



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

ОК 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)

« 23 » червня 2025 року (

(підпис)

)

(прізвище та ініціали)

Науменко С.В.

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:			
	<i>обов'язкова</i>			
Розділів - <u>6</u>	Рік підготовки:			
	<u>4</u> -й	<u>4</u> -й	<u>5</u> -й	<u>5</u> -й
	Семестр			
Загальна кількість годин <u>390</u> .	<u>7</u> -й	<u>8</u> -й	<u>9</u> -й	<u>10</u> -й
	Лекції			
	<u>14</u> год	<u>14</u> год	<u>14</u> год	<u>-</u> год
	Навчальна практика			
	<u>-</u> год	<u>30</u> год*	<u>-</u> год	<u>-</u> год
	Лабораторні			
	<u>30</u> год	<u>30</u> год	<u>60</u> год	<u>-</u> год
	Самостійна робота			
	<u>46</u> год	<u>46</u> год	<u>76</u> год	<u>30</u> год
	Курсова робота			
	<u>-</u> год	<u>-</u> год	<u>-</u> год	<u>30</u> год
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – <u>162</u> ; самостійної роботи здобувача – <u>168</u> .	Вид контролю:			
	<u>залік</u> <u>недиф</u>	<u>залік</u> <u>недиф</u>	<u>екзамен</u>	<u>курсова</u> <u>робота</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.

Дана навчальна дисципліна забезпечує формування таких програмних результатів навчання:

ПРН 9. Розробляти заходи, спрямовані на захист населення від хвороб, спільних для тварин і людей.

ПРН 12. Знати правила та законодавчі нормативні акти щодо нагляду і контролю виробництва, зберігання, транспортування та реалізації продукції тваринного і рослинного походження.

ПРН 14. Розуміти сутність процесів виготовлення, зберігання та переробки біологічної сировини.

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 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.

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

Розділ 2 Гігієна та експертиза молочних продуктів

Тема 3 Гігієна та експертиза молочних 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 4 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 5 Забійні тварини. Організація та методика після забійної ветсанекспертизи туш і органів забійних тварин

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 6 Морфологія, хімічний склад і товарознавство м'яса різних видів тварин. Зміни в м'ясі після забою тварин

Короткий зміст теми. Харчова цінність, морфологічний та хімічний склад м'яса забійних тварин. Зміни в м'ясі після забою тварин.

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

Тема 7 Основи технології консервування та гігієна м'яса і м'ясних продуктів

Короткий зміст теми. 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 8 Ветеринарно-санітарне оцінювання продуктів забою тварин у разі виявлення хвороб тварин

Короткий зміст теми. Післязабійне інспектування та санітарне оцінювання продуктів забою тварин у разі виявлення інфекційних, інвазійних та незаразних хвороб, отруєнь, залишків ветеринарних препаратів. 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]

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

Тема 9 Загальна характеристика, гігієна та експертиза тваринних харчових гідробіонтів

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. Інспектування та санітарне оцінювання риби у разі виявлення інфекційних, інвазійних та незаразних хвороб, отруєнь, залишків ветеринарних препаратів.

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

Тема 10 Гігієна та експертиза харчових яєць

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]

Тема 11 Гігієна та експертиза апіпродуктів і рослинних харчових продуктів

Короткий зміст теми. Класифікація апіпродуктів та харчове значення меду. Гігієнічні вимоги до виробництва та обігу меду бджолиного, оцінювання його безпечності та якості. Харчове значення рослинних харчових продуктів. Безпечність та якість харчових продуктів рослинного походження, підстави для їх бракування.

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

Розділ 6 Системи управління та державного контролю безпечності харчових продуктів

Тема 12 Система управління безпечністю харчових продуктів

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 НАССР: принципи та застосування. Аудит системи НАССР.

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

Тема 13 Система державного контролю за дотриманням законодавства про харчові продукти

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

4. Структура навчальної дисципліни

Назва розділів та тем	Кількість годин					
	денна форма					
	Загальний обсяг	аудиторних				Самостійна робота
		усього	в тому числі			
			лекції	лабораторні/	практичні	
1	2	3	4	5	6	7
Розділ 1 Гігієна та експертиза молока						
Тема 1 Хімічний склад, фізичні властивості та видові особливості молока продуктивних тварин.	30	12	4	8	-	18
Тема 2 Ветеринарно-санітарний контроль та гігієна отримання, зберігання, заготівлі, транспортування та переробки молока.	15	6	2	4	-	9
Разом за розділом 1	45	18	6	12	-	27
Розділ 2 Гігієна та експертиза молочних продуктів						
Тема 3 Гігієна та експертиза молочних продуктів	30	18	6	12		12
Тема 4 Ветеринарно-санітарна експертиза та санітарна оцінка молока при захворюваннях та отруєннях тварин	15	8	2	6		7
Разом за розділом 2	45	26	8	18		19
Розділ 3 Гігієна первинної переробки забійних тварин, м'яса та м'ясних продуктів						
Тема 5 Забійні тварини. Організація та методика після забійної ветсанекспертизи туш і органів забійних тварин	18	6	2	4	-	12
Тема 6 Морфологія,хімічний склад і товарознавство м'яса різних видів тварин. Зміни в м'ясі після забою тварин	12	6	2	4	-	6
Тема 7 Основи технології консервування та гігієна м'яса і м'ясних продуктів	15	6	2	4	-	9
Разом за розділом 3	45	18	6	12	-	27

Розділ 4 Ветеринарно-санітарне оцінювання продуктів забою тварин у разі виявлення хвороб тварин						
Тема 8 Ветеринарно-санітарне оцінювання продуктів забою тварин у разі виявлення хвороб тварин	45	26	8	18	-	19
Разом за розділом 4	45	26	8	18	-	19
Навчальна практика з відривом від навчальних занять	30				30	
Розділ 5 Гігієна та експертиза харчових тваринних гідробіонтів, харчових яєць, апіпродуктів та рослинних харчових продуктів						
Тема 9 Загальна характеристика, гігієна та експертиза тваринних харчових гідробіонтів.	45	22	4	18	-	23
Тема 10 Гігієна та експертиза харчових яєць	15	8	2	6	-	7
Тема 11 Гігієна та експертиза апіпродуктів і рослинних харчових продуктів	30	12	2	10		18
Разом за розділом 5	90	42	8	34		48
Курсова робота	30					30
Розділ 6 Системи управління та державного контролю безпечності харчових продуктів						
Тема 12 Акредитація та сертифікація харчових продуктів	15	10	2	8	-	5
Тема 13 Системи управління та державного контролю безпечності харчових продуктів	45	22	4	18	-	23
Разом за розділом 6	60	32	6	26	-	28
Всього годин	390	162	42	120	30	198

5. Лекційні заняття

№ з/п	Назва теми заняття	Кількість годин
Розділ 1 Гігієна та експертиза молока		
1	Вступна. Значення дисципліни у підготовці лікаря ветеринарної медицини. Об'єкти експертизи харчових продуктів.	2
2	Хімічний склад, фізичні властивості та видові особливості молока продуктивних тварин.	2
3	Ветеринарно-санітарний контроль та гігієна отримання, зберігання, заготівлі, транспортування та переробки молока.	2
Розділ 2 Гігієна та експертиза молочних продуктів		
4	Гігієна та експертиза кисломолочних продуктів під час виробництва, обігу та реалізації.	2
5	Гігієна та експертиза сиру, масла вершкового під час виробництва, обігу та реалізації	2
6	Гігієна та експертиза молочних консервів під час виробництва, обігу та реалізації.	2
7	Ветеринарно-санітарна експертиза та санітарна оцінка молока при захворюваннях та отруєннях тварин.	2
Розділ 3 Гігієна первинної переробки забійних тварин, м'яса та м'ясних продуктів		
8	Забійні тварини. Організація та методика післязабійної ветсанекспертизи туш і органів забійних тварин	2
9	Морфологія, хімічний склад і товарознавство м'яса різних видів тварин. Зміни в м'ясі після забою тварин.	2
10	Основи технології консервування та гігієна м'яса і м'ясних продуктів.	2
Розділ 4 Ветеринарно-санітарне оцінювання продуктів забою тварин у разі виявлення хвороб тварин		
11	Ветеринарно-санітарне оцінювання продуктів забою у разі виявлення інфекційних хвороб тварин.	2
12	Ветеринарно-санітарне оцінювання продуктів забою у разі виявлення інвазійних хвороб тварин.	2
13	Ветеринарно-санітарне оцінювання продуктів забою у разі виявлення незаразних хвороб тварин.	2
14	Харчові токсикоінфекції і токсикози та їх профілактика.	2
Розділ 5 Гігієна та експертиза харчових тваринних гідробіонтів, харчових яєць, апіпродуктів та рослинних харчових продуктів		
15	Загальна характеристика тваринних харчових гідробіонтів та принципи організації і проведення їх ветеринарно-санітарної експертизи.	2
16	Ветеринарно-санітарна експертиза харчових гідробіонтів у разі підозри або виявлення хвороб	2

17	Гігієна та експертиза харчових яєць під час виробництва, обігу та реалізації.	2
18	Гігієна та експертиза апіпродуктів та рослинних харчових продуктів під час виробництва, обігу та реалізації	2
Розділ 6 Системи управління та державного контролю безпечності харчових продуктів		
19	Акредитація та сертифікація харчових продуктів	2
20	Теоретичні та практичні аспекти впровадження процедур, заснованих на аналізі небезпечних факторів та контролі у критичних точках.	2
21	Ризик-орієнтована система контролю безпечності харчових продуктів упродовж харчового ланцюга.	2
	Разом	42

6. Лабораторні заняття

№ з/п	Назва теми заняття	Кількість годин
Розділ 1 Гігієна та експертиза молока		
1	Охорона праці під час роботи в лабораторії. Відбір, консервування та підготовка середніх проб молока до лабораторних досліджень.	2
2	Визначення органолептичних показників молока. Виявлення вад молока.	2
3	Визначення фізико-хімічних показників 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. Ветеринарно-санітарний контроль натуральності молока.	2
Розділ 2 Гігієна та експертиза молочних продуктів		
7	Інспектування питного молока.	2
8	Інспектування кисломолочних напоїв, сметани та сиру кисломолочного.	2
9	Інспектування сирів.	2
10	Інспектування масла вершкового, спредів.	2
11	Інспектування згущених молочних продуктів.	2
12	Інспектування сухих молочних продуктів.	2
13	Ветеринарно-санітарний контроль молока та молочних продуктів на агропродовольчих ринках.	2
14	Ветеринарно-санітарний контроль та критерії безпечності сирого молока.	2
15	Лабораторна контрольна робота «Гігієна та експертиза	2

	молока та молочних продуктів».	
Розділ 3 Гігієна первинної переробки		
16	Вимоги до транспортування забійних тварин та порядок оформлення супровідних документів	2
17	Дослідження лімфовузлів туш та органів забійних тварин	2
18	Визначення видової належності м'яса	2
19	Визначення свіжості м'яса	2
20	Гігієнічні вимоги та експертиза ковбас	2
21	Гігієнічні вимоги та експертиза м'ясних консервів	2
Розділ 4 Ветеринарно-санітарне оцінювання продуктів забою тварин у разі виявлення хвороб тварин		
22	Методи визначення м'яса, одержаного від хворих і загиблих тварин	2
23	Методи визначення м'яса, одержаного від хворих і загиблих тварин	2
24	Ветеринарно-санітарне дослідження продуктів забою тварин за трихінельозу	2
25	Ветеринарно-санітарне дослідження продуктів забою тварин за цистицеркозу	2
26	Методи визначення в м'ясі максимальних рівнів окремих забруднюючих речовин	2
27	Методи визначення в м'ясі залишків ветеринарних препаратів	2
28	Методи визначення м'яса, одержаного від тварин, хворих на харчові токсикоінфекції і токсикози.	2
29	Лабораторна контрольна робота «Гігієна та експертиза м'яса і м'ясних продуктів»	2
30	Лабораторна контрольна робота «Ветеринарно-санітарне оцінювання продуктів забою тварин у разі виявлення хвороб тварин»	2
Розділ 5 Гігієна та експертиза харчових тваринних гідробіонтів, харчових яєць, аніпродуктів та рослинних харчових продуктів		
31	Ветеринарно-санітарна експертиза риби свіжої товарної	2
32	Гігієнічні вимоги та експертиза охолодженої, підмороженої і замороженої риби	2
33	Гігієнічні вимоги та експертиза риби соленої, копченої, в'яленої та сушеної	2
34	Гігієнічні вимоги та експертиза рибних консервів і пресервів	2
35	Гігієнічні вимоги та експертиза безхребетних тваринних гідробіонтів.	2
36	Санітарна оцінка риби за інфекційних хвороб	2
37	Санітарна оцінка прісноводної риби за інвазійних хвороб	2
38	Санітарна оцінка морської риби за інвазійних хвороб	2
39	Санітарна оцінка риби за отруєння та радіаційного ураження	2
40	Інспектування харчових яєць курячих і перепелиних	2

41	Інспектування яєчних продуктів	2
42	Ветеринарно-санітарна експертиза та санітарна оцінка яєць при захворюваннях птиці.	2
43	Визначення органолептичних , фізичних і хімічних показників меду натурального.	2
44	Методи виявлення падевого і фальсифікованого меду	2
45	Інспектування свіжих і консервованих коренебульбоплодів, овочів, фруктів і грибів	2
46	Інспектування харчових рослинних олій	2
47	Лабораторна контрольна робота «Гігієна та експертиза харчових тваринних гідробіотів, харчових яєць, апіпродуктів та рослинних харчових продуктів»	2
Розділ 6 Системи управління та державного контролю безпечності харчових продуктів		
48	Міжнародна, європейська та українська системи акредитації	2
49	Міжнародна практика сертифікації харчових продуктів	2
50	Санітарні та фітосанітарні заходи	2
51	Маркування харчових продуктів	2
52	Методологія впровадження системи НАССР на підприємствах з виробництва харчових продуктів	2
53	Програми-передумови - ПП. Розробка та впровадження	2
54	Принципи та застосування системи НАССР на потужностях з переробки свиней	2
55	Ведення документації в системі забезпечення якості та безпечності харчових продуктів	2
56	Контроль мікробіологічних критеріїв харчових продуктів	2
57	Контроль забруднюючих речовин в харчових продуктах. Максимально допустимі рівні	2
58	Застосування ризик-орієнтованої системи контролю безпечності харчових продуктів	2
59	Стандартний і розширений державний контроль підконтрольних вантажів на державному кордоні України та транспорті	2
60	Лабораторна контрольна робота «Системи управління та державного контролю безпечності харчових продуктів»	2
	Разом	120

7. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Опрацювання лекційного матеріалу, підготовка до лабораторних занять та поточного тестового контролю	111
2	Опрацювання окремих розділів програми, що не викладались під час аудиторних занять	57
	Разом	168
Розділ 1 Гігієна та експертиза молока		
2.1	Історія становлення та розвитку гігієни харчових продуктів	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	2
2.4	Підрахунок соматичних клітин в секреті вим'я окремих корів та в збірному сирому молоці корів мікроскопічним методом. Визначення середньої геометричної величини.	2
Розділ 2 Гігієна та експертиза молочних продуктів		
2.5	Ветеринарні вимоги щодо імпорту в Україну молочних продуктів.	2
2.6	Технологія та гігієна виробництва ферментованих молочних продуктів.	2
2.7	Технологія та гігієна виробництва молочних продуктів з високим вмістом жиру.	2
Розділ 3 Гігієна первинної переробки забійних тварин, м'яса та м'ясних продуктів		
2.8	Вивчення нормативних документів щодо організації ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів	2
2.9	Основи технології і гігієни переробки забійної птиці	2
2.10	Ветеринарно-санітарна експертиза тваринних жирів	2
2.11	Технологія виготовлення м'ясних продуктів	2
2.12	Післязабійне інспектування та санітарне оцінювання продуктів забою птиці за хвороб та отруєнь	2
2.13	Післязабійне інспектування та санітарне оцінювання продуктів забою кролів за хвороб та отруєнь	2
2.14	Післязабійне інспектування та санітарне оцінювання продуктів забою мисливських тварин за хвороб та отруєнь	2
Розділ 5 Гігієна та експертиза харчових тваринних гідробіонтів, харчових яєць, апіпродуктів та рослинних харчових продуктів		
2.15	Ветеринарні вимоги щодо імпорту в Україну рибних продуктів, призначених для споживання людиною	3

2.16	Інспектування та санітарне оцінювання риби отруйної та у разі отруєнь	3
2.17	Гігієна та експертиза ікри риб	3
2.18	Ветеринарно-санітарна експертиза продуктів бджільництва (воску, прополісу, обніжжя, маточного молочка)	2
2.19	Характерні ознаки їстівних та отруйних грибів	2
2.20	Загальна характеристика найбільш розповсюджених хвороб і ушкоджень рослинних харчових продуктів	2
2.21	Ветеринарно-санітарна експертиза та гігієна харчових продуктів на ринках	2
Розділ 6 Системи управління та державного контролю безпечності харчових продуктів		
2.22	Належні практики виробництва харчових продуктів	2
2.23	Аудит системи НАССР	2
2.24	Опрацювання Закону України «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин»	2
2.25	Опрацювання Угоди СОТ «Про застосування санітарних і фітосанітарних заходів»	2
2.26	Здійснення державного контролю на кордоні	2
2.27	Здійснення державного контролю в країнах-експортерах	2

8. Методи навчання

(Відповідно до структури навчальної дисципліни)

1. Лекції.
2. Лабораторні заняття, практичні заняття.
3. Самостійна робота.

9. Методи контролю

Під час вибору критеріїв оцінки засвоєння здобувачем програми дисципліни враховано виконання програми і засвоєння матеріалу в частині лекційних, практичних та лабораторних занять, а також виконання, передбаченої програмою, самостійної роботи. Усі види контролю (усне опитування, письмове опитування, поточний тестовий контроль) тісно пов'язані та організовуються так, щоб стимулювати ефективну самостійну роботу здобувачів і забезпечити об'єктивне оцінювання рівня їх знань.

Після закінчення вивчення курсу здобувач складає екзамен. Здобувач повинен набрати протягом кожного семестру в точках контролю від 60 до 100 балів включно.

10. Розподіл балів, які отримує здобувач на проміжному контролі

Поточне тестування та самостійна робота												Всього балів	
Розділ 1		Розділ 2		Розділ 3			Розділ 4	Розділ 5			Розділ 6		
T <u>1</u>	T <u>2</u>	T <u>3</u>	T <u>4</u>	T <u>5</u>	T <u>6</u>	T <u>7</u>	T <u>8</u>	T <u>9</u>	T <u>10</u>	T <u>11</u>	T <u>12</u>	T <u>13</u>	0-100
0-100		0-100		0-100			0-100	0-100			0-100		

T₁, T₂... T₁₃ – теми розділів.

Оцінка, яку отримує здобувач вищої освіти за результатами проміжного (поточного) контролю, складається з балів, які він отримує під час тестування (30 %); балів, які він отримує під час активності на заняттях (40 %) і балів за засвоєння блоку самостійної роботи (30 %).

Для обрахунку використовують наступну формулу:

$$ПК = T \times 0,3 + 3 \times 0,4 + C \times 0,3$$

де ПК – проміжний (поточний) контроль, бали;

T – тестування, бали;

3 – активність на заняттях, бали;

C – самостійна робота, бали.

Проміжний (поточний) контроль проводиться у кожному розділі освітньої компоненти.

Якщо підсумковий семестровий контроль проводиться у формі недиференційованого заліку, підсумкова кількість балів обраховується як середня арифметична балів поточних контролів за семестр. Використовують наступну формулу:

$$H3 = (ПК1 + ПК2 + ПК3) / n$$

де H3 - оцінка з недиференційованого заліку, бали;

ПК1 – оцінка за поточний тестовий контроль № 1, бали;

ПК2 – оцінка за поточний тестовий контроль № 2, бали;

ПК3 – оцінка за поточний тестовий контроль № 3, бали;

n – кількість проміжних (поточних) контролів за семестр.

При цьому в залікову відомість здобувачу за національною шкалою виставляється оцінка «зараховано»/«незараховано».

11. Розподіл балів, які отримує здобувач на підсумковому контролі

Всього балів			
За підсумками розділів (P)	Коефіцієнт (сума x 0,6)	Екзамен (E)	Коефіцієнт (сума x 0,4)
0-60		0-40	
Загальна підсумкова оцінка		(ПО = P+E)	
		0-100	

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

Оцінка з екзамену становить 40 % від загальної підсумкової оцінки:

$$E = ET \times 0,4$$

де E – оцінка з екзамену, бали;

ET – екзаменаційне тестування, бали.

Оцінка з поточного контролю обраховується за 100-бальною шкалою, як середнє арифметичне значення всіх отриманих здобувачем оцінок з поточного контролю засвоєння матеріалу розділів за такою формулою:

$$ПК = (ПК1 + ПК2 + ПК3 \dots) / n$$

де ПК - оцінка за поточний контроль, бали;

n – загальна кількість проміжних (поточних) контролів.

Оцінка з поточного контролю становить 60 % від загальної підсумкової оцінки:

$$P = ПК \times 0,6$$

P – загальна підсумкова оцінка, бали.

Здобувач може набрати в точках контролю засвоєння розділів до 60 балів включно.

Таким чином, підсумкова оцінка розраховується за формулою:

$$ПО = P + E$$

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

12. Виконання курсової роботи

Курсова робота – одна із форм самостійної роботи здобувача, метою якої є поглиблене дослідження конкретних наукових напрямів, складових навчального курсу Гігієна і експертиза харчових продуктів. Оцінюється курсова робота членами комісії після її захисту здобувачем. Загальна кількість балів включає бали за теоретичного наповнення, оформлення та захист, максимальна кількість балів – 100 (табл. 1). Вимоги до виконання і захисту курсової роботи встановлюються відповідними методичними рекомендаціями.

Таблиця 1

Оцінка за курсову роботу (максимально можлива)

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

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

Контроль знань і умінь здобувачів з дисципліни здійснюють згідно з використанням європейської системи трансферу та накопичення кредитів ECTS.

Основні положення:

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

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

Кількість балів, отримана здобувачем при оцінюванні підсумкового контролю, співвідноситься з оцінками за національною шкалою та шкалою ECTS відповідно до таблиці 2.

Таблиця 2

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 – 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 здобувач набрав мінімально необхідну кількість балів та більше.

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

Якщо здобувач 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.

Здобувач, 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 здобувачу з врахуванням результатів підсумкового та поточного контролів. Максимальна кількість балів, яку здобувач може отримати при вивченні дисципліни, дорівнює 100.

Екзамен передбачає наявність підсумкового тестування. При наявності дозволу на автоматичне зарахування екзамену, здобувач, який своєчасно складав усі поточні контрольні заходи та за їх результатами атестований з оцінкою «відмінно», може отримати його автоматично. Семестровою оцінкою у цьому випадку є усереднена оцінка за розділи.

Викладач зобов'язаний здати заповнену заліково-екзаменаційну відомість до деканату 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. 3).

Таблиця 3

Шкала оцінювання самостійної роботи

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

Критерій	Максимальна кількість балів	Опис
Повнота відповіді	30 балів	Відповідь охоплює всі основні аспекти питання, розкриває його зміст відповідно до навчальної програми.
Правильність і точність викладу	20 балів	Відповідь не містить фактичних, логічних або термінологічних помилок.
Послідовність і логічність	10 балів	Відповідь логічно структурована, без непослідовних або хаотичних фрагментів.
Мова і стиль викладу	10 балів	Висловлення грамотне, чітке, з використанням фахової термінології.
Самостійність мислення	10 балів	Здобувач демонструє вміння робити власні висновки, аналіз, порівняння, наведення прикладів.

Продовження табл. 3

Додаткові знання (поза основною програмою)	10 балів	Відповідь містить посилання на сучасні джерела, міжпредметні зв'язки, новітні дані.
Уміння відповідати на додаткові запитання	10 балів	Здобувач 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 4:

Таблиця 4

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	
60 – 63	E	задовільно
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. 5).

Таблиця 5

Шкала оцінювання активності на заняттях

Шкала ECTS	Національна шкала	Бали	Розшифрування балів
A	відмінно	90-100	здобувач 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	здобувач активно працює протягом занять, питання висвітлені повно, викладення матеріалу логічне, обґрунтоване фактами, з посиланнями на літературні джерела, висвітлення питань завершене висновками, здобувач 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

Продовження табл. 5

C	добре	74-81	здобувач активно працює протягом занять, питання висвітлені повно, викладення матеріалу логічне, обґрунтоване фактами, з посиланнями на літературні джерела, висвітлення питань завершене висновками, здобувач 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	здобувач 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 здобувача 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. Здобувач написав тестові завдання поточного контролю на 85 балів, помножуємо на 0,3; результат за тести становить 25,5 балів. За самостійну роботу здобувач отримав 88 балів, помножуємо на 0,3; результат за неї становить 26,4 бали. За активність на заняттях здобувач 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 здобувача до уваги приймається результат, отриманий за поточну роботу здобувача (середнє значення за розділи, що помножується на 0,6) та підсумкову тестову роботу (помножується на 0,4).

Приклад. Розділ 1 – 83 бали, розділ 2 – 95 балів, розділ 3 – 73 бали, розділ 4 – 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 екзамен здобувач 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.

14. Рекомендована література

Основна література:

1. 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.
2. 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.
3. 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.
4. 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.
5. Якубчак О.М. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва / О.М. Якубчак, В.І. Хоменко, С.Д. Мельничук та ін.; За ред. О.М. Якубчак, В.І. Хоменка. – Київ, 2005. – 800 с.
6. 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.
7. 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.

14. Електронні інформаційні ресурси

8. Про аквакультуру: Закон України від 18.09.2012 № 5293-VI. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/5293-17#Text>
9. Про бджільництво: Закон України від 22.02.2000 № 1492-III. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1492-14#Text>
10. Про ветеринарну медицину: Закон України від 25.06.1992 № 2498-XII. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2498-12#Text>
11. Про ветеринарну медицину: Закон України від 04.02.2021 № 1206-IX. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1206-20#Text>
12. 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>

13. 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>

14. Про захист прав споживачів: Закон України № 1023-XII. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1023-12#Text>

15. Про ідентифікацію та реєстрацію тварин: Закон України від 04.06.2009 № 1445-VI. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1445-17#Text>

16. Про молоко та молочні продукти: Закон України від 24.06.2004 № 1870-IV. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1870-15#Text>

17. Про мисливське господарство та полювання: Закон України від 22.02.2000 № 1478-III. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1478-14#Text>

18. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів: Закон України від 23.12.1997 № 771/97-BP. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#Text>

19. 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>

20. 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>

21. 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>

22. Вимоги до передзабійного та післязабійного огляду тварин, у тому числі забитих за межами бійні: наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України від 02.04.2024 р. № 1032. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0701-24#Text>

23. Гігієнічні вимоги до агропродовольчих ринків: Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України від 19.04.2024 № 1279. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0745-24#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>

15. Зміни і доповнення

(до методичного забезпечення та рекомендованої літератури)

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