

## СИЛАБУС КУРСУ

### **Ветеринарно-санітарне інспектування харчових продуктів**



Ступінь вищої освіти – доктор філософії (*PhD*)

Освітньо-наукова програма «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»

Кількість кредитів ECTS – 4

Рік навчання – 2, семестр – 3

Мова викладання – українська

#### **Керівник курсу:**

д.в.н., професор **Гриневич Наталія Євгенівна**

nataliia.hrynevych@btsau.edu.ua; +38-050-532-87-16

### **ОПИС ДИСЦИПЛІНИ**

Дисципліна «Ветеринарно-санітарне інспектування харчових продуктів» спрямована на формування у аспірантів системи знань з питань щодо аналізу небезпечних факторів у харчових продуктах і кормах під час їх виробництва, переробки, зберігання, транспортування та реалізації.

### **ПЕРЕЛІК КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ**

Розуміти філософсько-світоглядні засади, сучасні тенденції, напрями і закономірності розвитку вітчизняної науки в умовах глобалізації суспільного життя та інтернаціоналізації науково-освітньої діяльності; володіти загальною та спеціальною методологією наукового пізнання, застосування здобутих знань у практичній діяльності; формулювати наукову проблему та її робочі гіпотези на основі переосмислення наявних та створення нових цілісних знань та/або професійної практики; здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу; критично оцінювати наукові досягнення сучасної ветеринарної медицини, ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи; вирішувати наукові завдання та проблеми у галузі ветеринарної медицини щодо ветеринарно-санітарного інспектування харчових продуктів за їх виробництва та обігу; створювати нові знання через оригінальні дослідження, якість яких може бути визнана на національному та міжнародному рівнях; аналізувати науковий доробок у напрямі забезпечення належного ветеринарно-санітарного інспектування харчових продуктів за їх виробництва та обігу вимогам законодавства; володіти інформацією щодо сучасного стану і тенденцій розвитку світової і вітчизняної ветеринарної науки, зокрема, ветеринарно-санітарного інспектування харчових продуктів за їх виробництва та обігу; створювати нові знання через оригінальні дослідження, якість яких може бути визнана на національному та міжнародному рівнях; здійснювати критичний аналіз різних інформаційних джерел, авторських методик, конкретних освітніх, наукових та професійних текстів у галузі ветеринарної медицини, ветеринарно-санітарного інспектування харчових продуктів за їх виробництва та обігу; моделювання процедур, аналізу ризиків, що засновані на принципах *НАССР*, які забезпечують ефективне функціонування системи

ветеринарно-санітарного інспектування харчових продуктів за їх виробництва та обігу щодо виконання законодавства про безпечність та якість харчових продуктів з їх виробництва та обігу.

## СТРУКТУРА КУРСУ

Години (лек./ сем.)	Тема	Результати навчання	Завдання
2/3	Тема 1. Ветеринарно-санітарне інспектування продуктів забою великої рогатої худоби, свиней	Знати і розуміти теорію та методологію ветеринарно-санітарного інспектування продуктів великої рогатої худоби, свиней за їх виробництва та обігу та встановлення основних небезпечних факторів, що впливають на безпечність та якість харчових продуктів	питання тести
2/3	Тема 2. Ветеринарно-санітарне інспектування продуктів забою птиці	Знати і розуміти послідовність ветеринарно-санітарного інспектування продуктів забою птиці за їх виробництва та обігу як елементу менеджменту безпечності; здійснювати процедури ветеринарно-санітарного інспектування харчових продуктів	питання тести
2/3	Тема 3. Ветеринарно-санітарне інспектування продуктів забою кролів	Знати і розуміти аналіз зарубіжного досвіду стосовно ветеринарно-санітарного інспектування харчових продуктів за виробництва та обігу і підходи до моделювання інспектування забруднюючих речовин в харчових продуктах тваринного походження; інформаційні системи для збору та подання даних стосовно ветеринарно-санітарного інспектування харчових продуктів за виявлення показників безпечності та якості.	питання тести
2/3	Тема 4. Ветеринарно-санітарне інспектування продуктів забою нутрій	Розуміти послідовність здійснення ветеринарно-санітарного інспектування продуктів забою нутрій та виявлення захворювань та визначення показників безпечності та якості, які впливають на здоров'я споживача	питання тести
2/3	Тема 5. Ветеринарно-санітарне інспектування риби та інших гідробіонтів за інфекційних захворювань	Уміти визначати основні тенденції, мету, завдання та відповідальність у сфері ветеринарно-санітарного інспектування риби та інших гідробіонтів за інфекційних захворювань; знати практичні аспекти використання принципів гарантування безпечності харчових продуктів; вміти застосовувати інформаційні системи для збору та подання даних стосовно забруднюючих речовин	питання тести
2/3	Тема 6. Ветеринарно-санітарне інспектування риби та інших гідробіонтів за інвазійних захворювань	Уміти осмислювати та застосовувати сучасні правові та нормативно-правові документи у сфері ветеринарно-санітарного інспектування риби та інших гідробіонтів за інвазійних захворювань та застосовувати моніторинг та звітність захворювань риби.	питання тести

2/3	Тема 7. Санітарно-гігієнічні вимоги до зберігання, транспортування й реалізації риби та інших гідробіонтів	Уміти демонструвати розуміння підходів до моделювання процедур ветеринарно-санітарного інспектування у визначених КТУ під час зберігання, транспортування й реалізації риби та інших гідробіонтів, застосовуючи базові критерії та принципи менеджменту безпечності харчових продуктів	питання тести
2/3	Тема 8. Ветеринарно-санітарний контроль молока і молочних продуктів за виробництва та обігу у відповідності до міжнародних вимог. Гігієнічні вимоги до зберігання та транспортування	Уміти аналізувати основні завдання та принципи гарантування безпечності та якості молока і молочних продуктів за ветеринарно-санітарного інспектування у відповідності до міжнародних вимог; уміти оцінювати виконання гігієнічних вимог до зберігання та транспортування молока і молочних продуктів	питання тести
2/3	Тема 9. Ветеринарно-санітарне інспектування рослинних харчових продуктів за виробництва та обігу. Гігієнічні вимоги до зберігання та транспортування	Уміти застосовувати методи ветеринарно-санітарного інспектування рослинних харчових продуктів для забезпечення їх безпечності та якості для споживача під час виробництва та обігу; уміти оцінювати виконання гігієнічних вимог до зберігання та транспортування рослинних харчових продуктів	питання тести
2/2	Тема 10. Ветеринарно-санітарний контроль меду та апіпродуктів за виробництва та обігу у відповідності до міжнародних вимог. Гігієнічні вимоги до зберігання та транспортування	Уміти оцінювати та застосовувати процедури ветеринарно-санітарного інспектування меду та апіпродуктів під час виробництва та обігу; уміти оцінювати виконання гігієнічних вимог до зберігання та транспортування рослинних харчових продуктів	питання тести
-/6	Презентація індивідуального завдання ( <i>Simulationproject</i> )	Уміти отримувати законодавчу інформацію і результативно спілкуватися в науковому середовищі під час вирішенні професійних завдань; складати реферати, писати наукові статті, анотації і рецензії; презентувати та обговорювати результати власних наукових досліджень	Презентація лекції, семінари підсумкові опитування

## РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

4. Богатко Н.М. 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. 285 с.

5. Яценко І.В. Гігієна і експертиза продуктів первинної переробки забійних тварин: підручник (енциклопедичний курс) / [І.В. Яценко, Н.М. Богатко, Н.В. Букалова, І.А. Бібен, Т.І.

- Фотіна, Л.В. Бусол, К.О. Родіонова, Н.М. Зажарська, І.В. Забарна, В.Я. Бінкевич. За редакцією І.В. Яценко, Н.М. Богатко, І.А. Бібена]. Дніпро:Нова ідеологія, 2018. 1200 с.
6. Яценко І.В. Довідник державного ветеринарного інспектора на державному кордоні України. Видання 2./[І.В. Яценко, Т.І. Фотіної, І.А. Бібена, Н.М. Богатко, А.В. Бабарук, І.М. Лоцкін, Н.П. Головка, А.І.Фотін, В.В. Зажарський, С.М. Назаренко. За редакцією І.В. Яценко, Т.І. Фотіної, І.А. Бібена, І.М. Лоцкіна]. Харків: «Діса плюс», 2018. 640 с.
7. Яценко І.В. Атлас ветеринарно-санітарної експертизи грибів/ [І.В. Яценко, Н.М. Богатко, М.М. Бондаревський, І.А. Бібен, Н.М. Зажарська]. Харків: РВВ ХДХВА, 2014. – 120 с.
8. Яценко І.В. Атлас ветеринарно-санітарного інспектування продуктів забою тварин/ [І.В. Яценко, Н.М. Богатко, І.А. Бібен, Л.В. Бусол, В.Я. Бінкевич, Н.М. Зажарська, Н.П. Головка, В.М. Кириченко]. Харків: РВВ ХДХВА, 2015. 384 с.
9. Яценко І.В. Гігієна рослинних харчових продуктів: Підручник/[І.В. Яценко, Н.М.Богатко, І.А. Бібен, М.М. Бондаревський, В.В. Кам'янський, В.Я. Бінкевич, С.А. Ткачук, Т.І.Фотіна, Н.В.Букалова, Н.М. Зажарська. За редакцією доцента Н.М. Богатко]. Харків: «Діса плюс», 2015. 424 с.
10. Яценко І.В. Гігієна молока і молочних продуктів. Частина 1. Гігієна молока: Підручник/[І.В. Яценко, Н.М.Богатко, Н.В.Букалова, Т.І.Фотіна, І.А. Бібен, О.М. Біргелевич, В.Я. Бінкевич, Ю.Р. Гачак, С.А. Ткачук, В.В. Кам'янський, М.М. Бондаревський, Н.М. Зажарська, І.Л. Цивірко, О.І. Касяненко. За редакцією І.В. Яценко, Н.М. Богатко, Н.В. Букалової, І.А. Бібена]. Харків: «Діса плюс», 2016. 416 с.
11. Яценко І.В. Гігієна молока і молочних продуктів. Частина 2. Гігієна молочних продуктів: Підручник/[І.В. Яценко, Н.М.Богатко, Н.В.Букалова, Т.І.Фотіна, І.А. Бібен, О.М. Біргелевич, В.Я. Бінкевич, Ю.Р. Гачак, С.А. Ткачук, В.В. Кам'янський, М.М. Бондаревський, Н.М. Зажарська, Н.П. Головка, О.І. Касяненко. За редакцією І.В. Яценко, Н.М. Богатко, Н.В. Букалової, І.А. Бібена]. Харків: «Діса плюс», 2016. 424 с.
12. Полтавчанко Т.В. Санітарія та гігієна в рибористві: навчально-методичний посібник для студентів ВНЗ напряму підготовки 6.090201 «Водні біоресурси та аквакультура»/[Т.В. Полтавчанко, Н.М. Богатко, І.О. Парфенюк]. Рівне: НУВГП, 2016. 120 с.
13. Ткачук С.А. Гігієна рослинних харчових продуктів: Навчальний посібник/[С.А. Ткачук, Н.М.Богатко, І.В.Яценко]. Київ: ЦП «КОМПРИНТ», 2016. 401 с.
- 14 Яценко І.В. Гігієна і експертиза харчових тваринних гідробіонтів та продуктів їх переробки. Частина 1. Гігієна і експертиза рибпромислової продукції: Підручник/[І.В. Яценко, Н.М.Богатко, Н.В.Букалова, Т.І.Фотіна, І.А. Бібен, В.Я. Бінкевич,А.М. Труш, Р.В. Петров. За редакцією І.В. Яценко, Н.М. Богатко, Н.В. Букалової, Т.І. Фотіної, І.А. Бібена]. Харків: «Діса плюс», 2017. 680с
15. Яценко І.В. Гігієна і експертиза харчових тваринних гідробіонтів та продуктів їх переробки. Частина 2. Гігієна і експертиза водних ссавців, безхребетних гідробіонтів, продукції з риби: Підручник/[І.В. Яценко, Н.М.Богатко, Н.В.Букалова, Т.І.Фотіна, І.А. Бібен, В.Я. Бінкевич,А.М. Труш, Р.В. Петров. За редакцією І.В. Яценко, Н.М. Богатко, Н.В. Букалової, Т.І. Фотіної, І.А. Бібена]. Харків: «Діса плюс», 2017. 648 с.
16. Богатко Н.М. Гігієна грибів і продуктів їх переробки: Навчальний посібник/[Н.М. Богатко, Н.В. Букалова, В.В. Сахнюк, І.В. Яценко, Л.М. Богатко]. Біла Церква, 2018. 200 с.
17. Богатко Н.М. Здійснення державного ветеринарно-санітарного нагляду та контролю на потужностях з переробки риби та рибопродуктів у відповідності до міжнародних вимог: методичні рекомендації для слухачів, студентів та магістрантів ФВМ / [Н.М. Богатко, В.В. Власенко, О.Ю. Голуб, П.Д. Константінов, Л.В. Назаренко]. Біла Церква, 2011. 154 с.
18. Богатко Н.М. Дезінфекція на потужностях з переробки м'яса, молока, риби та агропродовольчих ринках: методичні рекомендації для слухачів ПНКСВМ, студентів та магістрантів ФВМ / [Н.М. Богатко, Г.О. Щуревич, О.Ю. Голуб, В.В. Власенко П.Д. Константінов, Л.В. Назаренко]. Біла Церква, 2011.96 с.
19. Богатко Н.М. Патолого-анатомічні зміни та ветеринарно-санітарна оцінка за інфекційних, інвазійних та незаразних хвороб сільськогосподарських тварин: методичні рекомендації для

слухачів ПНКСВМ, студентів та магістрантів ФВМ / [Н.М. Богатко, О.В. Яхновська, Н.В. Букалова, О.Ю. Голуб]. Біла Церква, 2011. 79 с.

20. Букалова Н.В. Санітарія та ветеринарно-санітарний контроль у рибництві//Методичні рекомендації для студентів ФВМ освітньо-кваліфікаційного рівня 8.130501 – магістр зі спеціальності «Ветеринарна медицина» та слухачів ПНКСВМ / [Н.В.Букалова, Хіцька О.А., Н.М. Богатко]. Біла Церква, 2011. 60 с.

21. Богатко Н.М. Ветеринарно-санітарний контроль виробництва молока і молочних продуктів у відповідності до міжнародних вимог: методичні рекомендації для слухачів ПНКСВМ, студентів та магістрантів ФВМ / [Н.М. Богатко, В.З. Салата, Т.Г. Мазур, В.В. Власенко, Г.П. Щуревич, Л.М. Богатко, О.Ю. Голуб, Л.В. Назаренко]. Біла Церква, 2012. 109 с.

22. Богатко Н.М. Ветеринарно-санітарна експертиза продуктів забою кролів: методичні рекомендації для слухачів ПНКСВМ, студентів та магістрантів ФВМ / [Н.М. Богатко, В.З. Салата,, Н.В. Букалова, О.А. Хіцька, Г.П. Щуревич, Л.М. Богатко, В.В. Власенко, О.Ю. Голуб, Л.В. Назаренко]. Біла Церква, 2012. 68 с.

23. Богатко Н.М. Гігієна меду: науково-методичні рекомендації для слухачів післядипломного навчання керівників і спеціалістів ветеринарної медицини та студентів за спеціальністю 211 «Ветеринарна медицина» та 212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»// [Н.М. Богатко, В.З. Салата, Л.М. Богатко, Д.Л. Богатко]. Затверджено вченою радою ФВМ Білоцерківського НАУ (протокол №3 від 12.10.2016 р.) та підкомісією 212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза» науково-методичною комісією 11 з аграрних наук та ветеринарії сектору вищої освіти НМР Міністерства освіти і науки України (протокол №9 від 27.10.2016 р.). Біла Церква, 2017. 70 с.

24. Богатко Н.М. Гігієнічні основи зберігання рослинних харчових продуктів: методичні рекомендації для слухачів післядипломного навчання керівників і спеціалістів ветеринарної медицини та студентів за галуззю знань:21 Ветеринарна медицина», спеціальності 212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза» // [Н.М. Богатко, Н.В. Букалова, В.П. Лясота, Г.В. Савчук]. Затверджено вченою радою ФВМ Білоцерківського НАУ (протокол №3 від 12.10.2017 р.) та підкомісією 212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза» науково-методичною комісією 11 з аграрних наук та ветеринарії сектору вищої освіти НМР Міністерства освіти і науки України (протокол №5 від 2.11.2017 р.). Біла Церква, 2018. 34 с.

25. Богатко Н.М. Гігієна і експертиза овочів, баштанних і бобових рослинних харчових продуктів: методичні рекомендації для слухачів післядипломного навчання керівників і спеціалістів ветеринарної медицини та студентів за галуззю знань:21 Ветеринарна медицина», спеціальності 212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза» // [ Н.М. Богатко, Н.В. Букалова, В.П. Лясота, Г.В. Савчук]. Затверджено вченою радою ФВМ Білоцерківського НАУ (протокол №3 від 12.10.2017 р.) та підкомісією 212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза» науково-методичною комісією 11 з аграрних наук та ветеринарії сектору вищої освіти НМР Міністерства освіти і науки України (протокол №5 від 2.11.2017 р.). Біла Церква,2018. 64 с.

26. Богатко Н.М. Гігієна і експертиза фруктів, ягід садових і дикорослих: методичні рекомендації для слухачів післядипломного навчання керівників і спеціалістів ветеринарної медицини та студентів за галуззю знань:21 Ветеринарна медицина», спеціальності 212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза» // [Н.М. Богатко, Н.В. Букалова, В.П. Лясота, Г.В. Савчук]. Затверджено вченою радою ФВМ Білоцерківського НАУ (протокол №3 від 12.10.2017 р.) та підкомісією 212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза» науково-методичною комісією 11 з аграрних наук та ветеринарії сектору вищої освіти НМР Міністерства освіти і науки України (протокол №5 від 2.11.2017 р.). Біла Церква, 2018. 49 с.

27. Богатко Н.М. Гігієна і експертиза продуктів переробки зерна (борошна, крохмалю, крупи): методичні рекомендації для слухачів післядипломного навчання керівників і спеціалістів ветеринарної медицини та студентів за галуззю знань:21 Ветеринарна медицина», спеціальності 212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза» // [Н.М. Богатко, Н.В. Букалова, В.П. Лясота, Г.В. Савчук]. Затверджено вченою радою ФВМ Білоцерківського НАУ (протокол №3 від 12.10.2017 р.) та підкомісією 212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза» науково-методичною комісією 11 з аграрних наук та ветеринарії сектору вищої освіти НМР Міністерства освіти і науки України (протокол №5 від 2.11.2017 р.). Біла Церква, 2018. 60 с.

28. Guide for Ukrainian food industry on the interpretation of EU regulation № 2073/2005: microbiological criteria / Implemented by the Danish Veterinary and Food Administration in consortium with the Food and Consumer Product Safety Authority of Netherlands. 47 p.

29. Bansal S., Singh A., Mangal M., Mangal A.K., Kumar S. Food adulteration: Sources, health risks, and detection methods. *Crit Rev Food Sci. Nutr.* 2017. Vol. 57(6). P. 1174–1189. URL: <https://doi:10.1080/10408398.2014.967834>.

30. Fotina T. I., Zapara S. I., Fotina H. A., Fotin A. V. HACCP system as pass for quality and safety products, *Journal for Veterinary Medicine, Biotechnology and Biosafety.* 2016. V. 2. I. 3. P. 19–22. URL: [http://jvmbbs.kharkov.ua/archive/2016/volume2/issue3/oJVMBBS\\_2016023\\_019-022.pdf](http://jvmbbs.kharkov.ua/archive/2016/volume2/issue3/oJVMBBS_2016023_019-022.pdf).

31. Blackburn Clivede W. Foodborne pathogens. Hazards, risk analysis and control/ Clive de W. Blackburn and Peter J. McClure // Woodhead Publishing Ltd and CRC Press LLC, Cambridge CB1 6AH, England. 2018. 521 p.

32. Codex Alimentarius. Food hygiene. Basic texts. Second edition / Issued by the Secretariat of the Joint FAO/WHO Food Standards Programme, FAO, Rome. 2019. 26 p.

33. Fardiaz D, Bhat R, Sareen S. Guidelines for risk categorization of food and food establishments applicable to ASEAN countries. RAP Publication (FAO) eng no. 2018/22. 2018. 54 p.

### Адреси сайтів в INTERNET

З метою більш повного засвоєння дисципліни аспіранти можуть користуватися електронними журналами і сайтами.

[www.btsau.kiev.ua](http://www.btsau.kiev.ua) – сайт Білоцерківського НАУ;

[www.consumer.gov.ua](http://www.consumer.gov.ua) сайт Держпродспоживслужби України;

[www.dssu.gov.ua](http://www.dssu.gov.ua) – сайт Держспоживстандарту України;

<http://www.efsa.europa.eu/> - сайт EFSA (Європейське агентство з безпечності харчових продуктів);

<http://www.fao.org/home/en/> - сайт Продовольчої та сільськогосподарської організації ООН (FAO);

[www.iso.org](http://www.iso.org) – сайт [International Organization for Standardization](http://www.iso.org) (ISO);

[www.nbu.gov.ua](http://www.nbu.gov.ua) – сайт Національної бібліотеки України ім. В.І. Вернадського;

<http://www.who.int/en/> - сайт Всесвітньої організації охорони здоров'я (ВООЗ);

[www.timm.kiev.ua](http://www.timm.kiev.ua) – сайт Інституту продовольчих ресурсів НААН України;

[www.haccp.kiev.ua](http://www.haccp.kiev.ua) – сайт Міжнародного інституту безпеки та якості продуктів харчування;

[www.rada.gov.ua](http://www.rada.gov.ua) – законодавство на сайті Верховної Ради України;

[www.menr.gov.ua](http://www.menr.gov.ua) – сайт Міністерства охорони довкілля України;

[fda.gov](http://fda.gov) – сайт Управління з контролю якості харчових продуктів і лікарських препаратів (FDA – Food and Drug Administration);

[www.medved.kiev.ua](http://www.medved.kiev.ua) – сайт Інституту екогігієни і токсикології ім. Л.І. Медведя;

[vetlabresearch.gov.ua](http://vetlabresearch.gov.ua) – сайт Державного науково-дослідного інституту з лабораторної діагностики та ветеринарно-санітарної експертизи;

[prokorovich.com.ua](http://prokorovich.com.ua) – сайт Національного наукового центру "Інститут бджільництва ім. П.І. Прокоповича";

[www.iekvm.kharkov.ua](http://www.iekvm.kharkov.ua) – сайт Національного наукового центру "Інститут експериментальної і клінічної ветеринарної медицини";

<http://www.fatoil-kharkov.com> – сайт Українського науково-дослідного інституту олій та жирів;

[www.scivp.lviv.ua](http://www.scivp.lviv.ua) – сайт ДНДКІ ветеринарних препаратів та кормових добавок;

<http://ifr.com.ua> – сайт Інституту рибного господарства НААНУ;

[www.imv.kiev.ua](http://www.imv.kiev.ua) – сайт Інституту мікробіології і вірусології ім. Д.К.Заболотного НААНУ;

[www.biocontrol.kiev.ua](http://www.biocontrol.kiev.ua) – сайт Державного науково-контрольного інституту біотехнології і штамів мікроорганізмів (ДНКІБШМ);

[www.niipitan.com.ua](http://www.niipitan.com.ua) – сайт Українського науково-дослідного інституту харчування;  
[www.nuft.edu.ua](http://www.nuft.edu.ua) – сайт Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій;

[http://ec.europa.eu/food/fvo/audit\\_reports/details.cfm?rep\\_id=3377](http://ec.europa.eu/food/fvo/audit_reports/details.cfm?rep_id=3377)

<http://whereismilkfrom.com/>

[http://ec.europa.eu/food/food/foodlaw/guidance/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/food/food/foodlaw/guidance/index_en.htm)

[http://ec.europa.eu/food/food/foodlaw/traceability/factsheet\\_trace\\_2007\\_en.pdf](http://ec.europa.eu/food/food/foodlaw/traceability/factsheet_trace_2007_en.pdf)

[http://ec.europa.eu/food/food/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/food/food/index_en.htm);

<https://www.fao.org/sustainable-food-value-chains/library/details/en/c/265860/>;

[https://www.fsc.go.jp/sonota/foodsafety\\_riskanalysis.pdf](https://www.fsc.go.jp/sonota/foodsafety_riskanalysis.pdf);

<https://multimedia.efsa.europa.eu/scientificprocess/index.htm>;

<https://www.who.int/emergencies/risk-assessments>

## ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

**Політика щодо дедлайнів і перескладання:** Письмові роботи, надані з порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (- 10 балів).

**Політика щодо академічної доброчесності:** Письмові роботи підлягають перевірці на наявність плагіату та допускаються до захисту з коректними текстовими запозиченнями (не більше 20%). Використання друкованих і електронних джерел інформації під час складання модулів та підсумкового заліку заборонено.

**Політика щодо відвідування:** Відвідування занять є обов'язковим компонентом оцінювання. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись в он-лайн формі за погодженням із гарантом програми.

**Політика щодо виконання завдань:** позитивно оцінюється відповідальність, старанність, креативність, фундаментальність.

## КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ

Підсумковий бал (за 100-бальною шкалою) визначається як середньозважена величина, залежно від питомої ваги кожної складової залікового кредиту:

Структурні елементи: Питома вага, %

Поточне опитування, тестування, кейси – заліковий модуль 1	20
Поточне опитування, тестування, кейси – заліковий модуль 2	20
Поточне опитування, тестування, кейси – заліковий модуль 2	20
Комплексне практичне індивідуальне завдання	40

## ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ:

За шкалою університету За національною шкалою За шкалою *ECTS*:

90-100	відмінно	A (відмінно)
85-89	добре	B (дуже добре)
75-84	добре	C (добре)
65-74	задовільно	D (задовільно)
60-64	задовільно	E (достатньо)
35-59	незадовільно	FX (незадовільно з можливістю повторного складання)
1-34	незадовільно	F (незадовільно з обов'язковим повторним курсом)