



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

Державний біотехнологічний університет

Факультет ветеринарної медицини

(назва навчально-наукового інституту/факультету)

"Затверджую"

Завідувач кафедри
санітарії, гігієни та судової
ветеринарної медицини

(назва кафедри)

(підпис)

(Павліченко О.В.)

(прізвище та ініціали)

" 01 " липня 2025 р.

Кафедра "Санітарії, гігієни та судової ветеринарної медицини"

(назва кафедри)

РОБОЧА ПРОГРАМА

НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Гігієна і експертиза харчових продуктів

(шифр і назва навчальної дисципліни)

Рівень вищої освіти	<u>другий (магістерський)</u> (назва)
Галузь знань	<u>21 Ветеринарна медицина</u> (шифр і назва)
Спеціальність	<u>211 Ветеринарна медицина</u> (шифр і назва)
Освітня програма	<u>Ветеринарна медицина</u> (назва)

Харків – 2025 р.

Укладачі: к.вет.н., доцент Жиліна В.М., к.вет.н., доцент Бусол Л.В., к.вет.н.,
доцент Цивірко І.Л., ас. Богатирьова А.М., ас. Париловський О.І.

(вчене звання, посада, прізвище та ініціали)

Робоча програма навчальної дисципліни схвалена на розширеному
засіданні кафедри "санітарії, гігієни та судової ветеринарної медицини"

(назва кафедри)

Протокол від: " 23 " червня 2025__року № 13 .

Робочу програму погоджено

Гарант освітньої програми

Ветеринарна медицина

(назва ОПП)

" ____ " _____ 20__р.

Науменко С.В.

(прізвище та ініціали)

Подовжено термін дії до:

" ____ " _____ 20 __р. протокол від № ____ від " ____ " _____ 20 __р.
завідувач кафедри _____ (назва кафедри) _____ (підпис) (_____)
(прізвище та ініціали)

" ____ " _____ 20 __р. протокол від № ____ від " ____ " _____ 20 __р.
завідувач кафедри _____ (назва кафедри) _____ (підпис) (_____)
(прізвище та ініціали)

" ____ " _____ 20 __р. протокол від № ____ від " ____ " _____ 20 __р.
завідувач кафедри _____ (назва кафедри) _____ (підпис) (_____)
(прізвище та ініціали)

1 Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Характеристика навчальної дисципліни				
	денна форма навчання				
Кількість кредитів <u>13</u> .	Статус дисципліни:				
	обов'язкова				
Розділів - <u>6</u>	Рік підготовки:				
	<u>3</u> -й	<u>4</u> -й	<u>5</u> -й	<u> </u> -й	<u> </u> -й
	Семестр				
Загальна кількість годин <u>420</u> .	<u>7</u> -й	<u>8</u> -й	<u>10</u> -й	<u> </u> -й	<u> </u> -й
	Лекції				
	<u>18</u> год	<u>16</u> год	<u>14</u> год		<u>14</u> год
	Практичні, (семінарські)				
		<u>30</u> год*			
	Лабораторні				
	<u>44</u> год	<u>28</u> год	<u>30</u> год		<u>16</u> год
	Самостійна робота				
	<u>62</u> год	<u>48</u> год	<u>46</u> год	<u>30</u> год	<u>30</u> год
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – <u>174</u> ; навчальної практики з відривом від навчальних занять* – <u>30</u> ; самостійної роботи здобувача – <u>216</u> .	Вид контролю:				
	<u>залік</u>	<u>екзамен</u>	<u>курсова робота</u>	<u>екзамен</u>	

2 Мета і завдання дисципліни

Метою дисципліни "Гігієна і експертиза харчових продуктів" є надання здобувачам ґрунтовних знань про методи і способи визначення, систему управління та державний контроль безпечності та якості харчових продуктів, побічних продуктів тваринного походження під час виробництва, переробки та обігу.

Завдання вивчення дисципліни полягають у формуванні знань, умінь та компетенцій з підготовки тварин до забою, приймання та здавання забійних тварин, їх транспортування, знання основ технології та гігієни під час виробництва продуктів тваринництва, сприяння зниженню втрат сировини та готової продукції, покращанню їх якості, а також контролювання безпечності та якості продуктів рослинного походження, меду, харчових яєць, харчових тваринних гідробіонтів, молока і молочних продуктів, м'яса і м'ясних продуктів, побічних продуктів тваринного походження.

Предметом вивчення навчальної дисципліни є гігієна харчових продуктів, належні практики, програми передумови, система управління безпечністю харчових продуктів на основі аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках, простежуваність, ризик-орієнтована система державного контролю.

Базовими дисциплінами для успішного засвоєння програмного матеріалу дисципліни є анатомія свійських тварин; ветеринарна гігієна, санітарія та благополуччя тварин; ветеринарна мікробіологія; ветеринарна вірусологія. Базовими дисциплінами для успішного засвоєння програмного матеріалу дисципліни є (із структурно-логічної схеми освітньої програми для обов'язкових дисциплін) засвоєння курсу «Ветеринарна гігієна, санітарія та благополуччя тварин», «Ветеринарна мікробіологія», «Ветеринарна вірусологія».

Дана навчальна дисципліна забезпечує формування таких програмних результатів навчання: (з освітньої програми для обов'язкових дисциплін)

1. Пропонувати та використовувати доцільні інноваційні методи і підходи вирішення проблемних ситуацій професійного походження.
 2. Знати правила та законодавчі нормативні акти щодо нагляду і контролю виробництва, зберігання, транспортування та реалізації продукції тваринного і рослинного походження.
 3. Знати правила та вимоги біобезпеки, біоетики та добробуту тварин.
 4. Здійснювати просвітницьку діяльність серед працівників галузі та населення.
- ПРН9. Розробляти заходи, спрямовані на захист населення від хвороб, спільних для тварин і людей.
- ПРН12. Знати правила та законодавчі нормативні акти щодо нагляду і контролю виробництва, зберігання, транспортування та реалізації продукції тваринного і рослинного походження.
- ПРН14. Розуміти сутність процесів виготовлення, зберігання та переробки біологічної сировини.

ПРН19. Здійснювати просвітницьку діяльність серед працівників галузі та населення.

3 Програма навчальної дисципліни

Розділ 1 Гігієна та експертиза молока

Тема 1 Хімічний склад, фізичні властивості та видові особливості молока продуктивних тварин

Короткий зміст теми. Значення дисципліни у підготовці лікаря ветеринарної медицини. Терміни та їх визначення. Об'єкти експертизи харчових продуктів. Значення молока, як харчового продукту. Хімічний склад, фізичні і біохімічні властивості молока.

Рекомендована література (посилання) [1, 3, 5-7, 18]

Тема 2 Хімічний склад, фізичні властивості та видові особливості молока продуктивних тварин.

Короткий зміст теми.

Рекомендована література (посилання) [1, 3, 5-7, 18]

Тема 3 Ветеринарно-санітарний контроль та гігієна отримання, зберігання, заготівлі, транспортування та переробки молока.

Короткий зміст теми. Гігієна отримання (молоко-сире) і первинної обробки молока (молоко-сировина) на фермах. Гігієнічні вимоги до дрібнотоварного виробництва та обігу молока. Вимоги до безпечності та якості молока. Виявлення фальсифікації молока.

Тема 4 Мікробне обсіменіння молока, гігієна і експертиза та оцінювання молока за хвороб та отруєнь тварин.

Короткий зміст теми. Джерела мікробного обсіменіння молока. Інспектування та санітарне оцінювання молока у разі виявлення інфекційних хвороб, незаразних хвороб, отруєнь, залишків ветеринарних препаратів. Методи знезараження молока від хворих тварин.

Рекомендована література (посилання) [1, 3, 5-7, 18]

Розділ 2 Гігієна та експертиза молочних продуктів

Тема 5 Гігієна і експертиза, основи технології та гігієна виробництва кисломолочних продуктів.

Короткий зміст теми. Терміни та визначення понять. Класифікація молочних продуктів Основи технології виробництва молочних продуктів. Харчове значення та гігієна масла вершкового, спреду, маргарину, сирів, молочних консервів. Виявлення фальсифікації, вади молочних продуктів.

Рекомендована література (посилання) [1, 3, 5-7, 18, 26]

Тема 6 Гігієна і експертиза сиру, масла вершкового під час виробництва, обігу та реалізації

Короткий зміст теми. Технологічні основи виробництва масла вершкового, сиру. Вади при виробництві.

Рекомендована література (посилання) [1, 3, 5-7, 18, 26]

Тема 7 Гігієна та експертиза молочних консервів під час виробництва, обігу та реалізації.

Короткий зміст теми. Виробництво молочних консервів як один із способів зберігати молоко тривалий час. Способи консервування молока.

Рекомендована література (посилання) [1, 3, 5-7, 18, 26]

Тема 8 Ветеринарно-санітарна експертиза та санітарна оцінка молока при захворюваннях та отруєннях тварин

Короткий зміст теми. Джерела мікробного обсіменіння молока. Інспектування та санітарне оцінювання молока у разі виявлення інфекційних хвороб, незаразних хвороб, отруєнь, залишків ветеринарних препаратів. Методи знезараження молока від хворих тварин.

Рекомендована література (посилання) [1, 3, 5-7, 18]

Розділ 3 Гігієна первинної переробки забійних тварин, м'яса та м'ясних продуктів

Тема 9 Ветеринарно-санітарні вимоги до забійних тварин та їх транспортування

Короткий зміст теми. Основні вимоги до прийому тварин на забій. Порядок проведення передзабійного огляду. Порядок проведення ветеринарно-санітарної експертизи продуктів забою тварин. Методика і техніка інспектування туш і органів забійних ссавців.

Рекомендована література (посилання) [1, 3-5, 17, 19-20, 22, 23-24, 27]

Тема 10 Ветеринарно-санітарні вимоги до м'ясопереробних підприємств. Порядок здавання та прийому забійних тварин на м'ясопереробне підприємство.

Короткий зміст теми. Основні вимоги до м'ясопереробних підприємств та правила прийому і здавання забійних тварин на м'ясопереробні підприємства.

Рекомендована література (посилання) [1, 3, 5]

Тема 11 Ветеринарно-санітарний контроль та гігієна первинної переробки забійних тварин.

Короткий зміст теми. Ветеринарно-санітарні основи технології і гігієни переробки забійних тварин.

Рекомендована література (посилання) [1, 3, 5]

Тема 12 Організація і методика післязабійної гігієни і експертизи туш і органів тварин

Короткий зміст теми. Основи організації післязабійної гігієни і експертизи туш і органів забійних тварин.

Рекомендована література (посилання) [1, 3, 5]

Тема 13 Морфологічний і хімічний склад м'яса. Післязабійні зміни в м'ясі. Методи консервування м'яса. Основи технології консервування та гігієна м'яса і м'ясних продуктів

Короткий зміст теми. Харчова цінність, морфологічний та хімічний склад м'яса забійних тварин. Зміни в м'ясі після забою тварин. Біологічні принципи консервування. Біологічні принципи консервування. Гігієна та експертиза м'ясних банкових консервів. Гігієна та експертиза ковбас, м'ясокопчених виробів.

Рекомендована література (посилання) [1, 3, 5]

Розділ 4 Ветеринарно-санітарне оцінювання продуктів забою тварин у разі виявлення хвороб тварин.

Тема 14 Ветеринарно-санітарне оцінювання продуктів забою тварин у разі виявлення інфекційних хвороб тварин

Короткий зміст теми. Післязабійне інспектування та санітарне оцінювання продуктів забою тварин у разі виявлення інфекційних хвороб тварин. Виявлення м'яса, отриманого від хворих тварин, забитих в стані агонії та тварин, що загинули. Методи знезараження умовно придатного м'яса.

Рекомендована література (посилання) [1, 3-5, 19, 25]

Тема 15 Гігієна і експертиза та оцінка продуктів забою тварин за інвазійних хвороб.

Короткий зміст теми. Післязабійне інспектування та санітарне оцінювання продуктів забою тварин у разі виявлення інвазійних хвороб тварин.

Рекомендована література (посилання) [1, 3-5, 19, 25]

Тема 16 Гігієна і експертиза та оцінка продуктів забою тварин за незаразних хвороб, отруєнь та радіаційних уражень.

Короткий зміст теми. Післязабійне інспектування та санітарне оцінювання продуктів забою тварин у разі виявлення незаразних хвороб тварин, отруєнь, радіаційного ураження.

Рекомендована література (посилання) [1, 3-5, 19, 25]

Розділ 5 Гігієна та експертиза харчових тваринних гідробіонтів, харчових яєць, апіпродуктів та рослинних харчових продуктів

Тема 17 Загальна характеристика тваринних харчових гідробіонтів та принципи організації і проведення їх ветеринарно-санітарної експертизи.

Короткий зміст теми. Огляд рибного ринку України. Загальна характеристика, хімічний склад і харчова цінність риби. Гігієнічні вимоги до первинної обробки, консервування та транспортування харчових тваринних гідробіонтів, оцінювання їх безпечності та якості. Рекомендована література (посилання) [1, 3, 5, 9-10-11, 21]

Тема 18 Ветеринарно-санітарна експертиза харчових гідробіонтів у разі підозри або виявлення хвороб.

Короткий зміст теми. Інспектування та санітарне оцінювання риби у разі виявлення інфекційних, інвазійних та незаразних хвороб.

Рекомендована література (посилання) [1, 3, 5, 9-10-11, 21]

Тема 19 Ветеринарно-санітарна експертиза апіпродуктів.

Короткий зміст теми. Класифікація апіпродуктів та харчове значення меду. Гігієнічні вимоги до виробництва та обігу меду бджолиного, оцінювання його безпечності та якості.

Рекомендована література (посилання) [1, 3, 5, 8, 12]

Тема 20 Сучасні принципи організації і проведення гігієни і експертизи рослинних харчових продуктів в Україні.

Короткий зміст теми.. Харчове значення рослинних харчових продуктів. Безпечність та якість харчових продуктів рослинного походження, підстави для їх бракування.

Рекомендована література (посилання) [1, 3, 5, 8, 12]

Тема 21 Гігієна та експертиза харчових яєць під час виробництва, обігу та реалізації.

Короткий зміст теми. Харчове значення та класифікація яєць. Вимоги до показників якості та безпечності яєць. Санітарна оцінка яєць за інфекційних хвороб птиці.

Рекомендована література (посилання) [1, 3, 5, 28]

Розділ 6 Системи управління та державного контролю безпеки харчових продуктів

Тема 22 Забезпечення безпеки і якості харчових продуктів відповідно до вимог ЄС. Теоретичні та практичні аспекти впровадження процедур, заснованих на аналізі небезпечних факторів та контролі у критичних точках.

Короткий зміст теми. Належні практики виробництва харчових продуктів: належна виробнича практика (GMP), належна гігієнічна практика (GHP). Програми-передумови (PRP). Простежуваність у харчовому ланцюзі. Управління кризовими ситуаціями. Вилучення та відкликання харчових продуктів. Система HACCP: принципи та застосування. Аудит системи HACCP.

Рекомендована література (посилання) [3, 5, 13, 16, 20]

Тема 23 Теоретичні та практичні аспекти впровадження процедур, заснованих на аналізі небезпечних факторів та контролі у критичних точках.

Короткий зміст теми. Національне, європейське та міжнародне законодавство з безпеки та якості харчових продуктів. Ризик-орієнтована система контролю безпеки харчових продуктів.

Рекомендована література (посилання) [3, 5, 13-15, 20, 22]

Тема 24 Ризик-орієнтована система контролю безпеки харчових продуктів упродовж харчового ланцюга.

Короткий зміст теми. Оцінка управління ризиками. Державний контроль на кордоні. Санітарна безпека під час міжнародної торгівлі тваринами і харчовими продуктами. Санітарні та фітосанітарні заходи.

Рекомендована література (посилання) [3, 5, 13-15, 20, 22]

Тема 17	18		2	6		10
Тема 18	18		2	6		10
Тема 19	18		2	6		10
Тема 20	18		2	6		10
Тема 21	18		2	10		6
Разом за розділом 5	90		10	30		46
Курсова робота	30					30
Розділ 6 Системи управління та державного контролю безпечності харчових продуктів						
Тема 22	18		2	6		10
Тема 23	18		2	6		10
Тема 24	16		2	4		10
Разом за розділом 6	60		6	16		30
Всього годин	420		48	118		216

5 Теми лекцій

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		д/ф	з/ф
1.	Вступ. Біологічна та харчова цінність молока. Хімічний склад, фізичні та біохімічні властивості молока сільськогосподарських тварин.	2	
2.	Хімічний склад, фізичні властивості та видові особливості молока продуктивних тварин.	2	
3.	Гігієна отримання, первинної переробки та транспортування молока на молокопереробні підприємства.	2	
4.	Мікробне обсіменіння молока, гігієна і експертиза та оцінювання молока за хвороб та отруєнь тварин.	2	
5.	Гігієна і експертиза, основи технології та гігієна виробництва кисломолочних продуктів.	2	
6.	Гігієна і експертиза сиру масла вершкового під час виробництва, обігу та реалізації.	2	
7.	Гігієна та експертиза молочних консервів під час виробництва, обігу та реалізації.	2	
8.	Ветеринарно-санітарна експертиза та санітарна оцінка молока при захворюваннях та отруєннях тварин	2	
9.	Ветеринарно-санітарні вимоги до забійних тварин та їх транспортування.	2	
10.	Ветеринарно-санітарні вимоги до м'ясопереробних підприємств. Порядок здавання та прийому забійних тварин на м'ясопереробне підприємство.	2	
11.	Ветеринарно-санітарний контроль та гігієна	2	

	первинної переробки забійних тварин.		
12.	Організація і методика післязабійної гігієни і експертизи туш і органів тварин.	2	
13.	Морфологічний і хімічний склад м'яса. Післязабійні зміни в м'ясі. Методи консервування м'яса. Основи технології консервування та гігієна м'яса і м'ясних продуктів	2	
14.	Гігієна і експертиза продуктів забою тварин за інфекційних хвороб.	2	
15.	Гігієна і експертиза та оцінка продуктів забою тварин за інвазійних хвороб.	2	
16.	Гігієна і експертиза та оцінка продуктів забою тварин за незаразних хвороб, отруєнь та радіаційних уражень	2	
17.	Загальна характеристика тваринних харчових гідробіонтів та принципи організації і проведення їх ветеринарно-санітарної експертизи.	2	
18.	Ветеринарно-санітарна експертиза харчових гідробіонтів у разі підозри або виявлення хвороб.	2	
19.	Ветеринарно-санітарна експертиза апіпродуктів.	2	
20.	Сучасні принципи організації і проведення гігієни і експертизи рослинних харчових продуктів в Україні.	2	
21.	Гігієна та експертиза харчових яєць під час виробництва, обігу та реалізації.	2	
22.	Забезпечення безпечності і якості харчових продуктів відповідно до вимог ЄС. Теоретичні та практичні аспекти впровадження процедур, заснованих на аналізі небезпечних факторів та контролі у критичних точках.	2	
23.	Теоретичні та практичні аспекти впровадження процедур, заснованих на аналізі небезпечних факторів та контролі у критичних точках.	2	
24.	Ризик-орієнтована система контролю безпечності харчових продуктів упродовж харчового ланцюга.	2	

6. Семінарські заняття (якщо передбачено)

№ з/п	Назва теми заняття	Кількість годин	
		д/ф	з/ф
	Разом		

7 Лабораторні заняття

№ з/п	Назва теми заняття	Кількість годин (д/ф)
1	Охорона праці під час роботи в лабораторії ветеринарно-санітарної експертизи. Відбір, консервування та підготовка середніх проб молока до лабораторних досліджень.	2
2	Визначення органолептичних показників молока	2
3	Визначення фізичних і біохімічних властивостей молока (густина, точка замерзання, кислотність)	2
4	Визначення вмісту окремих компонентів молока (СР, СЗМЗ, масова частка лактози, білку, жиру)	2
5	Визначення чистоти, загальної бактеріальної забрудненості молока та ефективності його термічної обробки	2
6	Визначення домішок аномального молока в збірному молоці	2
7	Ветеринарно-санітарний контроль натуральності молока	2
8	Вимоги до молока згідно ДСТУ 3662:2018 «Молоко – сировина коров'яче. Технічні умови»	2
9	Лабораторна контрольна робота «Гігієна та експертиза молока»	2
10	Гігієнічні вимоги та експертиза питного молока	2
11	Гігієнічні вимоги та експертиза кисломолочних напоїв	2
12	Гігієнічні вимоги та експертиза сметани	2
13	Гігієнічні вимоги та експертиза сиру кисломолочного	2
14	Гігієнічні вимоги та експертиза сирів	2
15	Гігієнічні вимоги та експертиза масла вершкового	2
16	Гігієнічні вимоги та експертиза спредів	2
17	Гігієнічні вимоги та експертиза згущених молочних продуктів	2
18	Гігієнічні вимоги та експертиза сухих молочних продуктів	2
19	Основні положення закону України «Про молоко та молочні продукти»	2
20	Ветеринарно-санітарна експертиза та санітарна оцінка молока при захворюваннях та отруєннях тварин	2
21	Гігієнічні вимоги та експертиза молока та молочних продуктів на агропродовольчих ринках	2
22	Лабораторна контрольна робота «Гігієна та експертиза молочних продуктів»	2
23	Вимоги до транспортування забійних тварин та порядок оформлення супровідних документів	2
24	Дослідження лімфовузлів туш та органів забійних тварин	2
25	Визначення видової належності м'яса	2
26	Визначення свіжості м'яса	2
27	Гігієнічні вимоги та експертиза ковбас	2
28	Гігієнічні вимоги та експертиза м'ясних консервів	2

29	Методи визначення м'яса, одержаного від хворих і загиблих тварин	2
30	Методи визначення м'яса, одержаного від хворих і загиблих тварин	2
31	Ветеринарно-санітарне дослідження продуктів забою тварин за трихінельозу	2
32	Ветеринарно-санітарне дослідження продуктів забою тварин за цистицеркозу	2
33	Методи визначення в м'ясі максимальних рівнів окремих забруднюючих речовин	2
34	Методи визначення в м'ясі залишків ветеринарних препаратів	2
35	Лабораторна контрольна робота «Гігієна та експертиза м'яса і м'ясних продуктів»	2
36	Лабораторна контрольна робота «Ветеринарно-санітарне оцінювання продуктів забою тварин у разі виявлення хвороб тварин»	2
37	Ветеринарно-санітарна експертиза риби свіжої товарної	2
38	Гігієнічні вимоги та експертиза охолодженої, підмороженої і замороженої риби	2
39	Гігієнічні вимоги та експертиза риби соленої, копченої, в'яленої та сушеної	2
40	Гігієнічні вимоги та експертиза рибних консервів і пресервів	2
41	Гігієнічні вимоги та експертиза безхребетних тваринних гідробіонтів.	2
42	Санітарна оцінка риби за інфекційних хвороб	2
43	Санітарна оцінка прісноводної риби за інвазійних хвороб	2
44	Санітарна оцінка морської риби за інвазійних хвороб	2
45	Санітарна оцінка риби за отруєння та радіаційного ураження	2
46	Вимоги до харчових яєць згідно ДСТУ 5028:2008 «Яйця курячі харчові. Технічні умови»	2
47	Ветеринарно-санітарна експертиза та санітарна оцінка яєць при захворюваннях птиці.	2
48	Визначення органолептичних показників меду натурального.	2
49	Визначення фізичних і хімічних показників меду натурального.	2
50	Гігієнічні вимоги та експертиза рослинних харчових продуктів та харчових олій.	2
51	Лабораторна контрольна робота «Гігієна та експертиза харчових тваринних гідробіонтів, харчових яєць, апіпродуктів та рослинних харчових продуктів»	2
52	Методологія впровадження системи НАССР на підприємствах з виробництва харчових продуктів	2

53	Програми-передумови - ПП. Розробка та впровадження.	2
54	Мікробіологічні критерії для харчових продуктів	2
55	Принципи та застосування системи НАССР на потужностях з переробки свиней	2
56	Порядок розробки системи простежуваності відповідно до GS1	2
57	Впровадження міжнародних харчових стандартів в Україні	2
58	Ризик-орієнтована система контролю безпечності харчових продуктів упродовж харчового ланцюга	2
59	Стандартний і розширений державний контроль підконтрольних вантажів на державному кордоні України та транспорті	2
	Разом	118

8 Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин (д/ф)
1	Опрацювання лекційного матеріалу, підготовка до лабораторних занять та складання модульних робіт	2
2	Опрацювання окремих розділів програми, що не викладались під час аудиторних занять	4
2.1	Історія становлення та розвитку гігієни харчових продуктів за часів незалежної України	2
2.2	Опрацювання Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів»	2
2.3	Визначення загального бактеріального обсіменіння в сирому коров'ячому молоці, виведення середньої геометричної величини.	4
2.4	Підрахунок соматичних клітин в секреті вим'я окремих корів та в збірному сирому молоці корів мікроскопічним методом. Визначення середньої геометричної величини.	4
2.5	Ветеринарні вимоги щодо імпорту в Україну молочних продуктів.	2
2.6	Особливості пакування і нанесення позначок для молочних продуктів.	2
2.7	Технологія та гігієна виробництва ферментованих молочних продуктів	2
2.8	Технологія та гігієна виробництва молочних продуктів з високим вмістом жиру	2
2.9	Ветеринарні вимоги щодо імпорту в Україну забійних тварин	2
2.10	Вивчення нормативних документів щодо організації ветеринарно-санітарної експертизи	2
2.11	Основи технології і гігієни переробки забійних тварин та птиці	2
2.12	Ветеринарно-санітарна експертиза тваринних жирів	2
2.13	Визначення свіжості м'яса кролів та птиці	2
2.14	Технологія виготовлення ковбасних виробів	2
2.15	Технологія виготовлення м'ясних продуктів	2
2.16	Технологія виготовлення м'ясних консервів	2
2.17	Післязабійне інспектування та санітарне оцінювання продуктів забою птиці за хвороб та отруєнь	3
2.18	Післязабійне інспектування та санітарне оцінювання продуктів забою кролів за хвороб та отруєнь	3
2.19	Післязабійне інспектування та санітарне оцінювання продуктів забою мисливських тварин за хвороб та отруєнь	2
2.20	Способи знезараження м'яса і м'ясних продуктів	2

2.21	Опрацювання закону України «Про рибне господарство, промислове рибальство та охорону водних біоресурсів»	3
2.22	Ветеринарні вимоги щодо імпорту в Україну рибних продуктів, призначених для споживання людиною	3
2.23	Інспектування та санітарне оцінювання риби отруйної та у разі отруєнь	3
2.24	Гігієна та експертиза ікри риб	3
2.25	Гігієна та експертиза харчових перепелиних яєць	3
2.26	Гігієна та експертиза яєчних продуктів	3
2.27	Ветеринарно-санітарна експертиза продуктів бджільництва (воску, прополісу, обніжжя, маточного молочка)	3
2.28	Характерні ознаки їстівних та отруйних грибів	3
2.29	Загальна характеристика найбільш розповсюджених хвороб і ушкоджень рослинних харчових продуктів	4
2.30	Ветеринарно-санітарна експертиза та гігієна харчових продуктів на ринках	4
2.31	Належні практики виробництва харчових продуктів	2
2.32	Аудит системи НАССР	2
2.33	Опрацювання Закону України «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин»	3
2.34	Опрацювання Угоди СОТ «Про застосування санітарних і фітосанітарних заходів»	3
2.35	Здійснення державного контролю на кордоні	3
2.36	Здійснення державного контролю в країнах-експортерах	3
3	Курсова робота	30
	Разом	216

9 Методи навчання

(Відповідно до структури навчальної дисципліни)

Протягом викладання предмету здобувачам використовуються, як класичні методи навчання (лекція, практичне заняття, самостійна робота). Всі лекції читаються у супроводі мультимедійних презентацій з великою кількістю унаочнень у формі слайдів, фотографій, малюнків, схем та з використанням навчальних фільмів. Це значною мірою допомагає утримувати увагу здобувачів та сприяє підвищенню засвоюваності матеріалу. Також застосовується практика читання проблемних лекцій, коли на початку лекції перед студентами ставиться певне проблемне запитання і, по мірі викладення матеріалу лекції, відшуковуються відповіді щодо його роз'яснення та вирішення. Даному процесу суттєво сприяє постійний діалог між лектором та аудиторією, що допомагає усунути пасивність здобувачів, заохотити та залучити їх до активної співпраці, постійно контролювати рівень залишкових знань. Форма навчального заняття, при якій викладач організує детальний розгляд студентами окремих теоретичних положень навчальної дисципліни та формує вміння і навички їх

практичного застосування шляхом індивідуального виконання студентом відповідно сформульованих завдань (за визначенням Вікіпедія).

У ході практичних занять відбувається активізація пізнавальної діяльності студентів, формування творчого мислення, уяви, творчих здібностей, уміння висловлювати й відстоювати власні думки, аргументувати висновки на основі наукових фактів тощо. Серед методів навчання студентів особливе місце займають словесні (лекції, діалог, дискусії, пояснення, розповідь) та практичні, заохочується активність студентів, підбиваються підсумки, оцінюється діяльність студентів. Для ефективної реалізації мети кожного практичного заняття варто забезпечувати оптимальні умови для спілкування між викладачем і студентом на засадах демократизму й толерантності, вільне висловлювання власних думок студентів.

10. Методи контролю

- ❖ усне опитування;
- ❖ тестовий контроль;
- ❖ залік;
- ❖ іспит.

Під час поточного та підсумкового контролю засобами оцінювання результатів навчання з дисципліни є стандартизовані комп'ютерні тести.

Підсумковий семестровий контроль (залік) визначається за сумою фактично набраних рейтингових балів з поточного контролю та індивідуального навчально-дослідного завдання.

Поточний контроль проводиться протягом семестру шляхом опитуванням (усного або тестового), а також перевірки якості опанування тем самостійної роботи.

Під час вибору критеріїв оцінки засвоєння здобувачем програми дисципліни враховано виконання програми і засвоєння матеріалу в частині лекційних і лабораторних занять, а також виконання передбаченої програмою самостійної роботи.

Усі види контролю (усне опитування, письмове опитування, тестове опитування) тісно пов'язані та організовуються так, щоб стимулювати ефективну самостійну роботу здобувачів і забезпечити об'єктивне оцінювання рівня їх знань.

Після закінчення вивчення дисципліни (частини дисципліни) підсумковий контроль проводиться у формі іспиту (заліку) і здобувач може набрати протягом семестру в точках контролю від 60 до 100 балів включно.

11. Розподіл балів, які отримують здобувачі

У процесі вивчення курсу успішність здобувачів визначається шляхом проведення поточного та підсумкового контролів (залікового та складання екзамену).

роботи				балів
Розділ 1	Розділ 2	Розділ 3	Розділ 4	
T _ 1-8	T _ 9-13	T _ 14-19	T _ 20-24	60-100
0-100	0-100	0-100	0-100	

T __, T __ T __ – теми розділів.

Оцінка, яку отримує здобувач вищої освіти за проведення проміжного (поточного) контролю (**ПотК**) складається з балів, які здобувач отримує під час тестування (**Т**), які складають 30 %; балів, які здобувач отримує під час активності на заняттях (**З**), які складають 40 % і балів за засвоєння блоку самостійної роботи (**С**), які складають 30 %.

$$\text{ПотК} = T \times 0,3 + Z \times 0,4 + C \times 0,3$$

У кожному розділі освітньої компоненти проводиться поточний контроль (**поточний контроль – ПК**).

Для здобувачів у осінньому (весняному) семестрі, коли підсумковий контроль знань завершується недиференційованим заліком (**НЗ**), підсумкова сума балів (**Бали НЗ**) є середньої арифметичною балів чотирьох поточних контролів осіннього (весняного) семестру:

$$\text{Бали НЗ} = (\text{ПК1} + \text{ПК2} + \text{ПК3} + \text{ПК4}) / 4$$

За підсумками семестрового контролю в залікову відомість здобувачу за національною шкалою виставляється оцінка «зараховано/не зараховано».

12. Розподіл балів, які отримують здобувачі

Поточне тестування та самостійна робота				Всього балів	
Розділ 1	Розділ 2	Розділ 3	Розділ 4	За підсумками розділів (Р)	Екзамен (Е)
T _ 1-8	T _ 9-13	T _ 14-19	T _ 20-24	((T ₁ +T ₂ +... T ₁₁)/n) x 60 %	Е x 40 %
0-100	0-100	0-100	0-100		
Загальна рейтингова оцінка (ЗРО = Р+Е)				60-100	

T1, T2..... теми розділів,

n – кількість тем.

Підсумковий контроль навчальної успішності здобувачів здійснюється у формі екзамену за результатами комп'ютерного тестування. Оцінка з екзамену з освітнього компоненту (дисципліни) визначається за 100-бальною шкалою.

Оцінка з екзамену (**ОЕ**) становить 40 % від загальної підсумкової оцінки (**ПО**).

$$\text{ОЕ} = \text{БЕТ} \times 0,4$$

де: **ОЕ** – оцінка з екзамену; **БЕТ** – бали за екзаменаційне тестування, які становлять 40 % балів від набраних за екзаменаційного тестування балів.

Підсумкова оцінка з дисципліни виставляється за 100-бальною шкалою. Вона обчислюється, як середнє арифметичне значення (**САЗ**) всіх отриманих

студентом оцінок з поточного контролю (ПК) засвоєння матеріалу розділів з наступним переведенням їх у бали за такою формулою:

$$\text{CAЗ} = (\text{ПК}_{\text{розд.1}} + \text{ПК}_{\text{розд.2}} + \text{ПК}_{\text{розд.3}} + \text{ПК}_{\text{розд.4}}) / 4$$

$$\text{БПК} = \text{CAЗ} \times 0,6$$

де: **БПК** – бали з поточного контролю, які складають 60 % балів від загальної підсумкової оцінки; **CAЗ** – середнє арифметичне значення усіх отриманих студентом оцінок з поточного контролю.

Здобувач може набрати протягом 2-х семестрів в точках контролю засвоєння розділів до 60 балів включно.

Таким чином, підсумкова оцінка (ПО) розраховується за формулою:

$$\text{ПО} = \text{ОЕ} + \text{БПК}$$

Результати тестувань відображаються у системі Moodle ДБТУ. Усі форми контролю включено до 100-бальної шкали оцінки.

13. Виконання курсового проєкту (роботи), (курсове комплексне тестове завдання)

При оцінюванні максимальна кількість балів за історію хвороби складає 100 балів. Згідно таблиці 1 загальна кількість балів розподіляється за наступними критеріями: за виконання теоретичної частини, оформлення роботи та знання здобувача під час захисту роботи.

Таблиця 1

Оцінка за історію хвороби (максимально можлива)

Компоненти оцінювання історії хвороби	Максимальна кількість балів
Теоретичне наповнення	30
Оформлення роботи (наявність / відсутність помилок)	20
Змістовність відповідей при захисті	50
	100

14. Шкала: національна та ECTS і критерії оцінювання до визначення рівня знань і навичок

Основні положення:

Загальна кількість поточних контрольних заходів, що мусить скласти студент з дисципліни, визначається з урахуванням кількості кредитів з дисципліни.

За результатами поточного контрольного заходу рівень засвоєння студентом навчального матеріалу оцінюється за національною шкалою та шкалою ECTS.

Кількість балів, отримана студентом при оцінюванні підсумкового контролю, співвідноситься з оцінками за національною шкалою та шкалою ECTS відповідно до таблиці 1.

1. Шкала оцінювання

<i>100-бальна шкала</i>	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 – загалом правильна відповідь, робота з певною кількістю грубих помилок	C
64 – 73	задовільно	Задовільно – непогано, але із 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

Складання поточних контролів є обов'язковим. Розділ вважається зарахованим, якщо студент набрав мінімально необхідну кількість балів та більше.

Результати рейтингу з розділу 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 розділ, то він повинен відразу після їх оголошення звернутися з письмовою апеляцією до завідувача кафедри та у визначений термін скласти усну атестацію з розділу перед комісією. Склад апеляційної комісії у кожному конкретному випадку визначається завідувачем кафедри. Рішення комісії є остаточним.

Студент, який не з'явився на поточний контроль має право складати пропущений поточний контроль під час залікового тижня.

Підсумковий рейтинг поточної успішності з дисципліни вираховується усередненням рейтингів з усіх розділів. Семестрова оцінка виставляється студенту з врахуванням результатів підсумкового та поточного контролів. Максимальна кількість балів, яку студент може отримати при вивченні дисципліни, дорівнює 100.

Іспит передбачає наявність підсумкового тестування. При наявності дозволу на автоматичне зарахування іспиту, студент, який своєчасно складав

усі поточні контрольні заходи та за їх результатами атестований з оцінкою «відмінно», може отримати залік автоматично. Семестровою оцінкою у цьому випадку є усереднена оцінка за розділи.

Викладач зобов'язаний здати заповнену заліково-екзаменаційну відомість до навчального відділу протягом наступного граничного терміну: для екзамену - не пізніше, ніж на наступний робочий день після його завершення.

Засвоєння блоку самостійної роботи оцінюються за шкалою відповідно до наступної регламентації (табл. 2)

Таблиця 2.

Шкала оцінювання самостійної роботи
Критерії оцінювання (100-бальна система, усне опитування).

№	Критерій	Максимальна кількість балів	Опис
1	Повнота відповіді	30 балів	Відповідь охоплює всі основні аспекти питання, розкриває його зміст відповідно до навчальної програми.
2	Правильність і точність викладу	20 бали	Відповідь не містить фактичних, логічних або термінологічних помилок.
3	Послідовність і логічність	10 бал	Відповідь логічно структурована, без непослідовних або хаотичних фрагментів.
4	Мова і стиль викладу	10 бал	Висловлення грамотне, чітке, з використанням фахової термінології.
5	Самостійність мислення	10 бал	Студент демонструє вміння робити власні висновки, аналіз, порівняння, наведення прикладів.
6	Додаткові знання (поза основною програмою)	10 бал	Відповідь містить посилання на сучасні джерела, міжпредметні зв'язки, новітні дані.
7	Уміння відповідати на додаткові запитання	10 бал	Студент упевнено реагує на уточнювальні чи поглиблюючі запитання викладача, наводить додаткові аргументи або приклади.

Перерахунок оцінок за 100-бальною шкалою до національної шкали та шкали ECTS здійснюють згідно таблиці:

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою
90 – 100	A	відмінно
82 – 89	B	добре
74 – 81	C	
64 – 73	D	задовільно
60 – 63	E	
35 – 59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання

0 – 34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни
--------	---	--

Активність на заняттях оцінюються за шкалою з максимальною кількістю 100 балів відповідно до наступної регламентації (табл. 3)

Таблиця 3.

Шкала оцінювання активності на заняттях

Шкала ECTS	Національна шкала	Бали	Розшифрування балів
A	відмінно	90-100	студент активно працює протягом занять, надає повні відповіді на запитання викладача і показує при цьому глибоке оволодіння матеріалом, здатний висловити власну думку при обговоренні ситуаційних завдань, проявляє вміння самостійно та аргументовано викладати матеріал, аналізувати явища й факти, робити самостійні узагальнення й висновки, правильно виконує навчальні завдання, наявність конспекту теоретичного матеріалу у повному обсязі, регулярне відвідування системи Moodle
B	добре	82-89	студент активно працює протягом занять, питання висвітлені повно, викладення матеріалу логічне, обґрунтоване фактами, з посиланнями на літературні джерела, висвітлення питань завершене висновками, студент виявив уміння аналізувати факти й події, а також виконувати навчальні завдання. Але у відповідях допущені неточності, деякі незначні помилки, наявність конспекту теоретичного матеріалу у повному обсязі, регулярне відвідування системи Moodle
C	добре	74-81	студент активно працює протягом занять, питання висвітлені повно, викладення матеріалу логічне, обґрунтоване фактами, з посиланнями на літературні джерела, висвітлення питань завершене висновками, студент виявив уміння аналізувати факти й події, а також виконувати навчальні завдання. Але у відповідях допущені неточності, деякі незначні помилки, має місце недостатня аргументованість при викладенні матеріалу,

			наявність неповного конспекту теоретичного матеріалу, часткове відвідування системи Moodle
D	задовільно	64-73	студент у цілому оволодів суттю питань з тематики, виявляє знання лекційного матеріалу та навчальної літератури, намагається аналізувати факти й події, робити висновки й розв'язувати ситуаційні задачі. Але на занятті поводить себе пасивно, відповідає лише за викликом викладача, дає неповні відповіді на запитання, припускається грубих помилок при висвітленні теоретичного матеріалу, неповне конспектування теоретичного матеріалу, часткове відвідування системи Moodle
E	задовільно	60-63	у студента відсутні розуміння основної суті питань, висновки, узагальнення, виявлене невміння розв'язувати ситуаційні завдання, неповне конспектування теоретичного матеріалу, часткове відвідування системи Moodle
F	незадовільно	0	відсутність бажання приймати участь в обговоренні питань, відсутність конспекту, нерегулярне відвідування системи Moodle

Приклад: студент написав тестові завдання поточного контролю на 85 балів. Помножуємо на 0,3. Результат за тести становить 25,5 балів. За самостійну роботу студент отримав 88 балів. Помножуємо на 0,3. Результат за неї становить 26,4 бали. За активність на заняттях – студент отримав 74 бали. Помножуємо на 0,4. Отримуємо 29,6. Усього за поточний контроль кількість балів становить 81,5 бали. Усереднюємо у бік більшої кількості й отримуємо 82 бали, що дорівнює добре В.

Щодо підсумкової атестації студента до уваги приймається результат, отриманий за поточну роботу студента (середнє значення за 4 розділа, що помножується на 0,6) та підсумкову тестову роботу (помножується на 0,4).

Приклад: I розділ – 83 бали, II розділ – 95 балів, III розділ – 73 бали, IV розділ – 88 балів. Сума балів за розділи складає $339 / 4 = 84,75$ (85) балів – це отримуємо середнє значення. Далі $85 \times 0,6 = 51$ бал. Підсумковий іспит студент написав на 91 бал. $91 \times 0,4 = 36,4$ бали. Отже, загальна кількість балів за дисципліну складає $51,0 + 36,4 = 87,4$. Усереднюємо у бік меншої кількості й отримуємо 87 балів, що дорівнює оцінці добре або В.

15 Методичне забезпечення

1. Бусол Л.В., Жиліна В.М., Цивірко І.Л., Париловський О.І., Дегтярьов М.О., Богатирьова А.М. Робочий зошит з гігієни і експертизи харчових продуктів для лабораторних занять та самостійної роботи: навчально- методичний посібник. Харків: РВВ ХДЗВА, 2024. 120 с.
2. Бусол Л.В., Жиліна В.М., Цивірко І.Л., Париловський О.І., Дегтярьов М.О., Богатирьова А.М. Методичні рекомендації з виконання, оформлення та захисту курсової роботи з дисципліни гігієна і експертиза харчових продуктів: навчально-методичні рекомендації. Харків: РВВ ХДЗВА, 2024. 30 с.
3. Бусол Л.В., Жиліна В.М., Цивірко І.Л. Конспект лекцій з дисципліни гігієна і експертиза харчових продуктів: навчально-методичний посібник. Харків: РВВ ХДЗВА, 2024. 150 с.

16 Рекомендована література

Основна література:

4. 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 Харківської державної зооветеринарної академії, 2015. 384 с.
5. 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. Бергілевич, 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]. Харків: Діса плюс, 2016. 424 с.
6. 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. Бергілевич, 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]. Харків: Діса плюс, 2016. 416 с.
7. 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. Харків: РВВ ХДЗВА, 2015. 427 с.
8. Яценко І.В., Богатко Н.М., Букалова Н.В., Фотіна Т.І., Бібен І.А., Бінкевич В.Я., Труш А.М., Петров Р.В. Гігієна і експертиза харчових тваринних гідробіонтів та продуктів їх переробки. Частина 1. Гігієна і експертиза рибопромислової продукції: Підручник. Харків: «Діса Плюс», 2017. 680с.
9. Яценко І.В., Богатко Н.М., Букалова Н.В., Фотіна Т.І., Бібен І.А., Бінкевич В.Я., Труш А.М., Петров Р.В. Гігієна і експертиза харчових тваринних гідробіонтів та продуктів їх переробки. Частина 2. Гігієна і експертиза водних ссавців, безхребетних гідробіонтів, продукції з риби: Підручник. Харків: «Діса Плюс», 2017. 648 с.

Допоміжна література:

10. Якубчак О.М., Хоменко В.І., Мельничук С.Д. та ін. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва: [підручник] / О.М. Якубчак, В.І. Хоменко, С.Д. Мельничук. – К., 2005. – 799с.

17 Електронні інформаційні ресурси

11. Про аквакультуру: Закон України від 18.09.2012 № 5293-VI. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/5293-17#Text>.
12. Про бджільництво: Закон України від 22.02.2000 № 1492-III. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1492-14#Text>.
13. Про ветеринарну медицину: Закон України від 25.06.1992 № 2498-XII. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2498-12#Text>.
14. Про вилучення з обігу, переробку, утилізацію, знищення або подальше використання неякісної та небезпечної продукції: Закон України від 14.01.2000 № 1393-XIV. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1393-14#Text>.
15. Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин: Закон України від 18.05.2017 № 2042-VIII. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2042-19#Text>.
16. Про захист прав споживачів: Закон України № 1023-XII. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1023-12#Text>.
17. Про ідентифікацію та реєстрацію тварин: Закон України від 04.06.2009 № 1445-VI. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1445-17#Text>.
18. Про молоко та молочні продукти: Закон України від 24.06.2004 № 1870-IV. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1870-15#Text>.
19. Про мисливське господарство та полювання: Закон України від 22.02.2000 № 1478-III. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1478-14#Text>.
20. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів: Закон України від 23.12.1997 № 771/97-ВР. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#Text>.
21. Про рибу, інші водні живі ресурси та харчову продукцію з них: Закон України від 06.02.2003 № 486-IV. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/486-15#Text>.
22. Порядок видачі ветеринарних документів: постанова Кабінету Міністрів України від 21.11.2013 № 857. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/857-2013-%D0%BF#Text>.
23. Ветеринарно-санітарні правила для боєнь, забійно-санітарних пунктів господарств та подвірного забою тварин: наказ Державного департаменту ветеринарної медицини Міністерства аграрної політики України від 14 січня 2004 року № 4. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0121-04#Text>.

24. Інструкція із застосування позначки придатності та ветеринарних штампів: наказ Державного комітету ветеринарної медицини України від 02.02.2010, № 46. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0278-10#Text>.
25. Інструкція з діагностики, профілактики та ліквідації трихінельозу тварин: наказ Державного департаменту ветеринарної медицини Міністерства аграрної політики України від 03.08.2007, № 79. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0951-07#Text>.
26. Правила ветеринарно-санітарної експертизи молока і молочних продуктів та вимоги щодо їх реалізації: наказ Державного департаменту ветеринарної медицини Міністерства аграрної політики України від 20.04.2004, № 49. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0579-04#Text>.
27. Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів: наказ Державного департаменту ветеринарної медицини Міністерства аграрної політики України від 07.06.2002, № 28. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0524-02#Text>.
28. Правила ветеринарно-санітарної експертизи яєць свійської птиці: наказ Головного державного інспектора ветеринарної медицини від 07.09.01, № 70. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0850-01#Text>.

18 Зміни і доповнення

(до методичного забезпечення та рекомендованої літератури)

Що вилучається з робочої програми	Що вводиться в робочу програму	Дата розгляду кафедрою