

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ОДЕСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
КАФЕДРА ІНФЕКЦІЙНОЇ ПАТОЛОГІЇ, БІОБЕЗПЕКИ ТА ВЕТЕРИНАРНО-  
САНІТАРНОГО ІНСПЕКТУВАННЯ ІМЕНІ ПРОФЕСОРА В.Я. АТАМАСЯ

«ЗАТВЕРДЖЕНО»

Завідувач кафедри  
проф. Ігор ПАНИКАР  
« 08 » \_\_\_\_\_ 2025р.

«ПОГОДЖЕНО»

В.о. декана факультету ветеринарної  
медицини  
доц. Катерина РОДІОН  
« 08 » \_\_\_\_\_ 2025р.

«ПОГОДЖЕНО»

В.о. проректора з науково-  
педагогічної та методичної роботи  
Вячеслав СЕДОВ  
« 10 » \_\_\_\_\_ 2025р.

**РОБОЧА ПРОГРАМА ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА  
ОП 25 «ПРАВОВЕ РЕГУЛЮВАННЯ У СФЕРІ ЯКОСТІ І  
БЕЗПЕЧНОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ»**

**РІВЕНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ**

ДРУГИЙ (МАГІСТЕРСЬКИЙ)

(назва рівня вищої освіти)

**ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ**

21 «ВЕТЕРИНАРНА МЕДИЦИНА»

(шифр та назва галузі знань)

**СПЕЦІАЛЬНІСТЬ**

212 «ВЕТЕРИНАРНА ГІГІЄНА, САНІТАРІЯ  
І ЕКСПЕРТИЗА»

(код та найменування спеціальності)

**ОСВІТНЯ ПРОГРАМА**

ВЕТЕРИНАРНА ГІГІЄНА, САНІТАРІЯ І  
ЕКСПЕРТИЗА

(назва освітньої програми)

**СТРУКТУРНИЙ  
ПІДРОЗДІЛ**

ФАКУЛЬТЕТ ВЕТЕРИНАРНОЇ  
МЕДИЦИНИ

(назва факультету)

ОДЕСА 2025

Робоча програма з освітнього компонента «Правове регулювання у сфері якості і безпеки харчових продуктів» для здобувачів освітньої програми «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза», спеціальності 212 «Ветеринарна гігієна санітарія і експертиза», за другим (магістерським) рівнем вищої освіти.

Розробник програми: Тарасенко Л.О. - доктор ветеринарних наук, професор кафедри інфекційної патології біобезпеки та ветеринарно-санітарного інспектування ім. проф. В.Я. Атамася

Робоча програма розглянута і схвалена на засіданні кафедри інфекційної патології біобезпеки та ветеринарно-санітарного інспектування ім. проф. В.Я. Атамася

Протокол від "20.08.2025" року №

Завідувач кафедри інфекційної патології біобезпеки та ветеринарно-санітарного інспектування ім. проф. В.Я. Атамася

д.в.н., професор  Ігор ПАНИКАР

Гарант освітньої програми

д.в.н., професор  Людмила ТАРАСЕНКО

## ОПИС ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА

| Найменування показників                                                                                             | Галузь знань, спеціальність, освітня програма здобувача вищої освіти | Характеристика освітнього компонента |     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|-----|
|                                                                                                                     |                                                                      | денна форма навчання                 |     |
| Кількість кредитів – 3                                                                                              | Галузь знань:<br>21 «Ветеринарна медицина»                           | Обов’язкова                          |     |
|                                                                                                                     | Спеціальність:<br>212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»  |                                      |     |
| Модулів –2<br>Змістових модулів –2<br>Індивідуальне науково-дослідне завдання<br>Загальна кількість годин<br>90 год | Освітня програма<br>Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза      | Рік підготовки                       |     |
|                                                                                                                     |                                                                      |                                      | 5-й |
| Тижневих годин для денної форми навчання:<br>аудиторних – 2<br>самостійної роботи здобувача –4                      | Рівень вищої освіти:<br>другий (магістерський)                       | Семестр                              |     |
|                                                                                                                     |                                                                      | 9-й                                  |     |
|                                                                                                                     |                                                                      | Лекції                               |     |
|                                                                                                                     |                                                                      | 16 год                               |     |
|                                                                                                                     |                                                                      | Лабораторні                          |     |
|                                                                                                                     |                                                                      | -                                    | -   |
|                                                                                                                     |                                                                      | Практичні                            |     |
|                                                                                                                     |                                                                      | 16 годин                             | -   |
|                                                                                                                     |                                                                      | Самостійна робота                    |     |
|                                                                                                                     |                                                                      | 58 год                               | -   |
|                                                                                                                     |                                                                      | Індивідуальні завдання:              |     |
|                                                                                                                     |                                                                      | Вид контролю:                        |     |
| іспит                                                                                                               |                                                                      |                                      |     |

**Примітка.** Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної і індивідуальної роботи становить:32/58.

### 2. Мета та завдання освітнього компонента

**Мета освітнього компонента «Правове регулювання у сфері якості і безпечності харчових продуктів»** Аналізувати основні принципи гарантування безпечності харчового ланцюга відповідно з вимогами національних та міжнародних нормативно-правових актів., здатність володіти методиками роботи з національними і міжнародними нормативно-правовими актами, науковими працями, методичними розробками, рекомендаціями, інструкціями тощо.

**Предмет.** Державний контроль та законодавча база України про безпечність і якість кормів, продуктів харчування та питної води (Програми-передумови впровадження системи НАССР, загальні вимоги до виробництва, кризові ситуації, критичні точки контролю, ліміти критичних точок контролю). Міжнародні та національні вимоги до безпечності харчових продуктів (Валідація та верифікація системи безпечності, міжнародна акредитація та сертифікація виробництв, (GHP), GMP). «Законодавчі акти з питань якості і безпечності продукції тваринництва» відноситься до складу вибіркових навчальних дисциплін освітньо-професійної програми «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза» підготовки здобувачів вищої освіти ступеня «Магістр».

**Завдання:** Здатність контролювати, ідентифікувати та підтверджувати відповідність харчових продуктів, сировини, вимогам національних і міжнародних нормативно-правових актів, відомостям, що наведені в інформації для споживача або декларації виробника.

У результаті вивчення освітнього компонента «Правове регулювання у сфері якості і безпечності харчових продуктів» здобувач вищої освіти повинен

**знати:**

Законодавчу базу України з питань безпечності і якості харчових продуктів та питної води. Міжнародні та національні вимоги з питань якості і безпечності харчових продуктів.

**уміти:** оцінювати проведення державного аудиту на підконтрольних потужностях з виробництва та обігу харчових продуктів, кормів, кормових добавок, преміксів, ветеринарних препаратів, побічних продуктів тощо у разі застосування системи менеджменту безпечності харчових продуктів (НАССР/ISO 22000) або процедур, заснованих на НАССР, та контролювати систему моніторингу для кожної КТУ під час виробництва продукції, моніторингу ветеринарних, імунобіологічних препаратів, забруднювачів у харчових продуктах та кормах;

обґрунтовувати доцільність організації та проведення державного (внутрішнього) контролю гігієнічних вимог та санітарних заходів на потужностях з виробництва, переробки, обігу харчових продуктів, зокрема на агропродовольчих ринках, кормів, кормових добавок, преміксів, штамів мікроорганізмів, репродуктивного і патологічного матеріалу, ветеринарних препаратів, засобів ветеринарної медицини, побічних продуктів, тварин тощо згідно з чинними нормативно-правовими актами; 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; інтерпретувати результати контролю гігієнічних вимог виробництва кормів, кормових добавок, преміксів, володіння методами під час оцінки їх безпечності та якості відповідно до чинних нормативно-правових актів;

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

### **3. КОМПЕТЕНТНОСТІ ТА ПРОГРАМНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ**

В результаті вивчення освітнього компонента «Правове регулювання у сфері якості і безпечності харчових продуктів» у здобувача вищої освіти формуються:

Інтегральна компетентність (ІК).

**(ІК)** Здатність розв'язувати складні задачі і проблеми у сфері ветеринарної гігієни, санітарії та ветеринарно-санітарного інспектування харчових продуктів і кормів при здійсненні професійної діяльності

*Загальні компетентності:*

ЗК 2. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях та здійснювати просвітницьку діяльність.

ЗК 3. Знання та розуміння предметної галузі та професії.

ЗК 7. Здатність спілкуватися з нефахівцями своєї галузі (з експертами з інших галузей).

ЗК 8. здатність працювати в міжнародному контексті та розуміти структуру взаємодії державної служби ветеринарної медицини з міжнародними партнерами.

*Фахові компетентності ФК:*

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 4. Здатність використовувати знання про хвороби тварин різної етіології для здійснення державного (внутрішнього) контролю на підконтрольних потужностях.

ФК 7. Здатність планувати і здійснювати контроль та проводити моніторинг виробництва, зберігання, переробки та реалізації харчових продуктів і кормів, кормових добавок, преміксів, побічних продуктів, ветеринарних препаратів, засобів ветеринарної медицини та оцінювати їх безпечність і якість.

ФК 8. Здатність планувати та проводити стандартний і розширений державний контроль за підконтрольними вантажами на державному кордоні України та транспорті, аналізувати зв'язок між контролем безпечності харчових продуктів та здоров'ям людей за міжнародної торгівлі продуктами тваринного походження.

ФК 9. 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 (НАССР/ISO 22000) та контролювати систему моніторингу для кожної критичної точки управління (КТУ) під час виробництва продукції.

***Програмні результати навчання «Правове регулювання у сфері якості і безпечності харчових продуктів»:***

**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 4.** Установлювати зв'язок між хворобами різної етіології та здійсненням державного (внутрішнього) контролю на підконтрольних потужностях та аналізувати основні принципи гарантування безпечності харчового ланцюга, контролювати, оцінювати та управляти ризиками під час виробництва та обігу харчових продуктів.

**ПРН 7.** Застосовувати знання та практичні навички щодо основ організації ветеринарної справи, справочинства, ветеринарної деонтології, психології.

**ПРН 9.** Здійснювати стандартний і розширений державний контроль за підконтрольними вантажами на державному кордоні України та транспорті, аналізувати зв'язок між контролем безпечності харчових продуктів та здоров'ям людей за міжнародної торгівлі продуктами тваринного походження.

**ПРН 11.** Брати участь у плануванні виробничо-фінансової діяльності підконтрольних потужностей за ринкових відносин, а також контролювати дотримання гігієнічних вимог під час виробництва безпечних харчових продуктів, кормів і кормових добавок, керуючись чинними нормативно-правовими актами України з урахуванням вимог Кодексу Аліментаріус та «гігієнічного пакету» ЄЕС, а також іншими міжнародними нормативно-правовими актами.

**ПРН 13.** Здійснювати належний контроль санітарних заходів та гігієнічних вимог за виробництва, переробки та обігу м'яса й інших продуктів забою

савців 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.

#### 4. СТРУКТУРА ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА

| Назви змістових модулів і тем                                                                                                              | Кількість годин |              |     |       |    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|--------------|-----|-------|----|
|                                                                                                                                            | денна форма     |              |     |       |    |
|                                                                                                                                            | усього          | у тому числі |     |       |    |
| лек                                                                                                                                        |                 | лаб          | інд | с. р. |    |
| <b>Змістовний модуль 1 Державний контроль та законодавча база України про безпеку і якість кормів, продуктів харчування та питної води</b> |                 |              |     |       |    |
| Тема 1. Вступ                                                                                                                              | 9               | 2            | 2   |       | 5  |
| Тема 2. Програми-передумови впровадження системи НАССР                                                                                     | 9               | 2            | 2   |       | 5  |
| Тема 3. Практичні аспекти впровадження процедур, заснованих на принципах НАССР                                                             | 7               |              | 2   |       | 5  |
| Тема 4. Загальні вимоги до виробництва. Кризові ситуації.                                                                                  | 7               | 2            |     |       | 5  |
| Тема 5. Розроблення та впровадження системи НАССР.                                                                                         | 7               |              | 2   |       | 5  |
| Тема 6. Критичні точки контролю. Ліміти критичних точок контролю.                                                                          | 7               | 2            |     |       | 5  |
| Разом за змістовим модулем 1                                                                                                               | 46              | 8            | 8   |       | 30 |
| <b>Змістовний модуль 2 Міжнародні та національні вимоги до безпеки харчових продуктів</b>                                                  |                 |              |     |       |    |
| Тема 7. Ведення документації. Валідація та верифікація системи безпеки.                                                                    | 7               |              | 2   |       | 5  |
| Тема 8. Добра гігієнічна практика (GHP).                                                                                                   | 7               | 2            |     |       | 5  |
| Тема 9. Міжнародні та національні вимоги до безпеки молока та молочної продукції.                                                          | 7               |              | 2   |       | 5  |
| Тема 10 Міжнародні та національні вимоги до безпеки м'яса та м'ясної продукції.                                                            | 9               | 4            |     |       | 5  |
| Тема 11. Міжнародні та національні вимоги до безпеки риби та рибних продуктів                                                              | 9               | 2            | 2   |       | 5  |
| Тема 12. Державний контроль за підконтрольними вантажами на державному кордоні України та транспорті                                       | 5               |              | 2   |       | 5  |
| Разом за змістовим модулем 2                                                                                                               | 44              | 8            | 8   |       | 28 |
| ІНДЗ                                                                                                                                       |                 |              |     |       |    |
| Усього годин                                                                                                                               | 90              | 16           | 16  |       | 58 |

## 5. ЗМІСТ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА

### 5.1. ПРОГРАМА ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА

**Змістовний модуль 1. Державний контроль та законодавча база України про безпечність і якість кормів, продуктів харчування та питної води**

**Тема 1. Вступ до дисципліни.**

Вимоги вітчизняного, європейського та світового ринку продуктів харчування. Поняття якості та безпечності. Історія виникнення програм безпечності продуктів харчування. ЗУ «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів». ДСТУ ISO 22000 «Системи управління безпечністю харчових продуктів». Стандарт ISO 22002:2018. ТАССР. VACCP. «Приватні» стандарти безпечності продуктів харчування. Глобальна ініціатива безпечності продуктів харчування (GFSI).

**Тема 2. Програми-передумови впровадження системи НАССР.**

Історія, мета, цілі. План НАССР. Підготовчі кроки. Зобов'язання керівництва.

Сім принципів системи НАССР. 1 Кодекс аліментаріус. Належна виробнича практика (GMP). Основні віхи в еволюції стандартів харчових продуктів. Мета та цілі. Загальні вимоги до виробничого процесу. Поняття «5М».

**Тема 4. Загальні вимоги до виробництва. Кризові ситуації.**

Загальні вимоги до виробництва. Вимоги до території, виробничих, складських та допоміжних приміщень. Обладнання, компонування, логістична схема. Вимоги до виробничого середовища. Вимоги до допоміжних приміщень. Видалення відходів.

Управління кризовими ситуаціями. Поняття некондиційної продукції.

Відклик та простежуваність. Відстеження сировини. Робота з продукцією, яка була відкликана.

**Тема 6. Критичні точки контролю. Ліміти критичних точок контролю.**

Визначення понять. Дерево рішень. Біологічні, фізичні та хімічні небезпечні чинники. Алергени. Визначення величини небезпечних чинників.

Методи контролю величин у критичних та контрольних точках. Створення історії контролю небезпечних чинників

**Змістовний модуль 2. Міжнародні та національні вимоги до безпечності харчових продуктів**

**Тема 7. Ведення документації. Валідація та верифікація системи безпечності.**

Основні поняття та визначення. Вимоги до ведення документації.

Види, вимоги та проведення внутрішньої і зовнішньої валідації та верифікації

**Тема 8. Добра гігієнічна практика (GHP).**

Мета, цілі, визначення понять. Методи боротьби з шкідниками.

Контроль наявності шкідників. Основи ефективної дезінфекції, дезінсекції та дератизації.

**Тема 9. Міжнародні та національні вимоги до безпечності молока та молочної продукції.**

Вимоги до сировини, переробки, зберігання та реалізації. Мікроклімат виробничого середовища та його контроль. Особливості відстеження сировини. Основні критичні точки контролю та контрольні точки за виробництва продукції з молока

**Тема 10. Міжнародні та національні вимоги до безпечності м'яса та м'ясної продукції.**

Вимоги до сировини, переробки, зберігання та реалізації. Мікроклімат виробничого середовища та його контроль. Особливості відстеження сировини. Основні критичні точки контролю та контрольні точки за виробництва продукції з м'ясної сировини

**Тема 11. Міжнародні та національні вимоги до безпечності риби та рибних продуктів.**

Вимоги до сировини, переробки, зберігання та реалізації. Мікроклімат виробничого середовища та його контроль. Особливості відстеження сировини. Основні критичні точки контролю та контрольні точки за виробництва продукції з рибної сировини.

**Тема 12. Державний контроль за підконтрольними вантажами на державному кордоні України та транспорті** Основні критичні точки контролю та контрольні точки.

## 5.2 ТЕОРЕТИЧНИЙ ЗМІСТ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА (КУРС ЛЕКЦІЙ)

| №                                                                                                                                                         | Змістовний модуль, теми лекцій і орієнтовний перелік питань                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Змістовний модуль 1. Державний контроль та законодавча база України про безпечність і якість кормів, продуктів харчування та питної води – 8 годин</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| 1.                                                                                                                                                        | Тема 1. Вступ до дисципліни (2 год).<br>1.Вимоги вітчизняного, європейського та світового ринку продуктів харчування.<br>2.Поняття якості та безпечності.<br>3.Історія виникнення програм безпечності продуктів харчування. ЗУ «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів». ДСТУ ISO 22000 «Системи управління безпечністю харчових продуктів».<br>4.Стандарт ISO 22002:2018. HACCP. VACCP. «Приватні» стандарти безпечності продуктів харчування. Глобальна ініціатива безпечності продуктів харчування (GFSI). |
| 2                                                                                                                                                         | <b>Тема 2. Програми-передумови впровадження системи HACCP (2 год) .</b><br>1.Історія, мета, цілі. План HACCP<br>2.Підготовчі кроки. Зобов'язання керівництва.<br>3.Сім принципів системи HACCP.<br>4.Кодекс аліментаріус.<br>5.Належна виробнича практика (GMP).<br>6. Основні віхи в еволюції стандартів харчових продуктів.<br>7.Мета та цілі. Загальні вимоги до виробничого процесу. Поняття «5М».                                                                                                                                            |

|                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 3                                                                                                        | <b>Тема 3. Загальні вимоги до виробництва. Кризові ситуації (2 год) .</b><br><b>1.Загальні вимоги до виробництва.</b> Вимоги до території, виробничих, складських та допоміжних приміщень.<br><b>2.Обладнання, компонування, логістична схема.</b><br><b>3.Вимоги до виробничого середовища.</b> Вимоги до допоміжних приміщень.<br><b>Видалення відходів. 1.Управління кризовими ситуаціями.</b><br><b>4.Поняття некондиційної продукції.</b><br><b>5.Відклик та простежуваність.</b><br><b>6.Відстеження сировини. Робота з продукцією, яка була відкликана.</b> |
| 4                                                                                                        | <b>Тема 4. Критичні точки контролю. Ліміти критичних точок контролю (2 год) .</b><br><b>1.Визначення понять.</b> Дерево рішень.<br><b>2.Біологічні, фізичні та хімічні небезпечні чинники.</b> Алергени. Визначення величини небезпечних чинників.<br><b>3. Методи контролю величин у критичних та контрольних точках.</b> Створення історії контролю небезпечних чинників                                                                                                                                                                                         |
| <b>Змістовний модуль 2. Міжнародні та національні вимоги до безпечності харчових продуктів – 8 годин</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 5                                                                                                        | <b>Тема 5. Добра гігієнічна практика (GHP) (2 год).</b><br><b>1.Мета, цілі, визначення понять.</b><br><b>2.Методи боротьби з шкідниками.</b><br><b>3.Контроль наявності шкідників.</b><br><b>4.Основи ефективної дезінфекції, дезінсекції та дератизації.</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 6                                                                                                        | <b>Тема 6. Міжнародні та національні вимоги до безпечності м'яса та м'ясної продукції (4 год).</b><br><b>1.Вимоги до сировини, переробки, зберігання та реалізації. 2.Мікроклімат виробничого середовища та його контроль.</b> Особливості відстеження сировини.<br><b>3.Основні критичні точки контролю та контрольні точки за виробництва продукції з м'ясної сировини</b>                                                                                                                                                                                       |
| 7                                                                                                        | <b>Тема 7. Міжнародні та національні вимоги до безпечності риби та рибних продуктів (2 год).</b><br><b>1.Вимоги до сировини, переробки, зберігання та реалізації. 2.Мікроклімат виробничого середовища та його контроль.</b> Особливості відстеження сировини.<br><b>3.Основні критичні точки контролю та контрольні точки за виробництва продукції з рибної сировини. .Вимоги до сировини, переробки, зберігання та реалізації.</b>                                                                                                                               |

### 5.3. Темі практичних занять

| № з/п | Назва теми                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Кількість годин |
|-------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| 1     | <b>Тема 1. Державний контроль показників безпечності продуктів харчування.</b> Завдання державного моніторингу. Діяльність держспоживпродслужби. Правовий статус та значення державних лабораторій ветеринарної медицини. Європейська система швидкого оповіщення про харчові продукти і корми. Відбір зразків та лабораторні дослідження. | 2               |
| 2     | <b>Тема 2. Вимоги щодо відбору проб продукції АПК.</b> Аналіз документації. Встановлення походження сировини та/або продукції. Методи відбору проб. Підготовка точкової, об'єднаної та середньої проби. Правила пакування і транспортування проб. Оформлення акту відбору проб, супровідного листа та іншої документації.                  | 2               |
| 3     | <b>Тема 3. Водопостачання, водовідведення, відбір проб води.</b> Вимоги до                                                                                                                                                                                                                                                                 | 2               |

|              |                                                                                                                                                                                                                                                            |           |
|--------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
|              | водопостачання та водовідведення. Якість та безпечність води. Відбір проб води для хімічного аналізу. Відбір проб води для мікробіологічного аналізу. Корегуючі дії при недопустимих значеннях проб води                                                   |           |
| 4            | <b>Тема 4. Організація робочої групи з розробки та впровадження систем безпечності продуктів харчування.</b> Підготовчі кроки до впровадження системи НАССР. Опис продукту. Ідентифікація призначеного використання.                                       | 2         |
| 5            | <b>Тема 5. Складання блок-схеми виробництва.</b> Вимоги до блок-схеми виробництва. Основні та допоміжні технологічні етапи. Аналіз можливості перехресного забруднення. Перевірка блок-схеми технологічного процесу.                                       | 2         |
| 6            | <b>Тема 6. Визначення небезпечних чинників.</b> Біологічні, фізичні та хімічні небезпечні чинники. Алергени. Методи визначення, контролю та управління ризиками. Оцінка серйозності ризику небезпечного чинника. Встановлення критичних контрольних точок. | 4         |
| 7            | <b>Тема 7. Встановлення процедури моніторингу критичних контрольних точок.</b> Види моніторингу. Встановлення контрольних заходів для критичних точок контролю. Контрольні точки та критичні контрольні точки. <b>Модульна контрольна робота №1</b>        | 2         |
| <b>Разом</b> |                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>16</b> |

#### 5.4. САМОСТІЙНА РОБОТА

| № з/п | Питання (тема)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Кількість годин |
|-------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| 1     | <b>Кодекс поведінки посадових осіб державної служби з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів (Держпродспоживслужби), які виконують функції державного нагляду та контролю у сфері санітарних і фітосанітарних заходів.</b> Взаємодія фахівців ветеринарної медицини з адміністрацією і виробничими службами суб'єкта господарювання (потужності). | 2               |
| 2     | <b>Моделювання державного аудиту на виробництві.</b> Аніліз документації. Заповнення опитувальної анкети для проведення попереднього оцінювання відповідності системи управління безпечністю харчових продуктів (СУБХП) вимогам ДСТУ ISO 22000:2007.                                                                                                                   | 2               |
| 3     | <b>Моделювання міжнародного аудиту на виробництві.</b> Аніліз документації. Валідація та верифікація систем безпечності. Відповідність території та виробничих потужностей.                                                                                                                                                                                            | 2               |
| 4     | <b>Розробка комплексу профілактичних і винищувальних заходів для знищення і врегулювання кількості комах, які мають епідеміологічне і санітарно-гігієнічне значення.</b> Хімічні та фізичні методи врегулювання кількості комах. Контроль якості проведених заходів. Ведення документації.                                                                             | 2               |
| 5     | <b>Розробка комплексу захисту від <u>синантропних гризунів</u>.</b> Хімічні, фізичні та біологічні методи врегулювання кількості гризунів. Контроль якості проведених заходів. Ведення документації.                                                                                                                                                                   | 2               |
| 6     | <b>Благополуччя тварин на фермі.</b> Програма управління здоров'ям стада. Програма контролю маститу. Використання ветеринарних препаратів протягом лактації. Контроль залишкових кількостей ветеринарних препаратів.                                                                                                                                                   | 2               |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                   |   |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 7  | <b>Практика щодо гігієни доїння, зберігання та транспортування молока на фермі.</b> Очищення, миття і дезінфекція молочного обладнання. Методи відбору проб. Інтерпретація отриманих результатів.                                                                                 | 2 |
| 8  | <b>Безпечність молока та молочних продуктів.</b> Визначення показників мікроклімату за виробництва молока та молочних продуктів. Визначення основних контрольних критичних точок. Встановлення лімітів. Методи контролю. Корекції та коригувальні дії.                            | 2 |
| 9  | <b>Контроль безпечності молока з боку держави.</b> Обов'язки оператора ринку щодо контролю якості та безпечності молока.                                                                                                                                                          | 2 |
| 10 | <b>Безпечність м'яса та м'ясних продуктів.</b> Визначення показників мікроклімату за виробництва м'яса та м'ясних продуктів. Визначення основних контрольних критичних точок. Встановлення лімітів. Методи контролю. Корекції та коригувальні дії.                                | 2 |
| 11 | <b>Контроль безпечності м'яса та м'ясних продуктів з боку держави.</b> Відклик та простежуваність. Заходи із оцінки ризиків. Підхід ЄС та України до контролю та викорінення інфекційних захворювань.                                                                             | 2 |
| 12 | <b>Національні вимоги щодо використання харчових добавок.</b> Вимоги ЄС щодо використання харчових добавок при виробництві харчових продуктів, особливості застосування законодавства ЄС в Україні.                                                                               | 2 |
| 13 | <b>Безпечність риби та рибних продуктів.</b> Визначення показників мікроклімату за виробництва риби та рибних продуктів. Визначення основних контрольних критичних точок. Встановлення лімітів. Методи контролю. Корекції та коригувальні дії.                                    | 2 |
| 14 | <b>Безпечність жирно-олійної продукції.</b> Визначення показників мікроклімату за виробництва жирно-олійної продукції. Визначення основних контрольних критичних точок. Встановлення лімітів. Методи контролю. Корекції та коригувальні дії.                                      | 2 |
| 15 | <b>Безпечність меду.</b> Визначення показників мікроклімату за виробництва меду та яєць. Визначення основних контрольних критичних точок. Встановлення лімітів. Методи контролю. Корекції та коригувальні дії.                                                                    | 2 |
| 16 | <b>Контроль безпечності меду з боку держави.</b> Обов'язки оператора ринку щодо контролю якості та безпечності меду. Умови зберігання меду та продукції з меду. Маркування, ідентифікація та відстеження сировини. Відбір проб меду.                                              | 2 |
| 17 | <b>Безпечність яєць.</b> Визначення показників мікроклімату за виробництва яєць. Визначення основних контрольних критичних точок. Встановлення лімітів. Методи контролю. Корекції та коригувальні дії.                                                                            | 2 |
| 18 | <b>Контроль безпечності яєць з боку держави.</b> Обов'язки оператора ринку щодо контролю якості та безпечності яєць. Умови зберігання. Маркування, ідентифікація та відстеження. Відбір проб.                                                                                     | 2 |
| 19 | <b>Безпечність натуральної кишкової оболонки.</b> Види ковбасних оболонок. Визначення показників мікроклімату за виробництва натуральної кишкової оболонки. Визначення основних контрольних критичних точок. Встановлення лімітів. Методи контролю. Корекції та коригувальні дії. | 1 |
| 20 | <b>Системи безпечності для бойнь.</b> Загальні гігієнічні правила. Поділ приміщення на зони. Вимоги мікроклімату. Потенційні загрози. Відклик та простежуваність. Відбір, зберігання та транспортування проб.                                                                     | 1 |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |   |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 21 | <b>Відповідальність за порушення законодавства України щодо запобігання фальсифікації лікарських засобів, «Про корми» та у сфері державного ветеринарно-санітарного нагляду і контролю.</b> Порядок ввезення та вивезення з України лікарських засобів, штамів мікроорганізмів, репродуктивного та патологічного матеріалу, фармакологічних та біологічних препаратів. Державний ветеринарно-санітарний нагляд і контроль за якістю лікарських засобів, штамів мікроорганізмів, репродуктивного та патологічного матеріалу, фармакологічних та біологічних препаратів. | 1 |
| 22 | <b>Захист прав споживачів.</b> Ринковий нагляд в Україні. Законодавство у сфері ринкового нагляду. Система оперативного взаємного сповіщення про продукцію, що становить серйозний ризик, та подання повідомлень про внесення в неї.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 1 |
| 23 | <b>Біофабрики та інші структури, що виготовляють біологічні препарати.</b> Порядок проведення державного та міжнародного аудиту. Вимоги до приміщень, обладнання та території Основні контрольні критичні точки.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 1 |
| 24 | <b>Ресурсозберігаючі, безвідходні та маловідходні технології.</b> Утилізація та рекуперація промислових відходів. Біотехнології утилізації і біоконверсії відходів агропромислового комплексу. Поняття Zero Waste.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 1 |
| 25 | <b>Класи чистоти повітря. Джерела забруднення.</b> Класифікація приміщень щодо чистоти повітря. Допустимі рівні бактеріального обміненія повітряного середовища. Класифікація чистих приміщень і чистих зон за ISO 14644-1. Методи забезпечення чистоти різними потоками повітря.                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 1 |
| 26 | <b>Планування та проектування чистих приміщень.</b> Поняття «чистої» та «брудної» зони. Основні принципи створення «чистих приміщень». Види захисту від забруднень.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 1 |
| 27 | <b>Вимоги до якості води. Джерела забруднення.</b> Контроль і управління якістю води. Мікробіологічні, хімічні та фізичні джерела забруднення води. Нормативні вимоги до якості води.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 1 |
| 28 | <b>Вимоги до якості освітлення у виробничих приміщеннях.</b> Основні світлотехнічні поняття та одиниці. Види виробничого освітлення. Методи розрахунку штучного освітлення. Природне освітлення, нормування природного освітлення.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 1 |
| 29 | <b>Джерела та типи промислових забруднювачів навколишнього середовища.</b> Основні типи забруднення навколишнього середовища (фізичне, хімічне та біологічне). Джерела утворення відходів та їх класифікація. Кіотський протокол. Парижська рамкова угода.                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 1 |
| 30 | <b>Санітарні та ветеринарні заходи на кордоні.</b> Правила пропуску вантажів. Проведення офіційного ветеринарного контролю. Інструменти міжнародної технічної допомоги, особливості їх використання.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 1 |
| 31 | <b>Фітосанітарна безпека.</b> Контроль в сфері насінництва і розсадництва. Відстеження кормової рослинної сировини. Фумігати, дозволені в Україні. Карантинні та регульовані некарантинні шкідливі організми. Міжнародні стандарти у сфері захисту рослин та людей.                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 3 |
| 32 | Мікробіологічні параметри та методи контролю. Вимоги регламенту 2073/2005. Вимоги національного законодавства.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 3 |
| 33 | <b>Моніторинг залишків ветеринарних препаратів та інших забруднювачів.</b> Формування плану моніторингу залишків. Європейське законодавство в частині державного моніторингу залишків ветеринарних препаратів. Відбір зразків. Корегування планів у відповідності до отриманих результатів.                                                                                                                                                                                                                                                                            | 3 |

|              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |           |
|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| 34           | <b>Міжнародні та національні вимоги до безпечності молока та молочної продукції.</b><br>Вимоги до сировини, переробки, зберігання та реалізації. Мікроклімат виробничого середовища та його контроль. Особливості відстеження сировини. Основні критичні точки контролю та контрольні точки за виробництва продукції з молока | 1         |
| <b>Разом</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>58</b> |

## 6. Методи навчання

*Методи навчання* – це способи спільної роботи викладача і здобувачів, спрямовані на засвоєння здобувачами теоретичних знань, придбання практичних навичок і умінь, розвиток у них пізнавальних здібностей, формування високих моральних, ділових та професійних якостей.

При проведенні лекційних і лабораторних робіт з освітнього компонента «Правове регулювання у сфері якості і безпечності харчових продуктів» застосовують словесні, інноваційні, наочні та практичні методи навчання, які приведені в таблиці 1.

Таблиця 1

### Відповідність програмних результатів та методів навчання

| Результати навчання                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Методи навчання                                                                                                                          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ПРН 1.</b> Застосовувати способи аналізу, синтезу та подальшого сучасного навчання у галузі ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи.                                                                                                                                                                                                                                                            | Словесні: розповідь, бесіда, пояснення .<br>Інноваційні:<br>інтерактивні уроки, змішане навчання<br>Наочні: демонстрація, спостереження  |
| <b>ПРН 2.</b> Розуміти структуру фахової діяльності та використовувати методи наукових досліджень у галузі ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи.                                                                                                                                                                                                                                                | Словесні: розповідь, бесіда, пояснення .<br>Інноваційні:<br>інтерактивні уроки, змішане навчання<br>Наочні: демонстрація, спостереження  |
| <b>ПРН 4.</b> Установлювати зв'язок між хворобами різної етіології та здійсненням державного (внутрішнього) контролю на підконтрольних потужностях та аналізувати основні принципи гарантування безпечності харчового ланцюга, контролювати, оцінювати та управляти ризиками під час виробництва та обігу харчових продуктів.                                                                           | Словесні: розповідь, бесіда, пояснення .<br>Інноваційні:<br>інтерактивні уроки, змішане навчання.<br>Наочні: демонстрація, спостереження |
| <b>ПРН 5.</b> Проводити відбір, консервування, пакування і пересилання проб тваринного, рослинного та біотехнологічного походження для досліджень харчових продуктів, кормів, кормових добавок, преміксів тощо за органолептичними та лабораторними методами для визначення їх безпечності та якості відповідно до нормативно-правових актів, використовуючи необхідні реактиви, прилади та обладнання. | Словесні: розповідь, бесіда, пояснення.<br>Інноваційні:<br>інтерактивні уроки, змішане навчання, робота в групах                         |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ПРН 7.</b> Застосовувати знання та практичні навички щодо основ організації ветеринарної справи, справочинства, ветеринарної деонтології, психології.                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Словесні: розповідь, бесіда, пояснення .<br>Інноваційні: інтерактивні уроки, змішане навчання, робота в групах                        |
| <b>ПРН 9.</b> Здійснювати стандартний і розширений державний контроль за підконтрольними вантажами на державному кордоні України та транспорті, аналізувати зв'язок між контролем безпечності харчових продуктів та здоров'ям людей за міжнародної торгівлі продуктами тваринного походження.                                                                                                                                                  | Словесні: розповідь, бесіда, пояснення .<br>Інноваційні: інтерактивні уроки, змішане навчання.<br>Наочні: демонстрація, спостереження |
| <b>ПРН 11.</b> Брати участь у плануванні виробничо-фінансової діяльності підконтрольних потужностей за ринкових відносин, а також контролювати дотримання гігієнічних вимог під час виробництва безпечних харчових продуктів, кормів і кормових добавок, керуючись чинними нормативно-правовими актами України з урахуванням вимог Кодексу Аліментаріус та «гігієнічного пакету» ЄЕС, а також іншими міжнародними нормативно- правовими актами | Словесні: розповідь, бесіда, пояснення .<br>Інноваційні: інтерактивні уроки, змішане навчання, робота в групах                        |
| <b>ПРН 13.</b> 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.                                            | Словесні: розповідь, бесіда, пояснення .<br>Інноваційні: інтерактивні уроки, змішане навчання.<br>Наочні: демонстрація, спостереження |
| <b>ПРН 15.</b> Ідентифікувати та підтверджувати відповідність харчових продуктів вимогам нормативно-правових актів, відомостям, що наведені в інформації для споживача або декларації виробника.                                                                                                                                                                                                                                               | Словесні: розповідь, бесіда, пояснення .<br>Інноваційні: інтерактивні уроки, змішане навчання.<br>Наочні: демонстрація, спостереження |

## 7. Методи контролю

Оцінювання знань здобувачів з освітнього компоненту «Правове регулювання у сфері якості і безпечності харчових продуктів» здійснюється у формі поточного, модульного (рубіжного) та підсумкового контролів, які передбачені «Положенням про систему оцінювання успішності навчання здобувачів вищої освіти в Одеському державному аграрному університеті» (нова редакція), затвердженим наказом ректора ОДАУ № 106-заг від 30 квітня 2025 року.

Якість засвоєння змісту навчальної дисципліни (незалежно від форми контролю) в Університеті оцінюється за 100-бальною шкалою з наступним переведенням у національну шкалу (чотирибальну – «відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно» чи вербальну – «зараховано», «незараховано») та шкалу ЄКТС згідно з таблицею 2.

Таблиця 2

## Шкала оцінювання: національна та ЄКТС

| СУМА БАЛІВ | ОЦІНКА<br>ECTS | ОЦІНКА ЗА НАЦІОНАЛЬНОЮ ШКАЛОЮ |               |
|------------|----------------|-------------------------------|---------------|
|            |                | екзамен                       | залік         |
| 90-100     | A              | відмінно                      | зараховано    |
| 82-89      | B              | добре                         |               |
| 74-81      | C              |                               |               |
| 64-73      | D              | задовільно                    |               |
| 60-63      | E              |                               |               |
| 35-59      | FX             | незадовільно                  | не зараховано |
| 1-34       | F              |                               |               |

Таблиця відповідності результатів контролю знань за різними шкалами і критерії оцінювання наведена в таблиці 3.

Реалізація основних завдань оцінювання успішності навчання здобувачів вищої освіти в Університеті досягається системними підходами до оцінювання та комплексністю застосування різних видів контролю.

Оцінювання знань здобувачів з освітнього компонента «Правове регулювання у сфері якості і безпечності харчових продуктів» здійснюється у формі поточного, модульного (рубіжного) та підсумкового контролів, які передбачені «Положенням про систему оцінювання успішності навчання здобувачів вищої освіти в Одеському державному аграрному університеті».

Поточний контроль - це оцінка роботи здобувачів вищої освіти за всіма видами аудиторних занять (лекції, семінарські, практичні, лабораторні заняття) та самостійної роботи, яка відображає навчальні досягнення здобувачів в освоєнні програмного матеріалу освітнього компонента. Форму проведення поточного контролю під час навчальних занять визначає викладач.

**Модульний контроль** успішності здобувачів вищої освіти здійснюється для перевірки рівня засвоєння навчального матеріалу в кінці кожного навчального модуля (змістовного). Основні завдання модульного контролю полягають у підвищенні мотивації здобувачів вищої освіти до опанування навчального матеріалу, активізації спільної систематичної роботи викладачів і здобувачів вищої освіти упродовж семестру, а також в удосконаленні рівня організації освітнього процесу в Університеті.

Змістовний модуль (модуль) - запланована сукупність тем, що реалізується відповідними формами навчального процесу та підлягає модульному контролю. Модульний контроль проводиться за розкладом аудиторних занять у формі за рішенням кафедри. До модульного контролю допускаються здобувачі вищої освіти, які виконали індивідуальний навчальний план, тобто передбачені в конкретному змістовому модулі всі види навчальної роботи. Бал за модуль розраховується з урахуванням балів за поточний контроль і модульну контрольну роботу. Оцінювання поточного та

модульного контролів здійснюється за 100-бальною шкалою з подальшим переведенням у національну шкалу та шкалу ECTS (табл.2).

Здобувач вищої освіти, який не брав участь у виконанні всіх видів робіт, передбачених робочою програмою або не склав модульний контроль, має право на його відпрацювання, відповідно до графіку відпрацювань, затвердженого кафедрою інфекційної патології, біобезпеки та ВСІ ім. проф. В.Я. Атамася.

З метою підвищення мотивації до систематичної активної роботи протягом усього періоду навчання за відповідним освітнім рівнем вищої освіти, переорієнтацію їхніх цілей з отримання позитивної оцінки на формування стійких знань, умінь та навичок; систематизації знань та активне їх засвоєння упродовж навчального року; подолання елементів суб'єктивізму під час оцінювання знань в Університеті передбачена накопичувальна система оцінювання знань здобувачів вищої освіти. Розрахунок балів за поточний контроль та заохочувальні види робіт визначаються кафедрою та робочою програмою.

За накопичувальною системою підсумкова оцінка в балах з освітнього компонента розраховується як сума балів отриманих здобувачем вищої освіти за змістові модулі, відвідування на заняттях та за додаткові види робіт з компоненту (активна участь в роботі наукового гуртка кафедри, підготовка реферату і виступ з ним на семінарі, конференції і т.і., доповідь на науковій студентській конференції, призове місце в олімпіаді, підготовка наукової публікації, виконання індивідуального завдання, участь у вдосконаленні навчально-методичної бази кафедри тощо) (табл. 3.).

**Таблиця 3. Таблиця відповідності результатів контролю знань за різними шкалами і критерії оцінювання**

| Сума балів за 100-бальною шкалою | Оцінка в ECTS | Значення оцінки ECTS | Критерії оцінювання                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Рівень компетентності                 | Оцінка за національною шкалою |            |
|----------------------------------|---------------|----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|-------------------------------|------------|
|                                  |               |                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                       | екзамен                       | залік      |
| 1                                | 2             | 3                    | 4                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 5                                     | 6                             | 7          |
| 90 - 100                         | A             | відмінно             | Здобувач виявляє особливі творчі здібності, вміє самостійно здобувати знання, без допомоги викладача знаходить та опрацьовує необхідну інформацію, вміє використовувати набуті знання і вміння для прийняття рішень у нестандартних ситуаціях, переконливо аргументує відповіді, самостійно розкриває власні обдарування і нахили | Високий (творчий)                     | відмінно                      | зараховано |
| 82 - 89                          | B             | дуже добре           | Здобувач вільно володіє вивченим обсягом матеріалу, застосовує його на практиці, вільно розв'язує вправи і задачі у стандартних ситуаціях, самостійно виправляє допущені помилки, кількість яких незначна                                                                                                                         | Достатній (конструктивно-варіативний) | добре                         |            |
| 74 - 81                          | C             | добре                | Здобувач вміє зіставляти, узагальнювати, систематизувати інформацію під керівництвом викладача; в цілому самостійно застосовувати її на практиці; контролювати власну діяльність; виправляти помилки, серед яких є суттєві, добирати аргументи для підтвердження думок                                                            |                                       |                               |            |

| 1       | 2  | 3                                                                    | 4                                                                                                                                                                                                                              | 5                                    | 6            | 7             |
|---------|----|----------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|--------------|---------------|
| 64 - 73 | D  | задовільно                                                           | Здобувач відтворює значну частину теоретичного матеріалу, виявляє знання і розуміння основних положень; з допомогою викладача може аналізувати навчальний матеріал, виправляти помилки, серед яких є значна кількість суттєвих | Середній<br>(репродуктивний)         | задовільно   |               |
| 60 - 63 | E  | достатньо                                                            | Здобувач володіє навчальним матеріалом на рівні, вищому за початковий, значну частину його відтворює на репродуктивному рівні                                                                                                  |                                      |              |               |
| 35 - 59 | FX | незадовільно з можливістю повторного складання семестрового контролю | Здобувач володіє матеріалом на рівні окремих фрагментів, що становлять незначну частину навчального матеріалу                                                                                                                  | Низький<br>(рецептивно-продуктивний) | незадовільно | не зараховано |
| 1 - 34  | F  | незадовільно з обов'язковим повторним вивченням залікового кредиту   | Здобувач володіє матеріалом на рівні елементарного розпізнання і відтворення окремих фактів, елементів, об'єктів                                                                                                               |                                      |              |               |

**Підсумковий контроль** – інтегроване оцінювання результатів навчання на певному ступені вищої освіти або на окремих його завершених етапах за національною шкалою і шкалою ЄКТС, яке включає семестровий контроль та атестацію здобувача (табл. 4).

Таблиця 4

**Оцінювання освітнього компонента (від 0 до 100 балів)**

| Бал за модулі (змістовні модулі) (всього 0-90) | Бал за відвідування (всього 0-5) | Бал заохочувальний (всього – 0-5)                                                              |
|------------------------------------------------|----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Модуль 1                                       | 0-10% пропусків – 5 балів        | доповідь на науковій студентській конференції                                                  |
| Модуль 2                                       | 10%-20% пропусків – 4 балів      | активна участь в роботі наукового гуртка кафедри                                               |
| .....                                          | 20%-30% пропусків – 3 балів      | підготовка реферату і виступ з ним на семінарі, конференції і т.п.                             |
|                                                | 30%-40% пропусків – 2 балів      | призове місце в олімпіаді                                                                      |
|                                                | 40%-50% пропусків – 1 балів      | підготовка наукової публікації                                                                 |
|                                                | більше 50% пропусків – 0 балів   | виконання індивідуального завдання<br>участь у вдосконаленні навчально-методичної бази кафедри |

Максимально можлива оцінка за знання програмного матеріалу освітнього компонента становить 100 балів (табл.5):

- модульний контроль – до 90 балів,
- бал за відвідування занять – до 5 балів,
- бал за додаткові види робіт з вивчення освітнього компонента до 5 балів.

Таблиця 5

**Оцінювання освітнього компонента (від 0 до 100 балів)**

| Бал за змістовні модулі (Б <sub>зм</sub> )<br>(всього 0-90) |    |    |    |    |    |                           |    |    |     |     |     | Бал за відвідування<br>(всього 0-5) | Бал заохочувальний<br>(всього 0-5) | Сума |
|-------------------------------------------------------------|----|----|----|----|----|---------------------------|----|----|-----|-----|-----|-------------------------------------|------------------------------------|------|
| Змістовний модуль 1 (ЗМ1)                                   |    |    |    |    |    | Змістовний модуль 2 (ЗМ2) |    |    |     |     |     |                                     |                                    |      |
| Поточний контроль -40                                       |    |    |    |    |    | Поточний контроль -50     |    |    |     |     |     | 0-5                                 | 0-5                                | 100  |
| T1                                                          | T2 | T3 | T4 | T5 | T6 | T7                        | T8 | T9 | T10 | T11 | T12 |                                     |                                    |      |
| 6                                                           | 6  | 6  | 6  | 6  | 10 | 8                         | 8  | 8  | 8   | 8   | 10  |                                     |                                    |      |
| Модульний контроль -40                                      |    |    |    |    |    | Модульний контроль - 50   |    |    |     |     |     |                                     |                                    |      |
| Б <sub>зм</sub> = (ЗМ1 + ЗМ2): 2                            |    |    |    |    |    |                           |    |    |     |     |     |                                     |                                    |      |

Відповідно до «Положення про систему оцінювання знань здобувачів вищої освіти в Одеському державному аграрному університеті» (нова редакція), затвердженим наказом ректора ОДАУ № 106-заг від 30 квітня 2025

здобувач вищої освіти має право на автоматичне зарахування відповідних балів за освітній компонент, підвищити оцінку з освітнього компонента, право на перескладання підсумкового контролю з освітнього компонента.

У випадках конфліктної ситуації за мотивованою заявою здобувача вищої освіти чи викладача, деканом факультету/директором інституту створюється комісія для приймання підсумкового контролю, до якої входять завідувач кафедри (провідний викладач) і викладачі відповідної кафедри, представники деканату та органу студентського самоврядування.

## **8. Методичне забезпечення**

1. Регламент (ЄС) Європейського Парламенту і Ради № 178/2002 від 28.01.2002 р., що встановлює загальні принципи і вимоги законодавства щодо харчових продуктів, створює Європейський Орган з безпеки харчових продуктів і що встановлює процедури у питаннях, пов'язаних із безпекою харчових продуктів.
2. Регламент (ЄС) № 852/2004 Європейського Парламенту і Ради від 29.04.2004 р. щодо гігієни продуктів харчування
3. Регламент (ЄС) № 853/2004 Європейського Парламенту і Ради від 29.04.2004 р., який визначає особливі правила, що стосуються гігієни по відношенню до продуктів тваринного походження
4. Регламент (ЄС) № 854/2004 Європейського Парламенту і Ради від 29.04.2004 р., який визначає особливі правила, що стосуються організації офіційного контролю по відношенню до продуктів тваринного походження, призначених для споживання людиною
5. Регламент (ЄС) № 882/2004 Європейського Парламенту і Ради від 29.04.2004 р. щодо офіційного контролю, який проводиться з метою перевірки відповідності кормовому і харчовому законодавству, а також правилам щодо здоров'я тварин
6. ДСТУ ISO 9004:2001 Системи управління якістю. Настанови щодо поліпшення діяльності.
7. ДСТУ ISO 22000:2007 Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга.
8. ДСТУ ISO 22005:2009 Простежуваність у кормових та харчових ланцюгах. Загальні принципи та основні вимоги щодо розроблення та запровадження системи.
9. ДСТУ 4161–2003 Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги.
10. ДСТУ-П ISO/TS 22003:2009 Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до органів, що здійснюють аудит та сертифікацію систем управління безпечністю харчових продуктів.
11. ДСТУ-Н ISO/TS 22004:2009 Системи управління безпечністю харчових продуктів. Настанова щодо застосування ISO 22000:2005

## 9. Рекомендована література

### Базова:

1. Богатко Н.М., Букалова Н.В., Сахнюк В.В., Джміль В.І. Особливості впровадження системи НАССР на м'ясо-, молоко- та рибопереробних підприємствах України: Навчальний посібник. Біла Церква: ТОВ «Білоцерківдрук», 2016. 283 с.
2. Безпека харчових продуктів. Нормативні документи: Довідник /За заг. ред. В.Л. Іванова. Львів: НІЦ „Леонорм”, 2000. 158 с
3. Система НАССР. Довідник: Львів: НІЦ «Леонорм-Стандарт», 2003 218 с. (Серія «Нормативна база підприємства»)
4. Давидова О. Ю., Писаревський І. М., Ладиженська Р. С.; Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві: навч. посібник Харк. нац. акад. міськ. госп-ва. Харків. ХНАМГ, 2012. 414 с.
5. І. І. Бартковський Методичні настанови для дотримання вимог щодо розроблення, запровадження та використання постійно діючих процедур, які базуються на принципах системи НАССР для виробників морозива; АУВМ і ЗП, 2017. 188 с.
6. Закон України «Про підтвердження відповідності» від 17.05.2001 р.
7. Указ Президента України «Про заходи щодо підтвердження якості вітчизняної продукції» від 23.02.2001 р.
8. ДСТУ ISO 9000-2001 Системи управління якістю. Основні положення та словник. Чинний від 10.01.2001 р.
9. ДСТУ ISO 9001-2001 Системи управління якістю. Вимоги. Чинний від 10.01.2001 р.
10. ДСТУ ISO 9004-2001 Системи управління якістю. Настанови щодо поліпшення діяльності. Чинний від 10.01.2001 р.
11. Інструкція щодо організації виробничого мікробіологічного контролю на підприємствах молочної промисловості/НААН; Ін-т прод. ресурсів НААН. Київ. ННЦ «ІАЕ», 2014. 372 .
12. Сирохман І. В. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення: навч. С 40 пос. [для студ. вищ. навч. закл.] Київ. Центр учбової літератури, 2009. 544 с. ІБК 978-966-364-803-3
13. Яценко І.В., Богатко Н.М., Букалова Н.В., Фотіна Т.І., та ін., Гігієна молока і молочних продуктів. Частина 1. Гігієна молока: Підручник. Харків: Діса плюс, 2016. 416 .
14. Яценко І.В., Бусол Л.В., Головка Н.П., Богатко Н.М., Родіонова К.О., Забарна І.В., Кириченко М.В. Гігієна виробництва, безпечність, якість та експертиза рибних консервів: навчальний посібник. Харків.: «Стиль-Издат», 2019. 144 .
15. Яценко І.В., Бусол Л.В., Бібен І.А., Богатко Н.М., Родіонова К.О., Забарна І.В., Бінкевич В.Я. Гігієна виробництва, безпечність та якість охолодженої, підмороженої та замороженої риби: навчальний посібник. Харків. «Стиль-Издат», 2019. 110 с.

15. Яценко І.В., Бусол Л.В., Бібен І.А., Богатко Н.М., Родіонова К.О., Забарна І.В., Бінкевич В.Я. Гігієна виробництва, безпечність та якість копченої риби: навчальний посібник. Харків.: «Стиль-Издат», 2019. 66 с.
16. Яценко І.В., Бусол Л.В., Бібен І.А., Богатко Н.М., Дегтярьов М.О., Родіонова К.О. Гігієна виробництва, безпечність та якість соленої риби: навчальний посібник. Харків. «Стиль-Издат», 2019. 110 с.
17. Яценко І.В., Богатко Н.М., Букалова Н.В., Бібен І.А., Фотіна Т.І., Бусол Л.В., Родіонова К.О., Зажарська Н.М., Забарна І.В., Бінкевич В.Я. Гігієна і експертиза продуктів первинної переробки забійних тварин: підручник (енциклопедичний курс) Дніпро. «Нова ідеологія», 2019. 1200 с. ISBN 978-617-7068-58-6.

#### Допоміжна

1. Закон України «Про захист прав споживачів». Постанова Верховної Ради України від 01.12.2005 р. № 3161-IV.
2. ДСанПіН 8.8.8.1.2.3.4.-000-2001 Допустимі дози, концентрації, кількості та рівні вмісту пестицидів у сільськогосподарській сировині, харчових продуктах, повітрі робочої зони, атмосферному повітрі, воді водоймищ, ґрунті: Державні санітарні правила та норми. Київ, 112.
3. ДСП 4.4.5-078-2001 Мікробіологічні нормативи та методи контролю продукції громадського харчування: Державні санітарні правила. Київ, 68.
4. Закон України «Про безпечність та якість харчових продуктів і продовольчої сировини».
5. Закон України «Про захист прав споживачів» № 234 від 15.12.1993р. К.: Держспоживстандарт України. 32.
6. Сучасні методи менеджменту безпечності харчових продуктів Система НАССР Навчальний посібник. Київ, ІПДО НУХТ, 2004. 34 с.
3. Шаповал М. І. Менеджмент якості. Навчальний посібник. Київ, 2007. 471 с.
7. Безродна С. М. Б40 Управління якістю: навч. посіб. для студентів економічних спеціальностей. Чернівці: ПБКФ «Технодрук», 2017. 174 с.
8. НАССР: Аналіз небезпечних чинників та критичні точки контролю у виробництві харчових продуктів і продовольчої сировини. Навчально-методичний посібник. Київ. ДП «УкрНДНЦ», 2005.
6. Рекомендації щодо впровадження системи НАССР на підприємствах м'ясопереробної галузі харчової промисловості України. Навчально-методичний посібник. Київ. ДП «УкрНДНЦ», 2005.
10. Особливості впровадження системи НАССР на м'ясо-, молоко- та рибопереробних підприємствах України: Навчальний посібник/[Н.М. Богатко, Н.В., Букалова, В.В. Сахнюк, В.І. Джміль]. Біла Церква, 2016. 283.
14. Horiuk Y, Kukhtyn M, Horiuk V, Kernychnyi S, Tarasenko L (2020): Characteristics of bacteriophages of the *Staphylococcus aureus* variant bovis. *Vet Med-Czech* 65, 421–426. (*WofS*)
11. Zazharska N., Fotina T., Yatsenko I., Tarasenko L., Biben I., Zazharskyi V., Brygadyrenko V., Sklyarov P. Comparative analysis of the criteria for goat milk assessment in Ukraine and France. *Ukrainian Journal of Ecology*, 2021. 11 (2).

144-148.

12.Голубенко О., Тарасенко Л., Рудь В. «Мікробіологічні показники м'яса риби Хаджибейського лиману» у видінні «Аграрний вісник Причорномор'я» № 106, 2023. С. 82 -85.

13.Karavansky, M.O., Rud, V.O., Tarasenko, L.O. (2022). Changes of biochemical indexes of blood of high-performance cows are at subclinical ketosis and its effect on milk productivity. Scientific Messenger of Lviv National University of Veterinary Medicine and Biotechnologies. Series: Veterinary sciences, 24(106), 168–171. <https://nvlvet.com.ua/index.php/journal/article/view/4378>

14. Голубенко О., Коваль О., Рудь В., Тарасенко Л. Ветеринарно-санітарна оцінка якості і безпечності риби південного регіону України. Аграрний вісник Причорномор'я: зб. наук. пр. Одеського ДАУ. Одеса, 2021. Вип. 99. – С. 27-31. <https://abbsl.osau.edu.ua/index.php/visnuk/article/view/211>

15. Karavansky M.O., Rud V.O., Tarasenko L.O.. Research of factors affecting high sanitary and hygienic quality milk production (risk assessment for milk production). Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького. Том 23 №101. 2021 С.82-85. [file:///C:/Users/Giga/Downloads/4150-Article%20Text-7106-1-10-20210504%20\(1\).pdf](file:///C:/Users/Giga/Downloads/4150-Article%20Text-7106-1-10-20210504%20(1).pdf)

16. М. Караванський, В. Рудь, Л. Тарасенко. Рівень соматичних клітин молока коров'ячого як важливий показник його безпечності. Аграрний вісник Причорномор'я: зб. наук. пр. Одеського ДАУ. Одеса, 2021. Вип. 101. С. 44-47. <https://abbsl.osau.edu.ua/index.php/visnuk/issue/view/15/14>

17. Голубенко О., Тарасенко Л. Моніторинг окремих показників безпечності і якості води та риби Хаджибейського лиману. Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького. Серія: Ветеринарні науки. 2023. № 112. С. 206-211. DOI: 10.32718/nvlvet1123

18.Тарасенко Л. О., Рудь В. О., Войцехівський В. Ю., Печкурова В. О. Ветеринарно-санітарна оцінка виробництва молока. Науковий вісник ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького. Серія: Ветеринарні науки, 2024, т 26, № 113. С. 165-168.

19.Голубенко О., Тарасенко Л. Фонові рівні важких металів у Хаджибейському лимані. Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького. Серія: Ветеринарні науки. 2024. Вип. 26. №113. 102-105. DOI: 10.32718/nvlvet11315.

20.Красніков С., Тарасенко Л, Рудь В., Ставинський В. Гігієнічна оцінка якості і безпечності кормів південного регіону України Agrarian Bulletin of the Black Sea Littoral. 2024, Issue 110 С.35-44 <https://abbsl.osau.edu.ua/index.php/visnuk/article/view/402/364>

21.Piven O. T., Cheremnykh H. G. Monitoring of the content of nitrates in the most common vegetables of the Odessa's commercial network. Agrarian Bulletin Black Sea Littoral. 2024, Issue 111. P. 59-63.

## **10. Інформаційні ресурси**

1. Міжнародна організація з стандартизації URL: <http://iso.org>
2. Глобальна ініціатива по харчовій безпеці URL: <http://gfsi.org.ua>
3. офіційний портал Верховної ради URL: <http://www.rada.gov.ua>
4. Міжнародний альянс HACCP  
URL: <http://www.haccpalliance.org/sub/index.html>
5. постанови КМУ від 10 вересня 2014 року № 442 «Про оптимізацію системи центральних органів виконавчої влади».
6. офіційний журнал ЄС URL: <http://eur-lex.europa.eu/homepage.html>