



**ХАРКІВСЬКА ДЕРЖАВНА
ЗООВЕТЕРИНАРНА
АКАДЕМІЯ**

**Знайомство з курсом СТАНДАРТИЗАЦІЯ І
СЕРТИФІКАЦІЯ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ**

**Вибіркова компонента освітньо-професійної
програми «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»
Спеціальність 212 II освітній рівень**

Викладач: кандидат ветеринарних наук, доцент
Жиліна Валентина Миколаївна

Кафедра ветеринарно-санітарної експертизи
та судової ветеринарної медицини

Телефон – 0576357382, 0576357471
Електронна пошта: valentyna.zhylina@ukr.net

Дистанційна підтримка: Moodle



АНОТАЦІЯ:

Курс «Стандартизація і сертифікація харчових продуктів» надає майбутнім фахівцям фундаментальних знань і практичних навичок з питань державної системи стандартизації і сертифікації, основних напрямів її розвитку і впливу стандартизації на якість продукції.

Загальними задачами дисципліни «Стандартизація і сертифікація харчових продуктів» призначено: знайомство із структурою і функціями органів з стандартизації і сертифікації продукції, вивчення правил і порядку складання, оформлення і затвердження нормативної документації, порядку внесення змін у діючі нормативні документи; вивчення правил складання документів щодо сертифікації продукції.

Перелік дисциплін, що забезпечують вивчення курсу «Ветеринарно-санітарний контроль якості харчових продуктів». Вивчення курсу ґрунтується на структурно-логічному зв'язку із знаннями анатомії, фізіології, мікробіології, вірусології, епізоотології.

ВІДПОВІДНІСТЬ СТАНДАРТУ ВИЩОЇ ОСВІТИ ТА ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНІЙ ПРОГРАМІ

Компетентності та програмні результати навчання, які формуються при вивченні даної дисципліни.

Компетентності:

ЗК 1. Здатність до абстрактного мислення, аналізу і синтезу, пошуку, оброблення інформації з різних джерел.

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

ЗК 3. Знання та розуміння предметної галузі та професії.

ЗК 5. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.

ЗК 6. Здатність проведення досліджень на належному рівні, приймати обґрунтовані рішення, оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

ЗК 7. Здатність спілкуватися з фахівцями 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.

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

ЗК 10. Прагнення до збереження довкілля.

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

ФК 5. Здатність досліджувати харчові продукти і корми органолептичними та інструментальними методами для визначення їх безпечності та якості.

ФК 14. Здатність ідентифікувати та підтверджувати відповідність харчових продуктів вимогам нормативно-правових актів, відомостям, що наведені в інформації для споживача або декларації виробника.

Програмні результати навчання:

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

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

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

ПРН 19. Проводити контроль санації на підконтрольних об'єктах згідно з вимогами національних та міжнародних нормативно-правових актів.

ПРН 20. Забезпечувати об'єктивність та достовірність проведення ветеринарно-санітарного оцінювання систем і способів утримання, догляду, годівлі, напування та експлуатації тварин, а також дотримання належного санітарного стану тваринницьких об'єктів, зберігання кормів і кормових добавок, експлуатацією технологічного обладнання.

ЧОМУ ВИ НАВЧИТЕСЬ, ЩО ОТРИМАЄТЕ

(Відповідність компетентностей дисципліни межам компетентностей та програмним результатам навчання освітньо-професійної програми «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза» наведена кодами в дужках; після «/» вказана форма контролю програмних результатів навчання)

1. Здатність розуміти порядок складання, оформлення і затвердження нормативних документів різних категорій на харчові продукти, гармонізованих до вимог міжнародних (ISO) та європейських (EN) стандартів. (ЗК 1, ЗК 2, ЗК 7, ЗК 8, ФК 2, ФК 5, ФК 14, ПРН 1).

2. Здатність розуміти порядок внесення змін у діючі нормативні документи (ЗК 1, ЗК 2, ЗК 3, ЗК 5, ЗК 9, ЗК 10, ФК 2, ФК 5, ФК 14, ПРН 2, ПРН 15).

3. Здатність користуватися нормативною документацією різних видів та категорій, довідковою та навчально-методичною літературою зі стандартизації і сертифікації (ФК 2, ФК 5, ФК 14, ПРН 2, ПРН 15, ПРН 19, ПРН 20).

4. Здатність розуміти процедуру сертифікації продукції, що імпортується в Україну та порядок проведення атестації вимірювальних та випробувальних лабораторій (ЗК 6, ФК 2, ФК 5, ФК 14, ПРН 15, ПРН 19, ПРН 20).

5. Здатність розуміти основні положення системи управління навколишнім середовищем (ЗК 10, ПРН 19, ПРН 20).

Програма вивчення дисципліни реалізується через проведення лекцій, лабораторно-практичних занять та самостійної роботи студентів. На вивчення дисципліни відводиться 4 кредити.

Формами проміжного контролю, які оцінюються на лабораторних заняттях, є: імітаційний командний проект «Розробка стандарту»; індивідуальні завдання; модульні контрольні роботи.

Формою підсумкової атестації є диференційний залік.

СТРУКТУРНИЙ ПЛАН НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

СТАНДАРТИЗАЦІЯ І СЕРТИФІКАЦІЯ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Спеціальність 212 Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза.

Другий (магістерський) рівень

Вибіркова компонента. Курс VI.

СТРУКТУРНИЙ ПЛАН

Види занять та форми контролю		Обсяг годин за навчальним планом		Розподіл по семестрам			
		кредит	годин	Денне навчання		Заочне навчання	
				XI	XII	-	-
Всього годин по плану		4	120	120	-	-	-
у т.ч. аудиторних			60	60	-	-	-
самостійних			60	60	-	-	-
із аудиторних: лекцій			30	30	-	-	-
лабораторних			30	30	-	-	-
Модуль (заліковий кредит)	I	2	60	60	-	-	-
	II	2	60	60	-	-	-
Залік				*	-	-	-
Екзамен підсумковий					-	-	-

**НАЗВА, ЗМІСТ, КОМПЕТЕНТНОСТІ ЗМІСТОВИХ МОДУЛІВ
ДИСЦИПЛІНИ ТА ШИФРИ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ ВІДПОВІДНО
ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНІЙ ПРОГРАМІ**

Назва модулів та їх зміст	Шифр компетентностей освітньої програми
<p>1. СТАНДАРТИЗАЦІЯ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ І ХАРЧОВОЇ СИРОВИНИ Вивчає організаційно-методичні основи стандартизації, принципи формування та сфери застосування міжнародних стандартів, стандартизацією показників якості харчових продуктів Компетентності дисципліни: Здатність розуміти систему розробки нормативних документів різних категорій Здатність розуміти порядок внесення змін у діючі нормативні документи Здатність користуватися нормативною документацією різних видів та категорій, довідковою та навчально-методичною літературою зі стандартизації</p>	ЗК 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10 ФК 2, 5, 14, ПРН 1, 2, 15, 19, 20
<p>2. СЕРТИФІКАЦІЯ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ І ХАРЧОВОЇ СИРОВИНИ Вивчає види сертифікації, засоби та методи сертифікації, систему сертифікації УкрСЕПРО та загальні правила сертифікації. Компетентності дисципліни: Здатність користуватися нормативною документацією різних видів та категорій, довідковою та навчально-методичною літературою зі сертифікації Здатність розуміти процедуру сертифікації продукції, що імпортується в Україну та порядок проведення атестації вимірювальних та випробувальних лабораторій</p>	ЗК 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10 ФК 2, 5, 14, ПРН 1, 2, 15, 19, 20
<p>Підсумковий контроль. Інтегрований модуль Узагальнений тестовий зміст навчальної дисципліни, який об'єднує всі вищенаведені змістові модулі.</p>	

ТЕОРЕТИЧНІ ЗАНЯТТЯ (ЛЕКЦІЙНИЙ КУРС)

№ з/п	Тема та план лекції	Кількість годин	Рекомен-дована література
Модуль 1			
Стандартизація харчових продуктів і харчової сировини			
1.	Історія та сучасний стан вітчизняної стандартизації	2	М-1, М-7, 1-2
2-3.	Організаційно-методичні основи стандартизації	4	М-1, М-8, 12
4-5.	Принципи формування та сфери застосування міжнародних стандартів	4	М-1, М-9
6-7.	Державна система стандартизації України та її методологічні основи	4	М-1, М-6, 18
8.	Стандартизація показників якості продукції тваринництва	2	М-1, М-12, 21, 25, 27, 38-40
9.	Стандартизація показників якості продукції рослинництва	2	М-1, М-13, 50- 51
Модуль 2			
Сертифікація харчових продуктів і харчової сировини			
10.	Сутність сертифікації. Динаміка її історичного розвитку	2	М-1, М-14, 6
11.	Види сертифікації. Засоби та методи сертифікації	2	М-1, М-4, 41
12.	Система сертифікації УкрСЕПРО та загальні правила сертифікації	2	М-1, М-11, 8-9
13.	Випробувальні лабораторії та орган (організація) з сертифікації продукції.	2	М-1, М-5, 33
14.	Аудитори та реєстр системи сертифікації	2	М-1, М-3
15.	Сертифікація продуктів. Сучасні концепції системи НАССР	2	М-1, М-10

ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧНІ ЗАНЯТТЯ

№ з/п	Тема, перелік завдань лабораторних робіт для виконання студентами	Місце проведення занять	Кількість годин	Методичне і технічне забезпечення		
Модуль 1						
Стандартизація харчових продуктів і харчової сировини						
1.	Стандартизація молока	лабораторія кафедри	2	М-1, Т1-22		
2-3.	Стандартизація кисломолочних продуктів, масла вершкового.		4			
4.	Стандартизація сирів, морозива, молочних консервів.		2			
5.	Стандартизація м'яса, як сировини для м'ясопереробних підприємств.		2			
6-7.	Стандартизація м'ясних продуктів.		4			
8.	Стандартизація харчової сировини рослинного походження.		2			
9.	Стандартизація харчових продуктів рослинного походження		2			
Модуль 2						
Сертифікація харчових продуктів і харчової сировини						
10-11.	Проведення аналізу стану виробництва харчових продуктів	лабораторія кафедри	4	М-1, Т1-22		
12-13.	Сертифікація харчових продуктів тваринного походження		4			
14.	Сертифікація харчових продуктів рослинного походження		2			
15.	Заповнення та застосування бланків документів системи сертифікації УкрСЕПРО: сертифікат відповідності та свідоцтво про визнання		2			

САМОСТІЙНА РОБОТА

Контрольні запитання та завдання для самостійного вивчення	Кількість годин	Форма звітності та контролю
Модуль 1 Стандартизація харчових продуктів і харчової сировини		
Робота зі словниками і довідниками: складання термінологічного словника (українська, англійська мови).	13	Доповідь на кафедрі
Модуль 2 Сертифікація харчових продуктів і харчової сировини		
Робота зі словниками і довідниками: складання термінологічного словника (українська, англійська мови).	13	Доповідь на кафедрі
Опрацювання лекційного матеріалу та підготовка до лабораторних занять	30	Тестовий контроль
Підготовка та складання модульних робіт	4	

РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Основна:

1. Бичківський Р.В., Столярчук П.Г., Гамула П.Р. Метрологія, стандартизація, управління якістю і сертифікація: Підручник. - Львів: Видавництво Національного університету „Львівська політехніка”, 2002. - 560 с.
2. Болотніков А.О. Стандартизація та сертифікація товарів і послуг.: Навч. пос-К.: МАУП, 2005.-144 с.
3. Витвицкая З., Горнич Г. Право Європейського Союзу. - СПб., ПИТЕР, 2005. - 256 с.
4. Декрет Кабінету Міністрів України "Про державний нагляд за додержанням стандартів, норм і правил та відповідальність за їх порушення", Газета "Урядовий кур'єр", № 56 (166) від 20.04.93
5. Декрет Кабінету Міністрів України „Про стандартизацію і сертифікацію" від 10 травня 1993 р. № 46-93.
6. Державна система сертифікації України: методи, правила, організація діяльності. Довідн. - Київ-Львів, - 1995. - 276 с.
7. Директиви Європейського союзу: Довідник/ за заг. Ред. В.л. Іванова. - Львів „Леонорм", 1998.-С. 5-7.
8. ДСТУ 3410-96 Система сертифікації УкрСЕПРО. Основні положення Збір, стандартів (ДСТУ 3410-96 - ДСТУ 3420-96, ДСТУ 349896): - К.: Держстандарт України, 1997. - 236 с.
9. ДСТУ 3417-96 Процедура визнання результатів сертифікації продукції, що імпортується. Система сертифікації УкрСЕПРО. Збір, стандартів (ДСТУ 3410-96 - ДСТУ 3420-96, ДСТУ 3498-96). - К.: Держстандарт України, 1997. - 236 с.
10. ДСТУ 4161-2003 "Система управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги". - К.: Держспоживстандарт України, 2003, - 14с
11. Закон України "Про підтвердження відповідності", Газета "Голос України", № 112 (2612) від 26.06.2001 р., // Офіційний вісник України, 2001, № 24. -С. 1-8.
12. Закон України "Про стандартизацію", Газета "Голос України", № 108 (2608) від 20.06.2001 р
13. Закон України "Про стандарти, технічні регламенти та процедуру оцінки відповідності" від І грудня 2005 №3164-IV

14. Закон України "Про вилучення з обігу, переробку, утилізацію, знищення або подальше використання неякісної та небезпечної продукції" № 1393-XIV.
15. Закон України „Про ветеринарну медицину”
16. Закон України "Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення"
17. Закон України "Про Загальнодержавну програму адаптації законодавства України до законодавства Європейського Союзу" №1629- IV від 18 березня 2004 р.
18. Збірник „Національна стандартизація" (ДСТУ 1.0:2003; ДСТУ 1.1:2001; ДСТУ 1.2:2003; ДСТУ 1.5:2003; ДСТУ 1.7:2001; ДСТУ 1.13:2001; ДСТУ ISO/IEC Guide 59:2000).-К.: Держспоживстандарт України, 2003. - 200.с.
19. Каталог нормативних документів 2001-К.: Держстандарт України, 2001.-475 с.
20. Каталог нормативних документів 2007:У 2 тт-К.: ДП «УкрНДНЦ», 2007.
21. Консерви рибні. Технічні умови. Частина I: Збірник стандартів/ Упорядники: Іванов В.Л. та ін.-Львів. ЗАТ «Науково-інформаційний центр «Леонорм», 2002.-80 с.
22. Міждержавні стандарти: Показчик 20065: У 2 тт., у 6 кн./ Упорядник Л.Осинська.-К.: ДП «УкрНДНЦ», 2006.
23. Міжнародна стандартизація та сертифікація систем якості: Довід. Львів- Київ, вид. ТК-93 "Управління якістю і забезпечення якості", 1995. - 340 с.
24. Міжнародні та європейські системи сертифікації і акредитації: організація діяльності, норми та правила. Довід., Львів-Київ, 1995.385с.
25. Молоко та молочні продукти. Нормативні документи: Довідник: У 4-х т.-Укр. та рос. мовами/За заг. ред. В.Л. Іванова.-Львів: НТЦ «Леонормстандарт», 2000.
26. Муді Р., Поліводський О. Експортно-імпорتنі операції з країнами ЄС: сільгосппродукція(посібник з правових питань) - Київ: Європейська комісія, 2005.- 112с.
27. М'ясна продукція та яйцепродукти. Нормативні документи: Довідник: У 4-х т.- Укр. та рос. мовами/За заг. ред. В.Л. Іванова.-Львів: НТЦ «Леонорм-стандарт», 2000.
28. Наказ Держспоживстандарту „Про затвердження Інструкції про порядок здійснення державного нагляду за додержанням стандартів, норм правил" від 3 червня 2002 р. №321.

29. Національна стандартизація (ДСТУ 1.0; ДСТУ 1.1; ДСТУ 1.2; ДСТУ 1.5-93; ДСТУ 1.7-93; ДСТУ 1.13, ДСТУ ISO/IEC Guide 59). - К.: Держспоживстандарт України, 2003.-200 с.
30. Національний знак відповідності. Форма, розміри, технічні вимоги та правила застосування: ДСТУ 2296-93. - К.: Держстандарт України, 1993. – 20 с.
31. Никитин В. А. Управление качеством на базе стандартов ISO серии 9000, 2002. - 272 с.
32. Новиков В., Никитюк О. Модель системи управління безпекою продуктів харчування у рамках ISO 22000:2005// //Стандартизація, сертифікація, якість. - 2005. - №6. - с.66 - 68.
33. Правила обов'язкової сертифікації харчової продукції від 15 липня 1997 р. за №259/2063
34. Порядок митного оформлення товарів (продукції), що підлягають обов'язковій сертифікації в Україні, затв. Постановою Кабміну України від 04.11.1997 р. № 1211.
35. Порядок ввезення на митну територію України продукції, що імпортується та пі для гас в Україні обов'язковій сертифікації, затв. наказом Держмитного комітету України від 10.05.94 р., № 107/126 із змінами, та реєстрованого в Мінюсті України 19.05.94 р. № 103/312.
36. Постанова (ЄС) № 852/2004 Європейського Парламенту та Ради від 29 квітня 2004 року щодо гігієни харчової продукції.
37. Пресерви рибні. Технічні умови: Збірник стандартів/ Упорядники: Іванов В.Л. та ін.-Львів. ЗАТ «Науково-інформаційний центр «Леонорм», 2002.-78 с.
38. Риба копчена, в'ялена. Технічні умови: Збірник стандартів/ Упорядники: Іванов В.Л. та ін.-Львів. ЗАТ «Науково-інформаційний центр «Леонорм», 2002.-116 с.
39. Риба жива, заморожена та охолоджена. Технічні умови: Збірник стандартів/ Упорядники: Іванов В.Л. та ін.-Львів. ЗАТ «Науковоінформаційний центр «Леонорм», 2002.-78 с.
40. Риба солена. Технічні умови: Збірник стандартів/ Упорядники: Іванов В.Л. та ін.-Львів. ЗАТ «Науково-інформаційний центр «Леонорм», 2002.-116 с.
41. Сертифікація Основні поняття. Терміни та визначення"; ДСТУ 2462-94. - К.: Держстандарт України, 1994. - 26 с.

42. Сертифікація та акредитація. Збірник стандартів. ДСТУ EN серії 45000, К.: Держстандарт України, 1998. - 244 с.
43. Система сертифікації УкрСЕПРО: (ДСТУ 3410-96 - ДСТУ 3420-96; ДСТУ 3498-96). - К.: Держстандарт України, 1997. - 236 с.
44. Система НАССР. Довідник/ Львів: НТЦ Леонорм-Стандарт, 2003.-218с.
45. Система аналізу ризиків і критичних точок контролю (НАССР) та настанови щодо її застосування // Молоко та молочні продукти. Нормативні документи. - Львів :НЦ „Леонорм”, 2000. - 176 с.
46. Сировина та продукти харчові. Методи визначення токсичних елементів: Збірник у 2-х частинах/ За ред. В.Л. Іванова, П.С. Осташенкова, Л.І. Скибав.- Львів: ЗАТ «Науково-інформаційний центр «Леонорм», 2003.
47. Стандарти з управління якістю. Вимоги. ДСТУ ISO; 9001-2001, К.: Держстандарт України, 2001. - 24 с.
48. Стандарти з управління якістю, розроблення настанов з якості: ДСТУ ISO серії 1 0000. К.: Держстандарт України, 1999. - 30 с.
49. Український класифікатор нормативних документів (ДК 004-2003). - К.: Держспоживстандарт України, 2003.-81 с.
50. Харчові концентрати, прянощі та приправи. Нормативні документи: Довідник: У 2-х т.-Укр. та рос. мовами/За заг. ред. В.Л. Іванова.-Львів: НТЦ «Леонорм-стандарт», 2000.
51. Харчові олії та жири. Нормативні документи: Довідник: У 3-х т.-Укр. та рос. мовами/За заг. ред. В.Л. Іванова.-Львів: НТЦ «Леонормстандарт», 2000.

Додаткова:

52. Постанова Кабінету Міністрів України "Про затвердження загальних вимог до здійснення переробки, утилізації, знищення або подальшого використання вилученої з обігу неякісної та небезпечної продукції" від 24.01.01 № 50.
53. Інструкція про порядок вилучення з реалізації (конфіскації) небезпечних для здоров'я продуктів харчування, хімічних та радіоактивних речовин, біологічних матеріалів, затверджена наказом Міністерства охорони здоров'я України від 14.04.95 № 68 та зареєстрована в Міністерстві юстиції України 21.11.95 за №416/952 (до відома)

- 54.Постанова Кабінету Міністрів України від 14 червня 2002р. №833 "Про затвердження Порядку відбору зразків продукції тваринного, рослинного і біотехнологічного походження для проведення досліджень".
- 55.Обов'язковий мінімальний перелік досліджень сировини, продукції тваринного та рослинного походження, комбікормової сировини, комбікормів, вітамінних препаратів та ін., які слід проводити в державних лабораторіях ветеринарної медицини і за результатами яких видається ветеринарне свідоцтво (ф-2), затверджений наказом Державного департаменту ветеринарної медицини України від 03.11.98 №16 та зареєстрований в Міністерстві юстиції України 30.11.98 за №761/3201 (у редакції наказу Державного департаменту ветеринарної медицини від 18.11.2003 №87 та зареєстрованого в Міністерстві юстиції України 28.04.2004 за № 549/9148, із змінами внесеними наказом Держдепартаменту ветмедицини від 27.09.2004 № 107 та зареєстрованими 04.10.2004 за № 1249/9848).
- 56.Ветеринарні вимоги щодо імпорту в Україну вантажів, підконтрольних службі державної ветеринарної медицини, затверджені наказом Державного департаменту ветеринарної медицини від 16.06.2004 №71 та зареєстровані в Міністерстві юстиції України 23.06.2004 за № 768/9367.
- 57.Правила видачі ветеринарних документів на вантажі, що підлягають обов'язковому ветеринарно-санітарному контролю та нагляду, затверджені наказом Державного департаменту ветеринарної медицини від 19.04.2005 №32 та зареєстровані в Міністерстві юстиції України 15.06.2005 за № 659/10939.
- 58.Порядок пропуску вантажів, підконтрольних службі державної ветеринарної медицини, через державний кордон України, затверджений наказом Головного державного інспектора ветеринарної медицини від 27.12.99 № 49 та зареєстрований у Міністерстві юстиції України 10.01.2000 за № 9/4230.
Санітарні норми і правила 42-123-4117-86 "Умови, термін зберігання продуктів, які швидко псуються".
- 59.Положення про державний ветеринарний нагляд та контроль за діяльністю суб'єктів господарювання щодо забою тварин, переробки, зберігання, транспортування й реалізації продукції тваринного походження, затверджене наказом Головного державного інспектора ветеринарної медицини України від 01.09.00 № 45 та зареєстроване в Міністерстві юстиції України 31.10.00 за № 760/4981 (із змінами, затвердженими наказом Державного департаменту

ветеринарної медицини від 23.06.2003 № 51 та зареєстрованими у Міністерстві юстиції України 8 липня 2003 року за № 562/7883).

60. Постанова ЄС № 178/2002 Європейського парламенту та Ради від 28 січня 2002 р. Встановлення загальних принципів і вимог харчового законодавства, створених Європейською владою Безпеки харчових продуктів і встановлюючи принципи з питань нешкідливості харчових продуктів
61. Постанова ЄС № 854/2004 Європейського Парламенту та Ради від 29 квітня 2004 р., яка затверджує відповідні правила для організації офіційного контролю продуктів тваринного походження, призначених для споживання людиною
62. Постанова ЄС № 852/2004 Європейського Парламенту та Ради від 29 квітня 2004 р. щодо гігієни харчової продукції
63. Постанова ЄС № 853/2004 Європейського Парламенту та Ради від 29 квітня 2004 р якою встановлюються специфічні гігієнічні правила щодо гігієни харчової продукції
64. Постанова ЄС № 882/2004 Европейского Парламента и Совета от 29 апреля 2004 г об официальном контроле, выполненном для гарантии подтверждения согласованности с законом о кормах и пищевых продуктах, санитарии и правилами благосостояния животных
65. Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів, затверджені наказом Державного департаменту ветеринарної медицини України від 07.06.2002 №28 та зареєстровані у Міністерстві юстиції України 21.06.2002 за №524/6812.
66. Ветеринарно-санітарні правила для боєнь, забійно-санітарних пунктів господарств та подвірного забою тварин, затверджені наказом Державного департаменту ветеринарної медицини України від 14 січня 2004 р. №4 та зареєстровані у Міністерстві юстиції України 28.01.2004 р. за №121/8720.
67. Санитарные правила для предприятий мясной промышленности, 1985.
68. Санитарные и ветеринарные требования к проектированию предприятий мясной промышленности, 1977.
69. Инструкция по мойке и профилактической дезинфекции на предприятиях мясной и птицеперерабатывающей промышленности, 1985.
70. Інструкція по застосуванню та зберіганню нітриту натрію, затверджена Головою правління Національної асоціації "Укрм'ясо" 20.08.98.

71. Директива ЕЭС (72/462/ЕЭС) от 12 декабря 1972 года, по проблемам санитарного и ветеринарного контроля при ввозе крупного рогатого скота, овец, коз, свиней, свежего мяса и мясных продуктов из третьих стран.
72. Довідник "Європейські вимоги до м'ясопереробних підприємств" видавництва ПП"Леонорм- СТАНДАРТ" 2005
73. Правила ветеринарно-санітарної експертизи яєць свійської птиці, затверджені наказом Головного державного інспектора ветеринарної медицини від 07.09.01 №70 та зареєстровані в Міністерстві юстиції України 27.09.01 за №850/6041.
74. Ветеринарно-санітарні правила для суб'єктів господарювання (підприємств, цехів) з переробки птиці та виробництва яйцепродуктів, затверджені наказом Головного державного інспектора ветеринарної медицини від 07.09.01 №70 та зареєстровані в Міністерстві юстиції України 27.09.01 за №849/6040.
75. Ветеринарно-санітарні правила для птахівницьких господарств і вимоги до їх проектування, затверджені наказом Головного державного інспектора ветеринарної медицини від 03.07.01 №53 та зареєстровані в Міністерстві юстиції України 05.07.01 за №565/5756.
76. Закон України Про внесення змін до статті 11 Закону України "Про рибу, інші водні живі ресурси та харчову продукцію з них" від 5 лютого 2004р. №1461-IV: Державний контроль та нагляд за якістю та безпекою риби, інших водних живих ресурсів та харчової продукції з них, що призначається для експорту, здійснює Державний департамент ветеринарної медицини. Порядок здійснення державного контролю та нагляду за суб'єктами господарювання, які виробляють, зберігають, транспортують рибу, інші водні живі ресурси та харчову продукцію з них, що експортується, встановлюється цим органом.
77. Правила ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, 1989.
78. Наказ Державного департаменту ветеринарної медицини від 26.05.03 №36 "Щодо затвердження нормативно-правових актів з питань ветеринарно-санітарного контролю та нагляду при експорті рибопродукції до Європейського Співтовариства".
79. Наказ Державного департаменту ветеринарної медицини від 17.07.03 №53 "Щодо уведення в дію нормативно-правових актів з питань ветеринарно-санітарного контролю та нагляду при експорті рибопродукції до Європейського Співтовариства".

- 80.Методика паразитологического инспектирования морской рыбы и рыбнойпродукции (морская рыба-сырец, рыба охлажденная и мороженая), 1989.(Методическое пособие по паразитологическому инспектированию морских рыб,1979).
- 81.Инструкция по санитарно-паразитологической оценке морской рыбы и рыбной продукции (рыба-сырец, охлажденная и мороженая морская рыба, предназначенная для реализации в торговой сети и на предприятиях общественного питания), 1989.
- 82.Лист Начальника Головного управління ветеринарної медицини від 21.06.95 №15-1-1-8/242 "Про захворювання риби анізакідозом" та доповнення до нього від 19.06.96№15-2/259.
- 83."Державні санітарні правила і норми для підприємств і суден, що виробляють продукцію з риби та інших водних живих ресурсів", затверджені наказом МОЗ від 06.05.03 №197 та зареєстровані у Мінюсті 04.06.03 за №435/7756
- 84.Проект Положення про державний ветеринарно-санітарний нагляд та контроль за діяльністю суб'єктів господарювання щодо розведення, вирощування, вилову, переробки, фасування, зберігання, транспортування, реалізації прісноводної і морської риби, інших гідробіонтів та продуктів їх переробки. (до відома)
- 85.Инструкция по санитарной обработке технологического оборудования на рыбообработывающих предприятиях и судах, от 27.03.84 №2981-84.
- 86.Директива ЕЭС (91/493/ЕЭС) от 22 июля. 1991 года, устанавливающая медицинские условия для продукции и ее распространения на рынке рыбопромысловых продуктов.
- 87.Закон України "Про молоко та молочні продукти" від 24.06.2004 №1870-IV.
- 88.Інструкція з методів контролю І 10.10.1.7-067-2000. Якісне визначення наявності антибіотиків і сульфамідних речовин у молоці та молочних продуктах за допомогою Дельво-тесту.
- 89.Ветеринарні та санітарні вимоги до особистих підсобних господарств населення - виробників сирого товарного молока, затверджені наказом Державного департаменту ветеринарної медицини України від 21.03.2002 №17 та зареєстровані у Міністерстві юстиції України 05 квітня 2002р. за №336/6624.
- 90.Ветеринарні та санітарні вимоги до пунктів закупівлі молока від тварин, які утримуються в особистих підсобних господарствах населення, затверджені

наказом Державного департаменту ветеринарної медицини України від 21.03.2002 №18 та зареєстровані у Міністерстві юстиції України 05 квітня 2002р. за №337/6625.

- 91.Правила ветеринарно-санітарної експертизи молока і молочних продуктів та вимог щодо їх реалізації, затверджені наказом Державного департаменту ветеринарної медицини України від 20.04.2004 №49 та зареєстровані у Міністерстві юстиції України 07.05.2004 за №579/9178.
- 92.Правила ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов на рынках, 1977.

**ПЕРЕЛІК МЕТОДИЧНОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ДЛЯ ПРОВЕДЕННЯ
ЛАБОРАТОРНИХ ЗАНЯТЬ (М)**

Шифр	Назва методичної розробки
М-1	Конспект лекцій із курсу «Стандартизація і сертифікація харчових продуктів» [Жиліна В.М.]. – Х.: РВВ ХДЗВА, 2018. – 48 с.
М-2	Методичні вказівки до лабораторно-практичних занять із курсу «Стандартизація і сертифікація харчових продуктів» [Жиліна В.М.]. – Х.: РВВ ХДЗВА, 2018. – 48 с.
М-3	Мультимедійна лекція «Аудитори та реєстр системи сертифікації»
М-4	Мультимедійна лекція «Види сертифікації. Засоби та методи сертифікації»
М-5	Мультимедійна лекція «Випробувальні лабораторії та орган (організація) з сертифікації продукції»
М-6	Мультимедійна лекція «Державна система стандартизації України та її методологічні основи»
М-7	Мультимедійна лекція «Історія та сучасний стан вітчизняної стандартизації»
М-8	Мультимедійна лекція «Організаційно-методичні основи стандартизації»
М-9	Мультимедійна лекція «Принципи формування та сфери застосування міжнародних стандартів»
М-10	Мультимедійна лекція «Сертифікація продуктів. Сучасні концепції системи НАССР»
М-11	Мультимедійна лекція «Система сертифікації УкрСЕПРО та загальні правила сертифікації»
М-12	Мультимедійна лекція «Стандартизація показників якості продукції тваринництва»
М-13	Мультимедійна лекція «Стандартизація показників якості продукції рослинництва»
М-14	Мультимедійна лекція «Сутність сертифікації. Динаміка її історичного розвитку»

МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ (Т)

Шифр	Назва методичних розробок, таблиць, мультимедійних презентацій
Т-1	Проби продуктів
Т-2	Таблиці, схеми, муляжі, підручники, посібники
Т-3	Скальпелі
Т-4	Ножиці
Т-5	Пінцети
Т-6	Кювети
Т-7	Піпетки
Т-8	Колби, колби Ерленмейера
Т-9	Скляні буси
Т-10	Флакони об'ємом 500 см ³
Т-11	Чашки Петрі
Т-12	Пробірки
Т-13	Фізрозчин стерильний
Т-14	Спиртівка
Т-15	Бактеріологічна петля, ,
Т-16	Предметні скельця
Т-17	Мікроскоп
Т-18	Термостат
Т-19	70 % етанол
Т-20	0,2%-й розчин кальцинованої соди
Т-21	стерильні живильні середовища: МПА, КОДА, Кесслер, Козера, Ендо, Мюллера або Кауфмана, вісмут-сульфіт-агар, Олькеницького, Плоскірева, жовтково-сольовий агар, Вільсон-Блера, цитратна плазма крові кроля та набір сальмонельозних аглютинуючих О- і Н-сироваток
Т-22	Мультимедійний проектор

ФОРМИ КОНТРОЛЮ ТА ЗАСОБИ ДІАГНОСТИКИ УСПІШНОСТІ НАВЧАННЯ

Система діагностики якості навчання

Контроль знань і умінь студентів з дисципліни здійснюють згідно з кредитно-модульною системою організації навчального процесу, прийнятому в академії

Основні положення:

Загальна кількість модульних контрольних заходів, що мусить скласти студент з окремої навчальної дисципліни, визначається з урахуванням залікових модулів з цієї дисципліни і рекомендовано дорівнює двом академічним модулям за семестр.

За результатами модульного контрольного заходу рівень засвоєння студентом навчального матеріалу має бути оцінений за національною шкалою та шкалою ECTS.

Тижні для проведення модульного контролю (модульні тижні) рекомендуються графіком навчального процесу.

Кількість балів, отримана студентом при оцінюванні залікового модулю та підсумковий бал поточної успішності з дисципліни, співвідноситься з оцінками за національною шкалою та шкалою ECTS відповідно до таблиці 1.

1. Шкала оцінювання

100-бальна шкала	Оцінка за національною шкалою	Визначення	Оцінка за шкалою ECTS
90 – 100	відмінно	Відмінно – відмінна відповідь, виконання роботи лише з незначною кількістю помилок	A
82 – 89	добре	Дуже добре – вище середнього рівня з кількома помилками	B
74 – 81		Добре – в загальному правильна відповідь, робота з певною кількістю грубих помилок	C
64 – 73	задовільно	Задовільно – непогано, але зі великою кількістю недоліків	D
60 – 63		Достатньо – відповідь, робота задовольняє мінімальні критерії	E
35– 59	незадовільно	Незадовільно з можливістю повторного складання	FX
0-34		Незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	F

Регламентується наступний комплект балів для отримання оцінки за модуль: результат поточного контролю (усереднено за оцінюванням завдань, проектів, тренінгів, відповідей) – максимум 20 балів, результат модульного тестового контролю – максимум 50 балів та результат засвоєння блоку самостійної роботи – максимум 30 балів.

Складання модулів обов'язкове. Студент не допускається до тестування з модуля без відпрацювання пропущених занять. Модуль вважається зарахованим, якщо студент набрав мінімально необхідну кількість балів та більше.

Результати рейтингу з модулю доводяться до відома студентів не пізніше третього робочого дня після проведення контрольного заходу і, у разі відсутності претензій з боку студентів, вважаються остаточними.

Якщо студент не погоджується з рішенням про присвоєння йому балів рейтингу за модуль, то він повинен відразу після їх оголошення звернутися з письмовою апеляцією до завідувача кафедри та у визначений термін скласти усну атестацію з модуля перед комісією. Склад апеляційної комісії у кожному конкретному випадку визначається завідувачем кафедри. Рішення комісії є остаточним. Студент не може повторно скласти зараховані модулі.

Студент, який не з'явився на модульний контроль або не отримав мінімальної кількості балів на модульному тижні, має право скласти пропущений модуль під час залікового тижня.

Підсумковий рейтинг поточної успішності з дисципліни вираховується усередненням рейтингів з усіх модулів. Семестрова оцінка виставляється студенту з врахуванням результатів стогового (стогове тестування) та поточного(модульних) контролів. Максимальна кількість балів, що студент може отримати при вивченні дисципліни, дорівнює 100 (див. табл. 1).

Диференційований залік передбачає наявність підсумкового тестування. При наявності дозволу на автоматичне зарахування заліку, студент, який своєчасно складав усі модульні контрольні заходи та за їх результатами атестований з оцінкою "відмінно", може отримати залік автоматично. Семестровою оцінкою у цьому випадку є усереднена оцінка за модулі.

Викладач зобов'язаний здати заповнену заліково-екзаменаційну відомість до навчального відділу протягом такого граничного терміну: для заліку і диференційованого заліку - останній день залікового тижня; для екзамену - не пізніше, ніж на наступний робочий день після його завершення.

Засоби діагностики успішності навчання використовують для підсумкової експертизи знань і базуються на технології стандартизованого тестового контролю.

2. Схема нарахування балів з модулів навчальної дисципліни

Показчик	Нарахування балів
Всього з модулю	від 60* до 100
В тому числі:	
відповіді на тестові питання	від 30 до 50
усні відповіді на лабораторно-практичних заняттях	до 20
результат засвоєння блоку самостійної роботи	до 30

*- менша кількість отриманих балів недостатня для зарахування модулю, необхідна перездача.

Усні відповіді на лабораторно-практичних заняттях оцінюються за шкалою від 12 до 20 балів відповідно до наступної регламентації (табл. 3).

3. Шкала оцінювання усної відповіді

20-бальна шкала	Інтуїтивний аналог оцінювання	Оцінка за національною шкалою - Визначення	Оцінка за шкалою ECTS
20	5+	Відмінно – відмінна відповідь, виконання роботи без помилок чи зауважень, прояв креативного мислення.	A
19	5	Відмінно – відмінна відповідь, виконання роботи з однією непринциповою помилкою	A
18	5 -	Відмінно – відмінна відповідь, виконання роботи з незначною кількістю помилок	A
17	4+	Дуже добре – вище середнього рівня з кількома помилками при розумінні суті питання	B
16	4	Добре – в загальному правильна відповідь, робота з кількома помилками	C
15	4 -	Добре – в загальному правильна відповідь, робота з певною кількістю грубих помилок	C
14	3+	Задовільно – непогано, але зі великою кількістю недоліків	D
13	3	Достатньо – непогано, але наявна велика кількість суттєвих недоліків	D
12	3 -	Достатньо – відповідь, робота задовольняє лише найменші критерії	E

4. Накопичення балів за модуль складанням (максимум 100 балів)

Поточне оцінювання	Оцінювання тестів	Оцінювання самостійної роботи	
визначається викладачем	чітко регламентується	визначається викладачем	
до 20 балів	до 50 балів	до 30 балів	
		до 10 балів	до 20 балів
Шкала оцінювання відповіді	50 тестів: 1 прав. відповідь – 1 бал 25 тестів: 1 прав. відповідь – 2 бали	Наявність матеріалів	Захист - шкала оцінювання усної відповіді
<i>ПРИКЛАД:12</i>	43	8	14

Приклад»: 127 балів / Добре / С.