинини, яловичини, баранини та інших видів м'яса)
53. Контроль якості м'ясної продукції 3-ї групи (м'ясні напівфабрикати)
54. Контроль якості м'ясної продукції 4-ї групи (консервована продукція)
55. Дегустація м'ясної продукції
56. Методи контролю молочної продукції

Перелік питань для підсумкового контролю знань - іспит

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 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 абревіатуру 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.
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 використовується 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 (солона 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

Підсумковий контроль полягає в оцінюванні рівня підготовленості здобувачів вищої освіти до виконання конкретних робіт, повноти та якості засвоєння здобувачами вищої освіти навчального матеріалу за темами, змістовими модулями навчальної дисципліни та виконання завдань відповідно до робочої програми навчальної дисципліни. Контроль знань дисципліни для здобувачів вищої освіти здійснюється виконанням контрольних робіт, тестів на практичних заняттях, виконання презентацій, рефератів.

Рейтингова оцінка знань забезпечує: мотивацію здобувачів вищої освіти до систематичної роботи впродовж семестру; підвищенням ролі самостійної роботи та ролі індивідуального навчання; розширення можливостей для розкриття здібностей здобувачів вищої освіти, розвитку їх творчого мислення.

Рейтингова оцінка знань здобувачів вищої освіти з дисципліни - іспит

№ п/п	Форма контролю	Контроль протягом семестру	Максимальна / мінімальна кількість балів
1	Контрольна робота	3	30 / 18
2	Опитування	3	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 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).

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 курса використовуються ауд. № 224, 216, навчальний корпус № 1, вул. Карпенка, 73

Мультимедійне обладнання:

- екран проекційний напольний Rediea POP — 1 шт.
- проектор 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» - 3 шт.
- Мікроскоп бінокулярний – 2шт.
- 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 — 6 шт.
- Столик лабораторний - 6 шт.
- Стільці - 12 шт.
- Шафа підвісна – 2 шт.
- Стіл для викладача — 1 шт.
- Стілець для викладача - 1 шт.
- Дошка для крейди темно-коричневого кольору - 1 шт.
- Лабораторний посуд – 30 шт.

10. Перелік рекомендованих літературних джерел та законодавчо-нормативних актів

10.1 Базова література

1. Черевко О. І. Методи контролю якості харчової продукції : навчальний посібник / О. Черевко, Л. Крайнюк, Л. Касілова. Суми : ВТД "Університетська книга", 2015. 508 с.

2. 1. Димань Т. М., Мазур Т. Г. Безпека продовольчої сировини і харчових продуктів : підручник. Київ : Академія, 2011. 520 с.

3. Якубчак О. М. Гігієна продуктів тваринного походження [Текст] : [навч. посібник для ВНЗ] / [О. М. Якубчак, Т. В. Таран]. Київ : ПрофКнига, 2017. 593 с.

10.2 Допоміжна 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. І. Черевко, Л. М. Крайнюк, Л. О. Касілова та ін.] ; за заг. ред. Л. М. Крайнюк: Підручник. СНАУ. Суми : Університетська книга, 2012. 512 с.

3. Яценко І.В. та ін. Гігієна і експертиза харчових тваринних гідробіонтів та продуктів їх переробки. Частина 1. Гігієна і експертиза рибопромислової продукції. Харків : Діса-Плюс, 2017. 680 с.

4. Брулевич В. Безпечність харчових продуктів за законодавством України та Європейського Союзу. Судова апеляція. 2016. № 2. С. 75–83.

5. 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.

6. Сокур Т. Правові аспекти безпечності харчових продуктів в Україні. Право і суспільство. 2018. № 1. С. 148–153.

7. 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.

8. Дубініна А. А., Овчиннікова І. Ф., Дубініна С. О., Летута 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%20viznachennya%20falsif%20tovariv-Dubinina.pdf

9. Експертиза та контроль якості продуктів харчування : навч.-метод. посіб. / П. М. Гаврилін та ін. Дніпропетр. держ. аграр. ун-т, проект 159173-TEMPUS-DETEMPUS-JPCR. Дніпро, 2012. 198 с.

10. 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. електрон. опт. диск(CD-ROM) URL: http://elib.hduht.edu.ua/bitstream/123456789/1451/1/Євлаш%20Експрес-методи.pdf

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-yakostita-bezpechnosti-kharchovoi-produkcii (дата звернення: 10.09.2019).

ДОДАТОК

до робочої програми 2026-2027 н. р. навчальної дисципліни
«ДЕРЖАВНИЙ КОНТРОЛЬ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ»
Перелік внесених змін на 2026-2027 н. р.

№	Зміст змін	Підстава	Примітки
1	Уточнено компетентності та результати навчання, яким має відповідати підготовка за дисципліною	Зміна чинної освітньої програми	
2	Уточнено кількість аудиторних занять у формі лекції, лабораторного, практичного заняття, а також часу на самостійну підготовку для здобувачів денної форми навчання	Зміна навчального плану за ОПП	

Розробник програми:
канд. вет. наук, старший викладач В'ячеслав Бродовський