

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
МИКОЛАЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ФАКУЛЬТЕТ ТЕХНОЛОГІЙ ВИРОБНИЦТВА І ПЕРЕРОБКИ
ПРОДУКЦІЇ ТВАРИННИЦТВА, СТАНДАРТИЗАЦІЇ ТА
БІОТЕХНОЛОГІЇ

КАФЕДРА ВЕТЕРИНАРНОЇ МЕДИЦИНИ ТА ГІГІЄНИ

«ПОГОДЖЕНО»

Декан факультету ТВППТСБ
Михайло ГИЛЬ
« 01 » « 07 » 2026 р.

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Перший проректор
Дмитро БАБЕНКО
« 03 » « 07 » 2026 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА З НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
ГІГІЄНА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

освітньо-професійна програма

«Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»

для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти

4-го року очної (денної) форми навчання

на 2026-2027 навчальний рік

Ступінь вищої освіти – Магістр

Галузь знань 21 «Ветеринарія»

Освітня спеціальність 211 «Ветеринарна медицина»

Мова викладання - українська

Миколаїв
2026

Програма відповідає вимогам Освітньо-професійної програми підготовки здобувачів вищої освіти «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза», затвердженою Вченою радою Миколаївського національного аграрного університету 28.02.2023 р. (протокол № 7), чинної згідно наказу по університету № 38-О від 03.03.2023 р.

Розробник програми:

канд. с.-г. наук, доцентка Бондар А.О., Миколаївський національний аграрний університет

Програма розглянута на засіданні кафедри ветеринарної медицини та гігієни МНАУ, протокол №14 від «18» червня 2026 року.

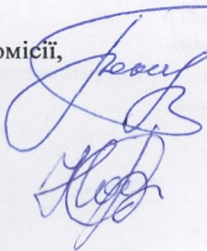
В.о. завідувача кафедри,
д-р с.-г. наук, професор



Михайло ГИЛЬ

Схвалено науково-методичною комісією факультету технології виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнології МНАУ, протокол №12 від «25» червня 2026 року.

Голова науково-методичної комісії,
канд. с.-г. наук, доцентка



Галина КАЛИНИЧЕНКО

Гарантка освітньої програми



Ольга НАЙДІЧ

1. АНОТАЦІЯ

Зміст навчальної дисципліни «Гігієна харчових продуктів» сприяє формуванню у здобувачів вищої освіти спеціальності 211 «Ветеринарна медицина»: теоретичних знань, для подальшого їхнього застосування у професійній діяльності щодо показників якості харчових продуктів та контролю безпечності продовольчої сировини і харчових продуктів; набуттю практичних вмінь необхідних для здійснення ветеринарно-санітарного контролю заходів щододотримання відповідних гігієнічних норм на всіх етапах виробництва, переробки, транспортування, приймання, зберігання і реалізації сировини і харчових продуктів тваринного та рослинного походження з метою профілактики захворювань споживачів, пов'язаних зі споживанням недоброякісних продуктів харчування; формування наукового світогляду майбутнього фахівця в галузі ветеринарної медицини.

SUMMARY

The content of the educational discipline «Hygiene of food products» contributes to the formation of students of higher education specialty 211 «Veterinary medicine»: theoretical knowledge, for their further application in professional activities regarding food quality indicators and control of the safety of food raw materials and food products; acquisition of practical skills necessary for the implementation of veterinary and sanitary control measures regarding compliance with relevant hygiene standards at all stages of production, processing, transportation, acceptance, storage and sale of raw materials and food products of animal and plant origin in order to prevent diseases in consumers, related with the consumption of poor-quality food products; formation of the scientific outlook of the future specialist in the field of veterinary medicine.

2. Опис навчальної дисципліни

Гігієна харчових продуктів

Галузь знань: 21 «Ветеринарна медицина»

Освітня спеціальність: 211 «Ветеринарна медицина»

Ступінь вищої освіти: Магістр

Обов'язкова (вибіркова) компонента: Вибіркова

Семестр: VIII-й

Кількість кредитів ECTS: 3,0

Кількість змістовних модулів: 2

Загальна кількість годин: 90

Види навчальної діяльності та види навчальних занять, обсяг годин та кредитів:

Лекції – 20/0,7 кредити ECTS

Лабораторні заняття – 20/0,7 кредити ECTS

Практичні заняття – 20/0,7 кредити ECTS

Самостійна робота – 30/0,9 кредити ECTS

Форма підсумкова контрольного заходу: Залік – VIII-й семестр

Мета, завдання, предмет вивчення навчальної дисципліни

Мета навчальної дисципліни: формування у здобувачів вищої освіти системи наукових знань і практичних вмінь щодо проведення ветеринарно-санітарних заходів та санітарно-гігієнічних досліджень харчових продуктів рослинного і тваринного походження та технічної сировини під час їх виробництва, на всіх етапах переробки, а також під час транспортування, зберігання та в місцях реалізації, дотримуючись виконання діючих ветеринарно-санітарних правил.

Завдання навчальної дисципліни: оволодіти системою знань з основних розділів дисципліни; ознайомити здобувачів вищої освіти із сучасними методиками проведення ветеринарно-санітарної експертизи харчових продуктів; навчити визначати антропозоонози і зоонози захворювання та проводити ветеринарно-санітарну оцінку продуктів при даних захворюваннях з максимальною економічною ефективністю і забезпеченням безпеки людей; розглянути загальні принципи профілактики розповсюдження бактерійних, вірусних, гельмінтозних захворювань сільськогосподарських тварин через м'ясо, м'ясопродукти та відходи продуктів забою; розглянути заходи профілактики отруєння людей захворюваннями, спільними для людини і тварин (антропозоонозами), через харчові продукти і технічну сировину тваринного походження; сформувати вміння застосовувати набуті знання у практичній діяльності; сформувати професійні компетенції у здобувачів – майбутніх фахівців з ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи.

Предмет вивчення дисципліни: гігієна та якість харчових продуктів і сировини тваринного і рослинного походження.

У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач вищої освіти повинен здобути компетентності

Інтегральна компетентність:

ІК. Здатність розв'язувати складні завдання і проблеми у галузі ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи або у процесі навчання, що передбачає проведення досліджень, упровадження інновацій та характеризується невизначеністю умов і вимог.

Загальні компетентності (ЗК):

- ЗК1.** Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.
- ЗК2.** Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.
- ЗК3.** Знання та розуміння предметної галузі та професії.
- ЗК7.** Здатність проведення досліджень на відповідному рівні.
- ЗК8.** Здатність учитися і оволодівати сучасними знаннями.
- ЗК9.** Здатність приймати обґрунтовані рішення.
- ЗК11.** Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

Фахові компетентності спеціальності (ФК):

- ФК3.** Здатність дотримуватися правил охорони праці, асептики та антисептики під час фахової діяльності.

ФК7. Здатність організовувати і проводити лабораторні та спеціальні діагностичні дослідження й аналізувати їх результати.

ФК12. Здатність розробляти та реалізовувати заходи, спрямовані на захист населення від хвороб, спільних для тварин і людей.

ФК15. Здатність організовувати нагляд і контроль виробництва, зберігання, транспортування та реалізації продукції тваринного і рослинного походження.

ФК16. Здатність оберігати довкілля від забруднення відходами тваринництва, а також матеріалами та засобами ветеринарного призначення.

ФК19. Здатність здійснювати просвітницьку діяльність серед працівників галузі та населення.

Програмні результати навчання:

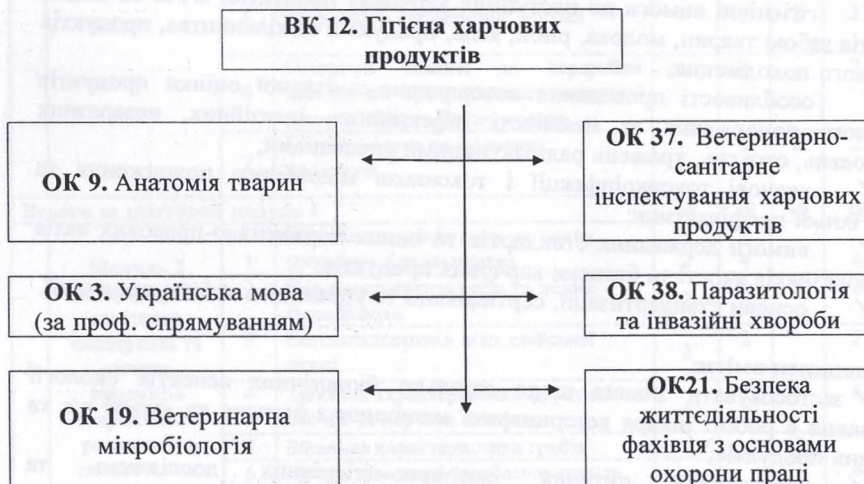
ПРН1. Знати і грамотно використовувати термінологію ветеринарної медицини.

ПРН9. Розробляти заходи, спрямовані на захист населення від хвороб, спільних для тварин і людей.

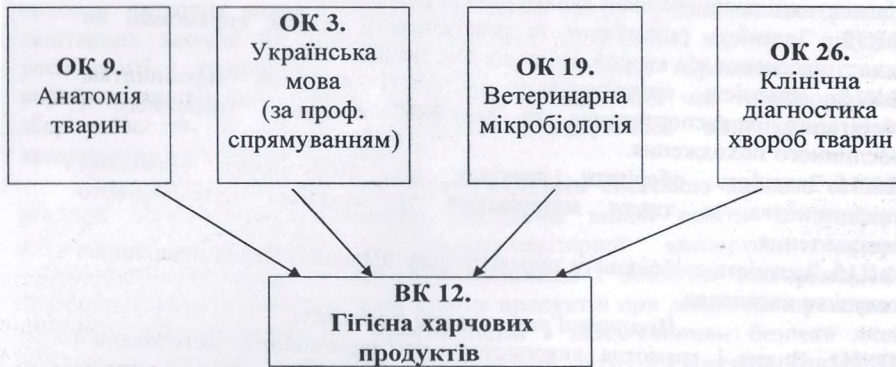
ПРН12. Знати правила та законодавчі нормативні акти щодо нагляду і контролю виробництва, зберігання, транспортування та реалізації продукції тваринного і рослинного походження.

ПРН19. Здійснювати просвітницьку діяльність серед працівників галузі та населення.

4. Місце дисципліни у структурі навчальних дисциплін



5. Передумови для вивчення дисципліни



При повному опануванні дисципліни «Гігієна харчових продуктів» здобувач вищої освіти

повинен знати:

- ✓ вимоги до безпечності харчових продуктів і продовольчої сировини;
- ✓ санітарно-епідеміологічне значення їжі;
- ✓ основні вимоги, що висуваються до зберігання харчової продукції;
- ✓ методи дослідження харчових продуктів;
- ✓ хімічний склад, біологічну цінність харчових продуктів;
- ✓ гігієнічні вимоги до наступних харчових продуктів: м'яса та інших продуктів забою тварин, молока, риби, яєць, продуктів бджільництва, продуктів рослинного походження;
- ✓ особливості проведення ветеринарно-санітарної оцінки продуктів тваринного походження за наявності інфекційних, інвазійних, незаразних захворювань, отруєнь, уражень радіоактивними речовинами;
- ✓ харчові токсикоінфекції і токсикози мікробного походження та заходи їхньої профілактики;
- ✓ вимоги державних стандартів та інших нормативно-правових актів щодо показників якості та безпеки харчових продуктів;
- ✓ основи стандартизації, сертифікації та управління якістю продукції.

повинен вміти:

- ✓ застосовувати знання щодо загально біологічних аспектів екології харчування в роботі лікаря ветеринарної медицини з безпеки та якості с/г та харчових продуктів;
- ✓ вирішувати питання санітарно-гігієнічних досліджень та ветеринарно-санітарного благополуччя харчових продуктів та сировини тваринного походження;

✓ використовувати знання щодо якісного складу та харчової цінності продуктів, які можуть змінюватися під час переробки, транспортування, зберігання;

✓ застосовувати знання щодо нормативно-правової бази безпечності харчових продуктів в Україні.

6. Структурно-логічна схема навчальної дисципліни

Змістовий модуль			Теми	Обсяги годин				
№	назва	№	назва	ЛК	ЛЗ	ПЗ	СР	Разом
1	Модуль 1. Законодавство у сфері безпечності харчових продуктів. Гігієна молока і молочних продуктів	1	Вступ. Визначення дисципліни «Гігієна харчових продуктів». Основні положення законів України «Про ветеринарну медицину» та «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів»	2	2	2	2	8
		2	Ветеринарно-санітарна експертиза і санітарна оцінка молока при захворюваннях та отруєннях тварин	2		2	2	6
		3	Ветеринарно-санітарний контроль якості молока і молочних продуктів на продовольчих ринках	2	2			4
		4	Вимоги ЄС до молока та молочних продуктів	2		2		4
		5	Мікрофлора молока та джерела мікробного обсіменіння молока	2	2	2	2	8
		6	Гігієнічні вимоги до переробки молока на підприємствах молочної промисловості. Питне молоко		2		2	4
		7	Гігієна молока та молочних продуктів		2	2	2	6
Всього за змістовий модуль 1				10	10	10	10	40
2	Модуль 2 Ветеринарно-санітарна експертиза та гігієна продуктів тваринного і рослинного походження	1	Ветсанекспертиза меду та інших продуктів бджільництва	2	4		4	10
		2	Ветсанекспертиза риби та інших гідробіонтів	2	2	2	2	8
		3	Ветсанекспертиза яєць свійської птиці	2	2		2	6
		4	Загальна характеристика фруктів і овочів, їх харчова цінність	4	2	6	6	18
		5	Загальна характеристика грибів			2		2
		6	Основи технології вироблення круп та борошна				6	6
Всього за змістовий модуль 2				10	10	10	20	50
Всього годин по навчальній дисципліні				20	20	20	30	90

7. Зміст навчальної дисципліни

7.1. Загальний розподіл годин і кредитів

Назва змістовного модуля	Кількість годин і кредитів		
	год.	кредитів	%
Модуль 1. Законодавство у сфері безпеки харчових продуктів. Гігієна молока і молочних продуктів.	40	1,3	44,4
Модуль 2. Ветеринарно-санітарна експертиза та гігієна продуктів тваринного і рослинного походження.	50	1,7	55,6
Всього:	90	3,0	100

7.2. Склад, обсяг і терміни виконання змістових модулів

Назва змістового модуля	Кількість годин	Термін виконання
Модуль 1. Законодавство у сфері безпеки харчових продуктів. Гігієна молока і молочних продуктів.	40	Відповідно до семестрового навчального плану та графіку навчального процесу
Модуль 2. Ветеринарно-санітарна експертиза та гігієна продуктів тваринного і рослинного походження.	50	
Всього:	90	x

7.3. Перелік та короткий зміст лекцій

Змістовий модуль, №	Тема, №	Тема, перелік питань	Об'єм, години
1	1	<i>Вступ. Визначення дисципліни «Гігієна харчових продуктів». Основні положення законів України «Про ветеринарну медицину» та «Про основні принципи та вимоги до безпеки та якості харчових продуктів»</i> 1. Гігієнічне значення окремих нутрієнтів молока. Ключові слова: вступ, предмет і завдання дисципліни «Гігієна харчових продуктів», методи досліджень, законодавство України Key words: introduction, subject and objectives of the discipline «Hygiene of food products», research methods, legislation of Ukraine	2
	2	<i>Ветеринарно-санітарна експертиза і санітарна оцінка молока при захворюваннях та отруєннях тварин</i> 1. Ветеринарні вимоги щодо імпорту в Україну молока. Ключові слова: молоко, склад молока, гігієна молока, якість молока, органолептичні методи дослідження молока, якість молока, ДСТУ 3662-18 Key words: milk, milk composition, milk hygiene, milk quality, organoleptic methods of milk testing, milk quality, DSTU 3662-18	2
	3	<i>Ветеринарно-санітарний контроль якості молока і</i>	2

		<i>молочних продуктів на продовольчих ринках</i> 1. Роль молока як потенційного джерела інфекційних захворювань та токсикоінфекцій у людей. Ключові слова: ветеринарно-санітарна експертиза молока, санітарна оцінка молока, визначення вмісту жиру в молоці Key words: veterinary and sanitary examination of milk, sanitary assessment of milk, determination of fat content in milk	
	4	<i>Вимоги ЄС до молока та молочних продуктів</i> 1. Належна виробнича практика молока (GMP/GHP) Ключові слова: первинна обробка молока, доброякісне молоко, вади молока, контроль натуральності молока, туберкульоз, бруцельоз, яшур, лейкоз, продовольчі ринки, контроль якості молока Key words: primary milk processing, good quality milk, milk defects, milk naturalness control, tuberculosis, brucellosis, foot-and-mouth disease, leukemia, food markets, milk quality control	2
	5	<i>Мікрофлора молока та джерела мікробного обсіменіння молока</i> 1. Основні джерела мікробного обсіменіння молока. Ключові слова: пастеризація молока, технологічні властивості молока, молочна продуктивність, стерилізація молока, технологія виготовлення молочних продуктів, білок молока, кетоніві тіла, сиропридатність молока. Key words: milk pasteurization, technological properties of milk, milk productivity, milk sterilization, dairy product manufacturing technology, milk protein, ketone bodies, milk curability	2
Всього за змістовий модуль 1			10
2	1	<i>Ветсанекспертиза меду та інших продуктів бджільництва</i> 1. Класифікація, хімічний склад, харчова цінність меду та його лікувальне значення. 2. Ветеринарно-санітарна експертиза продуктів бджільництва. 3. Ветеринарно-санітарна оцінка продуктів бджільництва в разі хвороб бджіл. Ключові слова: мед, харчова цінність меду, лікувальне значення меду, органолептичні методи дослідження меду, лабораторні методи дослідження меду, фальсифікація меду, експертиза продуктів бджільництва, ветеринарно-санітарна оцінка продуктів бджільництва Key words: honey, nutritional value of honey, medicinal value of honey, organoleptic methods of honey research, laboratory methods of honey research, honey adulteration, expertise of beekeeping products, veterinary and sanitary assessment of beekeeping products	2

	2	<i>Ветсанекспертиза риби та інших гідробіонтів</i> 1. Ветеринарні вимоги щодо імпорту в Україну харчової риби та інших морепродуктів. Ключові слова: м'ясо риби, харчова цінність м'яса риби, біологічна цінність м'яса риби, методи дослідження якості риби, визначення свіжості риби, санітарна оцінка риби, інфекційні захворювання риби, гельмінтози риби, гідробіонти. Key words: fish meat, nutritional value of fish meat, biological value of fish meat, methods of fish quality research, determination of fish freshness, sanitary assessment of fish, infectious diseases of fish, fish helminthiasis, aquatic organisms.	2
	3	<i>Ветсанекспертиза яєць свійської птиці</i> 1. Ветеринарно-санітарна експертиза яєць на ринках. Ключові слова: яйця, хімічний склад яєць, харчове значення яєць, експертиза яєць свійської птиці, експертиза качиних яєць, експертиза гусячих яєць, експертиза яєць на ринках, інфекційні хвороби. Keywords: eggs, chemical composition of eggs, nutritional value of eggs, poultry egg examination, duck egg examination, goose egg examination, egg examination in markets, infectious diseases,	2
	4	<i>Загальна характеристика фруктів і овочів, їх харчова цінність</i> 1. Ветсанекспертиза рослинних продуктів харчування. Ключові слова: фрукти, овочі, харчова цінність фруктів і овочів, якість та безпечність рослинних харчових продуктів, державне регулювання контролю, експертиза оцінка свіжих рослинних продуктів, експертиза оцінка консервованих рослинних продуктів, ветеринарно-санітарний нагляд і контроль. Keywords: fruits, vegetables, nutritional value of fruits and vegetables, quality and safety of plant foods, state regulation of control, expert assessment of fresh plant products, expert assessment of canned plant products, veterinary and sanitary supervision and control.	4
Всього за змістовий модуль 2			10
Всього годин по навчальній дисципліні			20

7.4. Перелік та план лабораторних занять

Тема, перелік питань	Обсяг годин	Форми контролю
Змістовий модуль 1.		
Законодавство у сфері безпечності харчових продуктів.	10	x
Гігієна молока і молочних продуктів		
Тема 1. Вступ. Визначення дисципліни «Гігієна харчових продуктів». Основні положення законів України «Про ветеринарну медицину» та «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів»	2	Опитування
1. Органолептичні та лабораторні методи визначення якості молока.		

Тема 2. Ветеринарно-санітарний контроль якості молока і молочних продуктів на продовольчих ринках 1. Визначення вмісту в молоці білків, кетонів тіл.	2	Опитування
Тема 3. Мікрофлора молока та джерела мікробного обсіменіння молока 1. Методи мікробіологічних досліджень молока.	2	Тестування
Тема 4. Гігієнічні вимоги до переробки молока на підприємствах молочної промисловості. Питне молоко 1. Властивості молока як біологічної рідини.	2	Опитування
Тема 5. Гігієна молока та молочних продуктів 1. Оцінка безпечності молока за вмістом антибіотиків.	2	Тестування
Змістовий модуль 2. Ветеринарно-санітарна експертиза та гігієна продуктів тваринного і рослинного походження	10	х
Тема 1. Ветсанекспертиза меду та інших продуктів бджільництва 1. Лабораторні методи визначення якості меду.	4	Опитування
Тема 2. Ветсанекспертиза риби та інших гідробіонтів 1. Морфологія та хімічний склад м'яса риб, його харчова і біологічна цінність.	2	Тестування
Тема 3. Ветсанекспертиза яєць свійської птиці 1. Яйця як можливе джерело інфекційних хвороб людини і тварин.	2	Тестування
Тема 4. Загальна характеристика фруктів і овочів, їх харчова цінність 1. Визначення вмісту нітратів у харчових продуктах рослинного походження.	2	Опитування
Всього годин по навчальній дисципліні	20	х

7.5. Перелік та план практичних занять

Тема, перелік питань	Обсяг години	Форми контролю
Змістовий модуль 1. Законодавство у сфері безпечності харчових продуктів. Гігієна молока і молочних продуктів	10	х
Тема 1. Вступ. Визначення дисципліни «Гігієна харчових продуктів». Основні положення законів України «Про ветеринарну медицину» та «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» 1. Хімічний склад та технологічні властивості молока.	2	Опитування
Тема 2. Ветеринарно-санітарна експертиза і санітарна оцінка молока при захворюваннях та отруєннях тварин 1. Ветеринарні вимоги щодо імпорту в Україну молочних продуктів.	2	Опитування
Тема 3. Вимоги ЄС до молока та молочних продуктів 1. Належна гігієнічна практика молока (GMP/GHP)	2	Тестування
Тема 4. Мікрофлора молока та джерела мікробного обсіменіння молока 1. Визначення концентрації соматичних клітин в молоці, за допомогою лічильника соматичних клітин LactoscanSCC.	2	Опитування
Тема 5. Гігієна молока та молочних продуктів 1. Оцінка дотримання гігієнічних вимог за допомогою	2	Опитування

імунолюмінесцентних методів.		
Змістовий модуль 2.		
Ветеринарно-санітарна експертиза та гігієна продуктів тваринного і рослинного походження	10	x
<i>Тема 1. Ветсанекспертиза риби та інших гідробіонтів</i> 1. Методи визначення свіжості риби.	2	Опитування
<i>Тема 2. Загальна характеристика фруктів і овочів, їх харчова цінність</i> 1. Гігієна рослинних харчових продуктів та її система.	6	Опитування
<i>Тема 3. Загальна характеристика грибів</i> 1. Ветеринарно-санітарна експертиза грибів.	2	Опитування
Всього годин по навчальній дисципліні	20	x

7.6. Теми, форма контролю та перевірки завдань, які внесені на самостійне обов'язкове опрацювання

Теми самостійного обов'язкового опрацювання матеріалу	Обсяг год.	Форма перевірки
Змістовий модуль 1.		
Законодавство у сфері безпечності харчових продуктів. Гігієна молока і молочних продуктів	10	x
<i>Тема 1. Вступ. Визначення дисципліни «Гігієна харчових продуктів». Основні положення законів України «Про ветеринарну медицину» та «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів»</i> 1. Технологічні властивості молока.	2	Тестування
<i>Тема 2. Ветеринарно-санітарна експертиза і санітарна оцінка молока при захворюваннях та отруєннях тварин</i> 1. Методи визначення вмісту жиру в молоці.	2	Реферат
<i>Тема 5. Мікрофлора молока та джерела мікробного обсіменіння</i> 1. Стадії розмноження мікроорганізмів у молоці.	2	Презентація
<i>Тема 6. Гігієнічні вимоги до переробки молока на підприємствах молочної промисловості. Питне молоко</i> 1. Моніторинг якості молока за перемінним середнім геометричним значенням.	2	Тестування
<i>Тема 7. Гігієна молока та молочних продуктів</i> 1. Сир та масло.	2	Реферат
Змістовий модуль 2.		
Ветеринарно-санітарна експертиза та гігієна продуктів тваринного і рослинного походження	20	X
<i>Тема 1. Ветсанекспертиза меду та інших продуктів бджільництва</i> 1. Методи визначення показників якості та безпеки бджолиного меду.	4	Тестування
<i>Тема 2. Ветсанекспертиза риби та інших гідробіонтів</i> 1. Ветеринарно-санітарна оцінка риби при інфекційних захворюваннях і гельмінтозах.	2	Тестування
<i>Тема 3. Ветсанекспертиза яєць свійської птиці</i> 1. Ветсанекспертиза деяких яєчних продуктів.	2	Тестування

Тема 4. Загальна характеристика фруктів і овочів, їх харчова цінність 1. Загальна характеристика найбільш розповсюджених хвороб і ушкоджень рослинних харчових продуктів.	6	Тестування
Тема 5. Основи технології вироблення круп та борошна 1. Технології вироблення крохмалю їх асортиментна класифікація. 2. Гігієна та основи технології вироблення круп, зернових і бобових рослинних харчових продуктів, їх асортиментна класифікація. 3. Гігієна та основи технології вироблення олій, їх асортиментна класифікація.	6	Тестування
Всього годин по навчальній дисципліні	30	x

7.7. Питання для поточного та підсумкового контролю знань здобувачів вищої освіти

Питання для поточного контролю знань здобувачів вищої освіти

1. Історія становлення і розвитку дисципліни «Гігієна харчових продуктів».
2. Предмет і завдання дисципліни «Гігієна харчових продуктів».
3. Основні положення законів України «Про ветеринарну медицину» та «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів».
4. Методика визначення вгодованості забійних тварин.
5. Ветеринарні вимоги щодо імпорту в Україну забійної великої рогатої худоби, конини, м'яса свиней.
6. Ветеринарно-санітарні вимоги до підприємств по забою та переробці тварин.
7. Прийом, передзабійне утримання тварин та їх вплив на якість одержаної продукції.
8. Ветеринарні правила допуску на забій хворих та вакцинованих тварин.
9. Технологія і гігієна процесів боєнської обробки великої рогатої худоби.
10. Сучасна технологічна схема забою свиней без зняття шкури і первинна обробка туш і органів.
11. Сучасна технологічна схема забою свиней із зняттям шкури і первинна обробка туш і органів.
12. Сучасна технологічна схема забою великої рогатої худоби та ветсанекспертиза продуктів забою.
13. Схеми забою свійської птиці та особливості ветсаногляду продуктів забою.
14. Способи оглушення і знекровлення тварин, їх порівняльна оцінка.
15. Визначення видової належності м'яса за органолептичними дослідженнями (яловичина, конина).
16. Фактори, що впливають на якість м'яса.
17. Суть процесу дозрівання м'яса та фактори, що впливають на нього.
18. Небажані післязабійні зміни м'яса при неправильному зберіганні (загар, пліснявіння, зміна кольору, гниття тощо).
19. Мікрофлора і біохімічні зміни в м'ясі на різних стадіях гниття.

20. Методи та біохімічні принципи консервування м'яса, їх санітарне та економічне значення.
21. Технологічна схема обробки технологічної сировини, номенклатура комплектів та вади кишок, ветсанекспертиза кишкової сировини.
22. Основи технології, гігієни первинної обробки та ветсанекспертиза субпродуктів.
23. Показники якості тваринних харчових жирів та вади, що виникають у процесі їх зберігання.
24. Органолептичні та лабораторні методи дослідження харчових тваринних жирів.
25. Одно- і двофазне заморожування м'яса та їх порівняльна оцінка.
26. Консервування м'яса та м'ясопродуктів на холодильниках.
27. Первинна обробка молока в господарстві.
28. Способи знезаражування молока, одержаного від хворих тварин. Пастеризація молока, режими та контроль за її ефективністю.
29. Хімічний склад та технологічні властивості молока, вплив різних факторів на молочну продуктивність.
30. Пастеризація і стерилізація молока, контроль її ефективності.
31. Джерела та шляхи потрапляння мікроорганізмів у молоко. Стадії розмноження мікроорганізмів у молоці.
32. Методи визначення загальної кількості мікроорганізмів у молоці.
33. Санітарно-гігієнічні умови одержання доброякісного молока на фермі.
34. Роль молока як потенційного джерела інфекційних захворювань та токсикоінфекцій у людей.
35. Значення складових частин молока в технології виготовлення молочних продуктів.
36. Методи контролю натуральності молока та визначення аномального молока.
37. Первинна обробка молока в господарствах (очистка, охолодження, зберігання). Вимоги до якості молока при заготівлі згідно з ДСТУ 3662-97.
38. Хімічний склад, фізико-хімічні показники якості молока корів та фактори, які їх обумовлюють.
39. Санітарна оцінка молока, одержаного від тварин, хворих інфекційними хворобами.
40. Вплив на якість, харчову цінність та технологічні властивості молока антибіотиків, пестицидів та інших інгібіторів.
41. Санітарно-гігієнічні умови одержання високоякісного молока. Миття та дезінфекція молочного посуду та обладнання.
42. Технологія виготовлення кисломолочного сиру і його санітарна оцінка.
43. Технологія виготовлення питного молока та вимоги до його якості у відповідності до чинного стандарту.
44. Хімічний склад та харчова цінність меду, класифікація та методи

визначення його натуральності.

45. Методи контролю якості та визначення фальсифікації меду на ринках.
46. Фізико-хімічні та органолептичні показники натурального меду.
47. Лабораторні методи дослідження якості риби.
48. Ветеринарно-санітарна оцінка риби при інфекційних захворюваннях і гельмінтозах.
49. Технологія виготовлення масла, основні вади масла та шляхи їх попередження.
50. Хімічний склад та харчове значення яєць.
51. Ветсанекспертиза яєчних продуктів.
52. Ветеринарно-санітарна експертиза яєць на ринках.
53. Використання яєць при інфекційних захворюваннях птиці.
54. Класифікація, характеристика, харчове та лікувально-дієтичне значення кисломолочних продуктів.
55. Харчові бактеріальні токсикози стафілококової та ботуліністичної етіології та їх профілактика по лінії служби ветеринарної медицини.
56. Сучасне уявлення про харчові хвороби людей, їх класифікація за етіологічним принципом.
57. Роль м'яса та інших продуктів тваринного походження у виникненні харчових отруєнь.
58. Харчові токсикоінфекції, які викликаються умовно патогенною мікрофлорою, профілактика їх по лінії служби ветмедицини.
59. Класифікація харчових захворювань людей за етіологічним принципом.
60. Післязабійна діагностика, санітарна оцінка продуктів забою та ветсанзаходи при лейкозі.
61. Ветсанекспертиза туш і органів при незаразних хворобах.
62. Ветеринарно-санітарна оцінка продуктів забою тварин при туберкульозі та паратуберкульозі.
63. Ветеринарно-санітарна оцінка м'яса та інших продуктів забою при отруєннях тварин.
64. Санітарна оцінка туш та органів при чумі і бешісі свиней.
65. Методика проведення ветсанекспертизи продуктів забою великої рогатої худоби і свиней на цистицеркоз.
66. Ветеринарно-санітарна оцінка туш і внутрішніх органів при хворобах незаразної етіології.
67. Ветеринарно-санітарна оцінка м'яса та інших продуктів забою при трихинельозі і ветеринарно-санітарні заходи.
68. Післязабійна діагностика і ветеринарно-санітарна оцінка туш і органів при ящури.
69. Ветсанекспертиза і санітарна оцінка м'яса та інших продуктів забою при виявленні сибірки на лінії із забою свиней.
70. Післязабійна діагностика і ветеринарно-санітарна оцінка продуктів забою при браздоті овець і кіз.

71. Післязабійна діагностика туш та інших продуктів забою при фасціольозі та ехінококозі великої рогатої худоби.
72. Післязабійна діагностика туш та інших продуктів забою при спонгілоформній енцефалопатії та ветеринарно-санітарні заходи.
73. Післязабійна діагностика продуктів забою при лептоспірозі та ветеринарно-санітарні заходи.
74. Ветсанекспертиза м'яса та санітарна оцінка туш і органів при вимушеному забої тварин.
75. Порядок післязабійного ветеринарно-санітарного огляду туш і органів свиней в умовах промислових підприємств.
76. Методи виявлення м'яса хворих, загиблих тварин та тих, що знаходилися в агональному стані.
77. Порядок ветеринарно-санітарної експертизи м'яса диких промислових тварин і пернатої дичини.
78. Методика проведення ветсанекспертизи продуктів забою великої рогатої худоби в лабораторіях ринків.
79. Технологія виготовлення та ветеринарно-санітарна експертиза ковбасних виробів. Вади ковбас та їх ветеринарно-санітарна оцінка.
80. Ветеринарно-санітарний нагляд та контроль в ковбасному виробництві.
81. Ветсанекспертиза в процесі технології виготовлення баночних консервів та контроль готової продукції.
82. Організація і методика післязабійної ветсанекспертизи туш і органів свиней в лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи ринків.
83. Ветеринарно-санітарна експертиза продуктів забою тварин в разі лікування антибіотиками та радіоактивного ураження.
84. Класифікація та харчова цінність субпродуктів.
85. Основи технології, гігієна первинної переробки та ветеринарно-санітарна експертиза субпродуктів.
86. Ветеринарно-санітарна експертиза крові та готових продуктів.
87. Ветеринарно-санітарні вимоги до збору, первинної обробки і консервування ендокринно-ферментної сировини.
88. Збір та обробка щетини, волосся, пір'я, копит, ратиць, рогів.
89. Порядок заготівлі та транспортування шкіряно-хутряної і технічної сировини.
90. Охорона праці і техніка безпеки працівників в разі виявлення антропозоонозних хвороб.
91. Ветеринарно-санітарні заходи з профілактики захворювання тварин. Дезінфекція приміщень та обладнання.
92. Методи дослідження риби та рибопродуктів на доброякісність.
93. Коротка характеристика м'яса морських ссавців та безхребетних тварин, харчова цінність і ветеринарно-санітарна експертиза.
94. Органолептичні та лабораторні методи дослідження меду. Фальсифікація меду, його розпізнавання.

95. Ветеринарно-санітарна оцінка продуктів бджільництва в разі хвороб бджіл.
96. Ветеринарно-санітарна експертиза продуктів харчування рослинного походження.
97. Хвороби і вади коренебульбоплодів, овочів і фруктів.
98. Ветеринарно-санітарна експертиза та санітарна оцінка свіжих і консервованих рослинних продуктів.
99. Ветеринарно-санітарний нагляд і контроль за торгівлею харчовими продуктами на ринках.
100. Організація робіт із стандартизації і загальні вимоги до стандартів.

Питання для підсумкового контролю знань здобувачів вищої освіти

1. Історія становлення і розвитку дисципліни «Гігієна харчових продуктів».
2. Предмет і завдання дисципліни «Гігієна харчових продуктів».
3. Методи дослідження продуктів харчування.
4. Основні положення закону України «Про ветеринарну медицину».
5. Основні положення закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів»
6. Методика визначення вгодованості забійних тварин.
7. Нагул і відгодівля забійних тварин.
8. Вимоги до категорій вгодованості великої рогатої худоби відповідно до чинних стандартів.
9. Категорії вгодованості свиней у відповідності з вимогами.
10. Ветеринарні вимоги щодо імпорту в Україну забійної великої рогатої худоби, конини, м'яса свиней.
11. Ветеринарні вимоги щодо імпорту в Україну м'яса та м'ясопродуктів;.
12. Ветеринарні вимоги щодо імпорту в Україну риби та морепродуктів.
13. Ветеринарні вимоги щодо імпорту в Україну молока та молочних продуктів
14. Підприємства по забою та переробці тварин та ветеринарно-санітарні вимоги до них.
15. Структура та завдання скотосировинної бази м'ясокомбінату та ветеринарно-санітарні вимоги до неї.
16. Прийом, передзабійне утримання тварин та їх вплив на якість одержаної продукції.
17. Ветеринарні правила допуску на забій хворих та вакцинованих тварин.
18. Організація і порядок транспортування тварин залізницею та ветеринарно-санітарна обробка транспортних засобів.
19. Технологія і гігієна процесів боєнської обробки великої рогатої худоби.

20. Сучасна технологічна схема забою свиней без зняття шкіри і первинна обробка туш і органів.
21. Сучасна технологічна схема забою свиней із зняттям шкіри і первинна обробка туш і органів.
22. Сучасна технологічна схема забою великої рогатої худоби та ветсанекспертиза продуктів забою.
23. Схеми забою свійської птиці та особливості ветсаногляду продуктів забою.
24. Способи оглушення і знекровлення тварин, їх порівняльна оцінка.
25. Значення дослідження лімфатичної системи для ветеринарно-санітарної експертизи.
26. Визначення видової належності м'яса за органолептичними дослідженнями.
27. Фактори, що впливають на якість м'яса.
28. Суть процесу дозрівання м'яса та фактори, що впливають на нього.
29. Небажані післязабійні зміни м'яса при неправильному зберіганні (загар, пліснявіння, зміна кольору, гниття тощо).
30. Причини і умови виникнення змін м'яса при неправильному зберіганні.
31. Мікрофлора і біохімічні зміни в м'ясі на різних стадіях гниття.
32. Методи та біохімічні принципи консервування м'яса, їх санітарне та економічне значення.
33. Основи технології та ветсанекспертиза крові та технічної сировини.
34. Технологічна схема обробки технологічної сировини, номенклатура комплектів та вади кишок, ветсанекспертиза кишкової сировини.
35. Основи технології, гігієни первинної обробки та ветсанекспертиза субпродуктів.
36. Показники якості тваринних харчових жирів та вади, що виникають у процесі їх зберігання.
37. Харчове значення різних тканин, що входять до складу м'яса.
38. Органолептичні та лабораторні методи дослідження харчових тваринних жирів.
39. Порівняльна оцінка одно- і двофазного заморожування м'яса
40. Консервування м'яса та м'ясопродуктів на холодильниках.
41. Хімічний склад та харчова цінність меду.
42. Класифікація та методи визначення натуральності меду.
43. Методи контролю якості та визначення фальсифікації меду на ринках.
44. Фізико-хімічні та органолептичні показники натурального меду.
45. Лабораторні методи дослідження якості риби.
46. Санітарна оцінка риби при виявленні санітарно-показових та патогенних мікроорганізмів.
47. Ветеринарно-санітарна оцінка риби при інфекційних захворюваннях (фурункулозі, віспі, вібріозі, краснусі).

48. Ветеринарно-санітарна оцінка риби при гельмінтозах.
49. Первинна обробка молока в господарстві.
50. Способи знезаражування молока, одержаного від хворих тварин.
51. Пастеризація молока, режими та контроль за її ефективністю.
52. Хімічний склад та технологічні властивості молока.
53. Вплив різних факторів на молочну продуктивність.
54. Пастеризація і стерилізація молока, контроль її ефективності.
55. Джерела та шляхи потрапляння мікроорганізмів у молоко.
56. Стадії розмноження мікроорганізмів у молоці.
57. Методи визначення загальної кількості мікроорганізмів у молоці.
58. Санітарно-гігієнічні умови одержання доброякісного молока на фермі.
59. Вади молока та їх попередження.
60. Роль молока як потенційного джерела інфекційних захворювань та токсикоінфекцій у людей.
61. Значення складових частин молока в технології виготовлення молочних продуктів.
62. Методи контролю натуральності молока та визначення аномального молока.
63. Первинна обробка молока в господарствах (очистка, охолодження, зберігання).
64. Вимоги до якості молока при заготівлі згідно з ДСТУ 3662-97.
65. Хімічний склад, фізико-хімічні показники якості молока корів та фактори, які їх обумовлюють.
66. Санітарна оцінка молока, одержаного від тварин, хворих інфекційними хворобами (туберкульоз, бруцельоз, ящур, лейкоз).
67. Вплив на якість, харчову цінність та технологічні властивості молока антибіотиків, пестицидів та інших інгібіторів.
68. Санітарно-гігієнічні умови одержання високоякісного молока.
69. Миття та дезінфекція молочного посуду та обладнання.
70. Бактеріостатичні властивості молока.
71. Технологія виготовлення кисломолочного сиру і його санітарно-гігієнічна оцінка.
72. Вади та хвороби твердого сиру.
73. Класифікація та гігієнічна характеристика твердих сирів.
74. Гігієнічна характеристика напівфабрикатів
75. Технологія виготовлення питного молока та вимоги до його якості у відповідності до чинного стандарту.
76. Технологія виготовлення масла.
77. Основні вади масла та шляхи їх попередження.
78. Ветсанекспертиза сметани.
79. Хімічний склад та харчове значення яєць.
80. Ветеринарно-санітарна експертиза яєць свійської птиці.
81. Ветеринарно-санітарна експертиза качиних і гусячих яєць.

82. Ветсанекспертиза яєчних продуктів.
83. Ветеринарно-санітарна експертиза яєць на ринках.
84. Яйця як можливе джерело інфекційних хвороб людини і тварин.
85. Використання яєць при інфекційних захворюваннях птиці.
86. Класифікація, характеристика, харчове та лікувально-дієтичне значення кисломолочних продуктів.
87. Санітарно-гігієнічна оцінка кефіру.
88. Харчові бактеріальні токсикози стафілококової та ботуліністичної етіології та їх профілактика по лінії служби ветеринарної медицини.
89. Сучасне уявлення про харчові хвороби людей, їх класифікація за етіологічним принципом.
90. Роль м'яса та інших продуктів тваринного походження у виникненні харчових отруєнь.
91. Харчові токсикоінфекції, які викликаються умовно патогенною мікрофлорою, профілактика їх по лінії служби ветмедицини.
92. Класифікація харчових захворювань людей за етіологічним принципом.
93. Ветеринарно-санітарна оцінка туш і органів великої, дрібної рогатої худоби, свиней при цистицеркозі.
94. Післязабійна діагностика, санітарна оцінка продуктів забою та ветсанзаходи при лейкозі.
95. Післязабійна діагностика, санітарна оцінка туш та інших продуктів забою тварин при захворюваннях органів грудної порожнини.
96. Ветсанекспертиза туш і органів при незаразних хворобах.
97. Ветеринарно-санітарна оцінка продуктів забою тварин при туберкульозі та паратуберкульозі.
98. Ветеринарно-санітарна оцінка м'яса та інших продуктів забою при отруєннях тварин.
99. Санітарна оцінка туш та органів при чумі і бешисі свиней.
100. Методика проведення ветсанекспертизи продуктів забою великої рогатої худоби і свиней на цистицеркоз.
101. Ветеринарно-санітарна оцінка туш і внутрішніх органів при хворобах незаразної етіології.
102. Санітарна оцінка продуктів забою тварин при механічних ушкодженнях.
103. Післязабійна діагностика і ветеринарно-санітарна оцінка туш та інших продуктів забою при піроплазмідозах.
104. Ветеринарно-санітарна оцінка м'яса та інших продуктів забою при трихінельозі і ветеринарно-санітарні заходи.
105. Післязабійна діагностика і ветеринарно-санітарна оцінка туш і органів при ящури.
106. Ветсанекспертиза і санітарна оцінка м'яса та інших продуктів забою при виявленні сибірки на лінії із забою свиней.
107. Ветеринарно-санітарна оцінка туш і органів при сказі та хворобі

Ауєскі.

108. Післязабійна діагностика і ветеринарно-санітарна оцінка продуктів забою при браздоті овець і кіз.

109. Післязабійна діагностика туш та інших продуктів забою при фасциольозі та ехінокозі великої рогатої худоби.

110. Післязабійна діагностика туш та інших продуктів забою при спонгілоформній енцефалопатії та ветеринарно-санітарні заходи.

111. Післязабійна діагностика продуктів забою при лептоспірозі та ветеринарно-санітарні заходи.

112. Ветсанекспертиза м'яса та санітарна оцінка туш і органів при вимушеному забої тварин.

113. Порядок післязабійного ветеринарно-санітарного огляду туш і органів свиней в умовах промислових підприємств.

114. Методи визначення ступеня свіжості м'яса.

115. Методи виявлення м'яса хворих, загиблих тварин та тих, що знаходилися в агональному стані.

116. Порядок ветеринарно-санітарної експертизи м'яса диких промислових тварин і пернатої дичини.

117. Методика проведення ветсанекспертизи продуктів забою великої рогатої худоби в лабораторіях ринків.

118. Ветеринарно-санітарний нагляд і контроль та порядок ветсанекспертизи м'яса і м'ясопродуктів на холодильниках.

119. Захворювання тварин при яких м'ясо можна використовувати в ковбасному виробництві і які для цього необхідно провести дослідження.

120. Технологія виготовлення та ветеринарно-санітарна експертиза ковбасних виробів.

121. Вади ковбас та їх санітарно-гігієнічна оцінка.

122. Ветеринарно-санітарний нагляд та контроль в ковбасному виробництві.

123. Ветсанекспертиза в процесі технології виготовлення баночних консервів та контроль готової продукції.

124. Товарна класифікація яєць у відповідності до ГОСТ 27583-83.

125. Вади яєць та їхня характеристика

126. Яйця як можливе джерело інфекційних хвороб людини і тварини.

127. Організація і методика післязабійної ветсанекспертизи туш і органів свиней в лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи ринків.

128. Ветсанекспертиза та санітарна оцінка туш і органів при отруєннях тварин.

129. Ветеринарно-санітарна експертиза продуктів забою тварин в разі лікування антибіотиками та радіоактивного ураження.

130. Підходи до ветеринарно-санітарної експертизи м'яса морських ссавців.

131. Способи знезараження м'яса і м'ясних продуктів.

132. Класифікація та харчова цінність субпродуктів.

133. Основи технології, гігієна первинної переробки та ветеринарно-санітарна експертиза субпродуктів.

134. Ветеринарно-санітарна експертиза та гігієнічна характеристика продуктів виготовлених із крові.

135. Ветеринарно-санітарна експертиза кишкової сировини.

136. Ветеринарно-санітарні вимоги до збору, первинної обробки і консервування ендокринно-ферментної сировини.

137. Класифікація, консервування та дезінфекція шкур.

138. Вади шкур та їхня характеристика.

139. Збір та обробка щетини, волосся, пір'я, копит, ратиць, ріг.

140. Порядок заготівлі та транспортування шкіряно-хутряної і технічної сировини.

141. Охорона праці і техніка безпеки працівників в разі виявлення антропозоонозних хвороб.

142. Ветеринарно-санітарні заходи з профілактики захворювання тварин.

143. Дезінфекція приміщень та обладнання.

144. Методи дослідження риби та рибопродуктів на доброякісність.

145. Коротка характеристика м'яса морських ссавців та безхребетних тварин, харчова цінність і ветеринарно-санітарна експертиза.

146. Класифікація, хімічний склад, харчова цінність меду та його лікувальне значення.

147. Органолептичні та лабораторні методи дослідження меду.

148. Фальсифікація меду.

149. Ветеринарно-санітарна експертиза інших продуктів бджільництва.

150. Ветеринарно-санітарна оцінка продуктів бджільництва у разі хвороб бджіл.

151. Ветеринарно-санітарна експертиза продуктів харчування рослинного походження.

152. Хвороби і вади коренебульбоплодів.

153. Хвороби і вади овочів.

154. Хвороби і вади фруктів.

155. Ветеринарно-санітарна експертиза та санітарна оцінка свіжих і консервованих рослинних продуктів.

156. Ветеринарно-санітарний нагляд і контроль за торгівлею харчовими продуктами на ринках.

157. Організація робіт із стандартизації і загальні вимоги до стандартів.

158. Порядок впровадження стандартів на продукцію тваринництва і державний нагляд за їх додержанням.

159. Основні положення державної системи сертифікації УкрСЕПРО.

160. Вимоги до органів із сертифікації продукції і системи якості та порядок їх акредитації.

8. Форма підсумкового контролю, критерії оцінювання результатів навчання та рейтингова оцінка знань здобувачів вищої освіти з дисципліни

Контроль знань дисципліни для здобувачів вищої освіти здійснюється виконанням контрольних робіт, тестів на лабораторно-практичних заняттях, підготовці презентації, реферату, участю у науковій роботі кафедри. Здобувачі вищої школи, які пропустили лекції, лабораторно-практичні заняття відпрацьовують їх згідно графіка. За всі контрольні заходи з дисципліни протягом семестру здобувачі вищої освіти можуть отримати від 60 до 100 балів. Здобувачі вищої освіти, які отримали за всі контрольні заходи 60 і більше балів одержують залік.

Рейтингова оцінка знань здобувачів вищої освіти з дисципліни

№ п/п	Форма контролю	Контроль протягом семестру	Максимальна / мінімальна кількість балів
1	Контрольна робота	4	50 / 30
2	Тестування	1	12,5 / 7,5
3	Підготовка презентації	1	12,5 / 7,5
4	Підготовка реферату	1	12,5 / 7,5
5	Наукова робота	1	12,5 / 7,5
Усього (балів)		x	100 / 60

Розподіл балів, які отримують здобувачі вищої освіти, та шкала оцінювання

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою
90 - 100	A	зараховано
82 - 89	B	
75 - 81	C	
64 - 74	D	
60 - 63	E	
35 - 59	FX	не зараховано з можливістю повторного складання
0 - 34	F	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

*Оцінки FX та F у залікову книжку здобувача вищої освіти не виставляється відповідно до Положення про організацію освітнього процесу у МНАУ.

9. Інструменти, обладнання та програмне забезпечення, використання яких передбачає навчальна дисципліна

Для проведення лекційних, лабораторних, практичних занять з дисципліни «Гігієна харчових продуктів» обладнано: спеціалізовану лабораторію гігієни і санітарії, паразитології та інвазійних хвороб; автоклавну, стерилізаційну та препараторську; лекційну аудиторію.

Лабораторія гігієни і санітарії, паразитології та інвазійних хвороб № 109 (53,4 м²). Навчальний корпус № 1, вул. Карпенка (нова адреса - вулиця Генерала Олексі Алмазова), 73. Рік введення в експлуатацію – 1992, рік останнього ремонту – 2001. Для проведення лабораторно-практичних занять з дисципліни лабораторія устаткована:

Спеціальне технічне обладнання:

Мультимедійне обладнання:

- екран проєкційний напольний Redica POP (Рік введення в експлуатацію – 2011, рік останнього ремонту –) – 1 шт.
- проєктор Acer X 1110 (Рік введення в експлуатацію – 2011, рік останнього ремонту –) – 1 шт.
- ноутбук Lenovo IdeaPad G555-3G-1 (59-034054) (Рік введення в експлуатацію – 2021, рік останнього ремонту –) – 1 шт.
- акустичні колонки Havit HY-SK108 USB (Рік введення в експлуатацію – 2021, рік останнього ремонту –) – 1 шт.

Прикладне програмне забезпечення:

Корпоративне ліцензування «Volume Licensing», Parent program: OPEN 93947897ZZE1608, Software Assurance (SA) №63986644, 63986649, 63986652:

MS Excel; MS Word; Google Chrome; Mozilla Firefox

Доступ до мережі Internet.

Онлайн-сервіс відеозв'язку (на власних серверах) на базі Jitsi Meet.

Інформаційне забезпечення:

Інструкції з техніки безпеки та безпеки життєдіяльності.

Довідникова та нормативна література.

Навчальні фільми.

Презентації у режимі PowerPoint.

Устаткування:

- Барометр-анероїдний – (Рік введення в експлуатацію – 1990, рік останнього ремонту -) -2 шт;
- Муляж «Бугай комбінований» – 2 шт;
- Муляж «Корова» -3 шт;
- Муляж «Баран-плідник» -1 шт;
- Кювета емальована – 1 шт;
- Люксметр – (Рік введення в експлуатацію – 1988, рік останнього ремонту -) - 4 шт;
- Емкість для випойки телят – 1 шт;
- Сито ґрунтове – 3 шт;
- Термобаня EL-20 – (Рік введення в експлуатацію – 1987, рік останнього ремонту -) - 1 шт;
- Мікроцентрифуга – (Рік введення в експлуатацію – 1986, рік останнього ремонту -) -1 шт;
- Психрометр аспіраційний М-34 – (Рік введення в експлуатацію – 1986, рік останнього ремонту -)-1 шт;
- Прилад УГ-1 – (Рік введення в експлуатацію – 1984, рік останнього ремонту -) -2 шт;
- Термограф М-16Ан – (Рік введення в експлуатацію – 1988, рік останнього ремонту -)-2 шт;
- Вимірювач рівня освітленості (Люксметр) Benetech GM 1010 – (Рік введення в експлуатацію – 2025, рік останнього ремонту -) -1 шт;
- Анемометр Benetech GM 816 –(Рік введення в експлуатацію – 2025, рік останнього ремонту -) -1шт;
- Гігрометр психрометричний ВІТ-2 – (Рік введення в експлуатацію – 1993, рік останнього

ремонту -) - 4 шт;
 Мікроскоп МБУ-4А -1 шт;
 Реометр «Димер» регулятор інтенсивності світла (Рік введення в експлуатацію – 1973, рік останнього ремонту -) – 2 шт;
 Анемометр (крильчатий) - (Рік введення в експлуатацію – 1993, рік останнього ремонту -) - 3 шт;
 Метеостанція Beuger HM 16 - (Рік введення в експлуатацію – 2025, рік останнього ремонту -) – 1 шт;
 Ваги торсійні - (Рік введення в експлуатацію – 1986, рік останнього ремонту -) -1 шт;
 Набір гирь - (Рік введення в експлуатацію – 1986, рік останнього ремонту -) -2 шт;
 Діапроектор-1 шт;
 Штатив-1 шт;
 Набір Н.І. Алямовського - (Рік введення в експлуатацію – 1986, рік останнього ремонту -) - 1 шт;
 Барометр-анероїд М-68-(Рік введення в експлуатацію – 1986, рік останнього ремонту -)- 1 шт;
 Шафа – 4 шт;
 Тумби – 4 шт;
 Столик лабораторний з краном та мийкою - 10 шт;
 Стіл лабораторний – 10 шт;
 Стільці – 20 шт;
 Стіл для викладача – 1 шт;
 Стілець для викладача – 1 шт;
 Дошка для крейди зеленого кольору – 1 шт.
 Лабораторний посуд:
 Ексікатор - 2 шт;
 Колби - 8 шт;
 Склянка лабораторна для реактивів - 4 шт;
 Стакан лабораторний - 1 шт;
 Пробірки – 100 шт;
 Лабораторний циліндр -1 шт;
 Лабораторні воронки -3 шт;
 Жиромір - 20 шт;
 Лабораторна піпетка - 30 шт.
 Аптечка медична - 1 шт.
Автоклава, стерилізаційна та препаратурська: № 110а (16,4 м²).
 Навчальний корпус № 1, вул. Карпенка (нова адреса вулиця Генерала Олексі Алмазова), 73.
 Рік введення в експлуатацію – 1992, рік останнього ремонту – 2024.
 Спеціальне технічне обладнання (Рік введення в експлуатацію – 1992, рік останнього ремонту – 2024):
Інформаційне забезпечення:
 Інструкції з техніки безпеки та безпеки життєдіяльності.
 Довідникова та нормативна література.
 Навчальні фільми.
 Презентації у режимі PowerPoint.
Устаткування:
 Шафа навісна з дверцями для лабораторного обладнання – 6 шт;
 Водоструйний насос - (Рік введення в експлуатацію – 1989, рік останнього ремонту -) – 1 шт.
 Центрифуга - (Рік введення в експлуатацію – 1986, рік останнього ремонту -) – 1 шт.
 Бачок водопостачання - (Рік введення в експлуатацію – 1985, рік останнього ремонту -) – 1 шт.
 Спиртівки - 5 шт.

Сушильна шафа - (Рік введення в експлуатацію – 1984, рік останнього ремонту -) – 2 шт.
 Електростерилізатор - (Рік введення в експлуатацію – 1985, рік останнього ремонту -) – 1 шт.
 Апарат Коха - (Рік введення в експлуатацію – 1988, рік останнього ремонту -) – 1 шт.
 Автоклав - (Рік введення в експлуатацію – 1985, рік останнього ремонту -) – 1 шт.
 Термометри різні - 9 шт.
 Ареометри різні - 8 шт.
 Чашки Петрі - 9 шт.
 Ексикатор - 3 шт.
 Чашки Коха - 7 шт.
 Колби різні - 11 шт.
 Циліндри мірні на 50, 100, 200, 500, 1000 мл - 15 шт.
 Піпетки на 1, 5, 10 мл - 14 шт.
 Мікропіпетки на 0,1 та 0,2 мл - 14 шт.
 Піпетки Пастера - 8 шт.
 Шпателі металеві - 11 шт.
 Шпателі Дригальського - 9 шт.
 Бюкси металеві - 5 шт.
 Бюкси скляні - 7 шт.
 Кристалізатор - 1 шт.
 Ваги аналітичні - 1 шт.
 Ваги технічні - 1 шт.
 Ваги торсійні - 1 шт.
 Копірувальний механізм - 3 шт.
 Центрифуга електрична лабораторна - (Рік введення в експлуатацію – 1985, рік останнього ремонту -) – 1 шт.
 Вакуумний насос - (Рік введення в експлуатацію – 1989, рік останнього ремонту -) – 1 шт.
 Дистилатор - (Рік введення в експлуатацію – 1989, рік останнього ремонту -) – 1 шт.
 Бідистилатор - (Рік введення в експлуатацію – 1985, рік останнього ремонту -) – 1 шт.
 Електростерилізатор - (Рік введення в експлуатацію – 1991, рік останнього ремонту -) – 1 шт.
 Паровий стерилізатор ПС-20А - (Рік введення в експлуатацію – 1985, рік останнього ремонту -) – 1 шт.
 Ваги ВЛР-200 - (Рік введення в експлуатацію – 1988, рік останнього ремонту -) – 1 шт.
 Електронні ваги - (Рік введення в експлуатацію – 1988, рік останнього ремонту -) – 2 шт.
 Піч «Снол» - (Рік введення в експлуатацію – 1989, рік останнього ремонту -) – 1 шт.
 Стерилізатор - (Рік введення в експлуатацію – 1989, рік останнього ремонту -) – 1 шт.
 Пробірки лабораторні - 14 шт.
 Флакони скляні - 16 шт.
 Штативи для пробірок - 10 шт.
 Скельця предметні - 21 шт.
 Скельця покривні - 21 шт.
 Камера Горяєва - 1 шт.
 Петлі бактеріологічні - 10 шт.
 Голки препаративні - 10 шт.
 Пробки гумові, коркові - 21 шт.
 Палички скляні - 11 шт.
 Пінцети - 7 шт.
 Ланцети - 8 шт.
 Столи - 1 шт.
 Стіл анестезіолога - 1 шт.
 Стільці - 2 шт.

Шафа для зберігання приладів – 3 шт.

Мийка -1 шт.

Холодильник – 1 шт.

Набір середовищ для вирощування культур – 1 комплект.

Лекційна: № 202 (167,4 м²).

Навчальний корпус № 1, вул. Карпенка (нова адреса – вулиця Генерала Олексі Алмазова), 73. Рік введення в експлуатацію – 1992, рік останнього ремонту – 2009.

Спеціальне технічне обладнання:

Мультимедійне обладнання:

- екран проєкційний переносний T11GUWS1 Black Case – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2014, рік останнього ремонту –)

- проєктор EB-S62 – 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2014, рік останнього ремонту –)

- Ноутбук Acer TravelMate P2 TMP215-52 - 1 шт. (Рік введення в експлуатацію – 2021, рік останнього ремонту –)

Прикладне програмне забезпечення:

Корпоративне ліцензування «Volume Licensing», Parent program: OPEN 93947897ZZE1608, Software Assurance (SA) №63986644, 63986649, 63986652:

MS Excel; MS Word; Google Chrome; Mozilla Firefox

Доступ до мережі Internet.

Ліцензований сервіс онлайн-відеозв'язку Zoom.

Інформаційне забезпечення:

Інструкції з техніки безпеки та безпеки життєдіяльності.

Довідникова та нормативна література.

Навчальні фільми.

Презентації у режимі PowerPoint.

Відеофільми - 15 шт.

Столи – 46 шт.

Стільці – 115 шт.

Стіл для викладача – 2 шт.

Стілець для викладача – 5 шт.

Шафа для зберігання літератури – 4 шт.

Дошка для крейди темно-зеленого кольору – 1 шт.

Для всіх тем лабораторних занять є практикум та методичні вказівки з дисципліни.

10. Перелік рекомендованих літературних джерел та законодавчо-нормативних актів

10.1. Базова література

1. Атлас з гігієни тварин та харчових продуктів : навч. наоч. посіб. / С. В. Фурман, Д. В. Лісогурська, О. В. Лісогурська [та ін.]. – Житомир : Поліський нац. ун-т, 2024. – 109 с.

2. Гігієна і експертиза жирів тваринного та рослинного походження: навчальний посібник/ Н.М. Богатко, Н. В. Тишківська, А. Ф. Богатко., Л.Г. Барткові, О.В. Тимошенко, Т.П. Гут, М.В. Тарнавська. Біла Церква, 2025. 112 с.

3. Гігієна і експертиза м'яса свійської птиці за виробництва та обігу : навчальний посібник для слухачів післядипломного навчання керівників і спеціалістів ветеринарної медицини та для здобувачів освіти за галуззю знань: 21 – Ветеринарна медицина, спеціальностей: 211 «Ветеринарна медицина» та

212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза», освітнього рівня – магістр / Богатко Н.М., Мазур Т.Г., Димань Т.М. та ін. Біла Церква, 2022. 202 с.

4. Гігієнічні вимоги і ветеринарно-санітарний контроль продуктів забою кролів за їх виробництва та обігу : навч. посіб / А.Ф. Богатко та ін. Біла Церква : ТОВ «Білоцерківдрук», 2026. 128 с.

10.2. Допоміжна література

1. Гігієна меду бджолиного : методичні рекомендації/ Богатирьова А.М., Бусол Л.В., Цивірко І.Л. та ін. Харків: ДБТУ, 2024. 47 с.

2. Гришко В.А., Малина В.В., Букалова Н.В. Гігієна вирощування і профілактика хвороб риб у ставках, озерах, річках : Методичні вказівки до проведення практичних занять зі студентами екологічного факультету денної та заочної форм навчання (доповнене видання). Біла Церква, 2022. 42 с.

3. Теніози-цистицеркози: навчальний посібник / Артеменко Л.П., Гончаренко В.П., Букалова Н.В. та ін. Біла Церква. 2021. 72 с.

4. Тарасенко Л.О. Методичні рекомендації до лабораторних занять за темою: «Аналіз ризиків за виробництва сирого молока і молочної продукції» для здобувачів денної форми навчання другого (магістерського) та третього освітньо-наукового рівня вищої освіти, спеціальності 212 Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза, 211 Ветеринарна медицина / Л. О. Тарасенко [Електронний ресурс]. Одеса.: ОДАУ, 2025 . 18 с.

4. Яценко І.В. Конспект лекцій з гігієни та експертизи харчових продуктів. Харків, 2023. Випуск 2. 232 с.

10.3. Законодавчо-нормативні акти

1. Законодавство України URL: <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/z0357>

2. Якість і безпека харчових продуктів <http://old.nuft.edu.ua/page/51adaed39c2a2/files/2017>.

3. Портал якості харчових продуктів URL: <http://www.kmu.gov.ua/node/5044>.

4. ДСТУ 4717:2007 Держспоживстандарт України. Свині для забою. Технічні умови. Київ, 2008. 10 с.

5. Національний стандарт України М'ясо свинина в тушах і півтушах. Технічні умови ДСТУ 7158:2010. Київ, 2010. 11 с.

6. Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин : Закон України. Відомості Верховної Ради України. 2017. № 31. Ст. 343.

7. <https://www.nbuv.gov.ua/> - Національна бібліотека України імені В. І. Вернадського

8. <https://dnsgb.com.ua/> – Національна Наукова Сільськогосподарська Бібліотека Національної Академії Аграрних наук

9. <https://nubip.edu.ua/department/naukova-biblioteka> – Наукова бібліотека Національного університету біоресурсів і природокористування України.

10. Якість і безпека харчових продуктів <http://old.nuft.edu.ua/page/51adaed39c2a2/files/2017>.

11. Портал якості харчових продуктів URL: <http://www.kmu.gov.ua/node/5044>.

ДОДАТОК

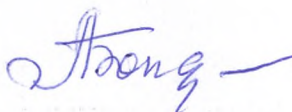
до робочої програми 2026-2027 н. р. навчальної дисципліни

Гігієна харчових продуктів

Перелік, внесених змін на 2026-2027 н. р.

№	Зміст змін	Підстави	Примітки
1	Збільшено кількість літературних джерел	Оновлення переліку базової літератури	
2	Додано перелік інструментів та обладнання, використання яких передбачає навчальна дисципліна	Більш повно розкривається методика вивчення дисципліни	
3	Уточнено компетентності та результати навчання, яким має відповідати підготовка за дисципліною	Зміна чинної освітньо-професійної програми	
4	Уточнено кількість аудиторних занять у формі лекції, лабораторного та практичного заняття, а також часу на самостійну підготовку	Зміна навчального плану за ОПП	

Розробник програми
канд. с.-г. наук, доцентка

 Алла БОНДАР