

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 » 04 2026 р.

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

РОБОЧА ПРОГРАМА З НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Ветеринарно-санітарна експертиза і гігієна первинної переробки тварин і продуктів забою
освітньо-професійна програма
«Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»
для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти 6 року
очної (денної) форми навчання
на 2026 -2027 навчальний рік

Ступінь вищої освіти – **Магістр**

Галузь знань **21 Ветеринарна медицина**

Освітня спеціальність **212 Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза**

Мова викладання – **українська**

Миколаїв
2026

Робоча програма відповідає вимогам Освітньо-професійної програми підготовки здобувачів вищої освіти «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза», затвердженою Вченою радою Миколаївського національного аграрного університету 30.03.2021 р. (протокол №8), чинної згідно наказу по університету № 53-О від 18. 05. 2021 р.

Розробник програми: к. вет. наук, старший викладач В'ячеслав БРОДОВСЬКИЙ, 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

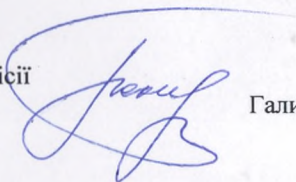


Михайло ГИЛЬ

Схвалено науково-методичною комісією факультету технології виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнології Миколаївського національного аграрного університету

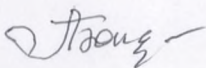
Протокол № 12 від 25 червня 2026 року.

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



Галина КАЛИНИЧЕНКО

Гарантка освітньої програми



Алла БОНДАР

1. Анотація

Ветеринарно-санітарна експертиза як наука, що вивчає методи дослідження та ветеринарну оцінку продукції тваринництва має вирішальне значення в попередженні хвороб людей і тварин, які поширюються через продукти тваринного походження.

Рівень гігієни виробництва при переробці тварин і продуктів забою визначає санітарні показники: безпеку для здоров'я споживачів, терміни зберігання, наявність збудників, що спричиняють їх псування.

Annotation

Veterinary and sanitary expertise, as a science that studies research methods and veterinary evaluation of livestock products, is crucial in preventing human and animal diseases that are spread through products of animal origin.

The level of production hygiene during the processing of animals and slaughter products determines sanitary indicators: safety for consumer health, shelf life, and the presence of pathogens that cause their spoilage.

2. Опис навчальної дисципліни

Ветеринарно-санітарна експертиза і гігієна первинної переробки тварин і продуктів забою

Галузь знань - **21 Ветеринарна медицина**

Освітня спеціальність - **212 Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза**

Ступінь вищої освіти - **Магістр**

Обов'язкова (вибіркова) компонента - **Вибіркова**

Семестр **11**

Кількість кредитів ECTS **6,0**

Кількість модулів **2**

Загальна кількість годин **180**

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

Лекції **30 / 1 кредит ECTS**

Лабораторні заняття **30 / 1 кредит ECTS**

Практичні заняття **16 / 0,5 кредит ECTS**

Самостійна робота **104 / 3,5 кредит ECTS**

Форма підсумкова контрольного заходу – **іспит**

3. МЕТА, ЗАВДАННЯ, ПРЕДМЕТ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Мета навчальної дисципліни: вивчення комплексу ветеринарно-санітарних, гігієнічних, діагностичних та спеціальних досліджень харчових (м'ясо, молоко, риба, яйця, мед) і сировинних (шкіра, вовна) продуктів тваринного походження з метою науково обґрунтованої ветеринарно-санітарної оцінки цих продуктів. Запобігання захворювань людей антропозоонозами та іншими хворобами, що передаються через продукти тваринництва.

Завдання навчальної дисципліни:

- контролювати ветеринарно-санітарний стан забійних та м'ясопереробних підприємств;
- контролювати дотримання правил особистої гігієни персоналом забійно-переробних підприємств;
- стежити за ветеринарно-санітарними умовами забою та первинної переробки забійних тварин і птиці;
- контролювати ветеринарно-санітарні умови первинної переробки субпродуктів, крові, ендокринно-ферментної сировини та інших продуктів забою.

Предмет навчальної дисципліни: ветеринарно-санітарна експертиза і гігієна первинної переробки тварин і продуктів забою. Це - комплекс профілактичних та діагностичних заходів, головна мета яких - не допустити розповсюдження інфекцій та забезпечити населення безпечною і доброякісною м'ясною продукцією.

У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач вищої освіти повинен здобути компетентності.

Інтегральна компетентність:

ІК. Здатність розв'язувати складні задачі і проблеми у галузі ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи, що передбачає проведення досліджень, впровадження інновацій та характеризується невизначеністю умов і вимог.

Загальні компетентності:

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..

Фахові компетентності:

ФК3. Здатність здійснювати державний (внутрішній) контроль за дотриманням вимог передзабійного огляду забою тварин, а також здатність проводити після забійний огляд продуктів забою та надавати рекомендації щодо їх подальшого використання.

ФК4. Здатність використовувати знання про хвороби тварин різної етіології для здійснення державного (внутрішнього) контролю на підконтрольних потужностях.

ФК5. Здатність досліджувати харчові продукти і корми органолептичними та інструментальними методами для визначення їх безпечності та якості.

ФК19. Здатність вирішувати питання загальної ветеринарної превенції відповідно до концепції «системи раннього виявлення» для своєчасного виявлення та ідентифікації спалахів або появи хвороб.

ФК21.3. Здатність виконувати ветеринарно-санітарну експертизу і гігієну первинної переробки тварин і продуктів забою.

ФК21.9. Здатність застосовувати наукові підходи ветеринарно-санітарної експертизи захворювань тварин.

Програмні результати навчання:

ПРН1. Володіти державною та іноземною (іноземними) мовами для можливості усного й письмового спілкування з фахівцями галузі та представниками інших професій і галузей з метою вирішення професійних завдань, для роботи з національними і міжнародними нормативно-правовими актами, науковими працями, методичними розробками, рекомендаціями, інструкціями тощо.

ПРН 3. Володіти методами та методиками державного (внутрішнього) контролю на підконтрольних потужностях для гарантування безпечності харчового ланцюга, уміти контролювати, оцінювати та управляти ризиками під час виробництва та обігу харчових продуктів.

ПРН 4. Володіти методами та методиками передзабійного огляду, гуманного забою тварин, проведення післязабійного огляду продуктів забою та надання рекомендацій щодо їх подальшого використання.

ПРН 5. Володіти знаннями про хвороби тварин різної етіології та уміти застосовувати адекватні методи і методики клінічних та лабораторних досліджень для контролю стану здоров'я тварин різних класів і видів, знати шляхи подальшого використання хворих тварин і продукції, одержаної від них, а також від тварин, підданих лікуванню, профілактичним чи іншим обробкам тощо.

ПРН 6. Знати органолептичні та інструментальні методи і методики дослідження харчових продуктів і кормів для визначення їх безпечності та якості.

ПРН 10. Володіти знаннями та практичними уміннями, необхідними для організації і проведення державного контролю гігієнічних вимог та санітарних заходів на агропродовольчих ринках і потужностях.

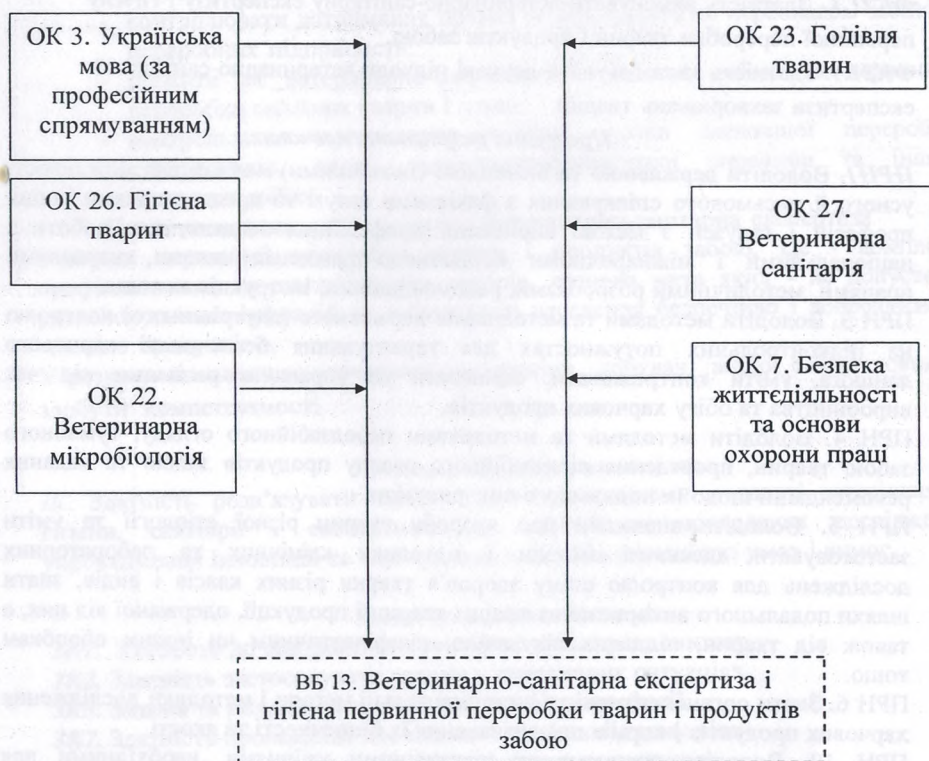
ПРН 11. Володіти знаннями та практичними уміннями, необхідними для здійснення державного (внутрішнього) ветеринарно-санітарного контролю на

потужностях з виробництва та обігу м'яса і м'ясних продуктів, молока і молочних продуктів, напівфабрикатів, харчових гідробіонтів; заготівлі, зберігання та обігу харчових рослинних продуктів, меду та апіпродуктів, харчових яєць та яйцепродуктів тощо, а також методами та методиками відбору, консервування, пакування і пересилання проб тваринного, рослинного й біотехнологічного походження, правильного поводження з ними та результатами їх випробувань (досліджень).

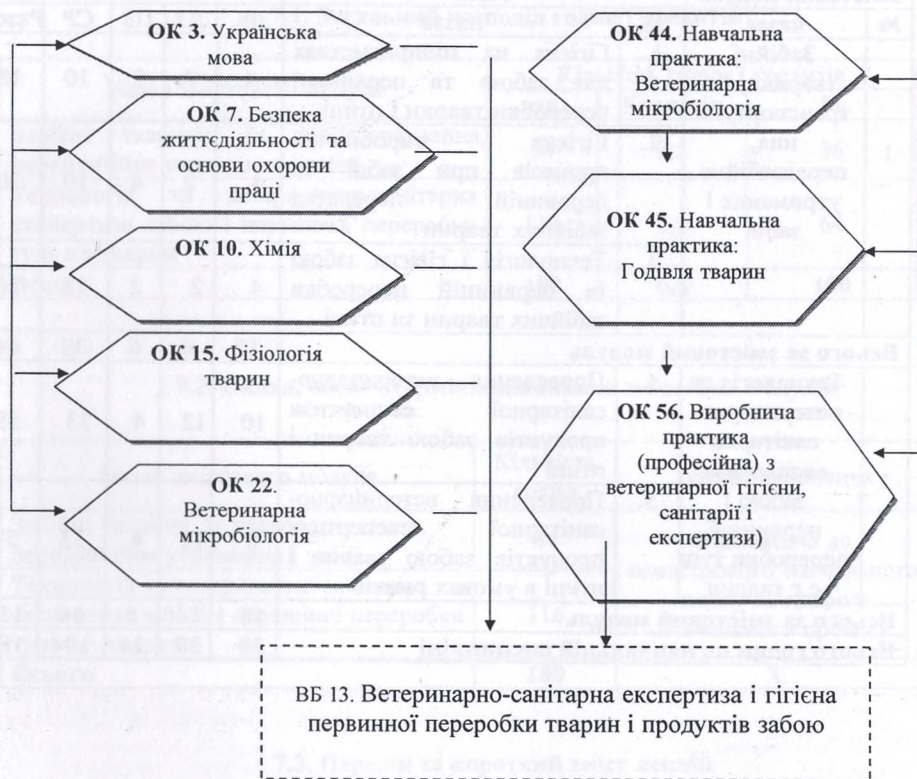
ПРН20.3 Виконувати ветеринарно-санітарну експертизу і гігієну первинної переробки тварин і продуктів забою.

ПРН21.6 Здійснювати державний ветсанконтроль і нагляд.

4. Передумови для вивчення дисципліни



5. Місце дисципліни у структурі навчальних дисциплін



6. Структурно-логічна схема навчальної дисципліни

Змістовий модуль		Теми		Обсяги годин				
№	назва	№	назва	ЛК	ЛЗ	ПЗ	СР	Разом
1	Забійні тварини, їх транспортування, передзабійне утримання і забій	1.	Гігієна на підприємствах для забою та первинної переробки тварин і птиці.	4	2	2	10	18
		2.	Гігієна виробничих процесів при забої та первинній переробці забійних тварин	4	2	4	10	20
		3.	Технологія і гігієна забою та первинній переробки забійних тварин та птиці	4	2	2	18	26
Всього за змістовий модуль				12	6	8	38	64
2	Технологія та ветеринарно-санітарна експертиза забою і первинної переробки туш с.г тварин	4.	Проведення ветеринарно-санітарної експертизи продуктів забою тварин і птиці	10	12	4	33	59
		5.	Проведення ветеринарно-санітарної експертизи продуктів забою тварин і птиці в умовах ринків	8	12	4	33	57
Всього за змістовий модуль				18	24	8	66	116
Всього годин по навчальній дисципліні				30	30	16	104	180

7. Зміст навчальної дисципліни

7.1. Загальний розподіл годин і кредитів

Назва змістового модуля	Кількість годин і кредитів		
	год.	Кредитів	%
Забійні тварини, їх транспортування, передзабійне утримання і забій.	64	2,1	36
Технологія та ветеринарно-санітарна експертиза забою і первинної переробки туш с.г тварин	116	3,9	64
Всього	180	6,0	100

7.2. Склад, обсяг і терміни виконання змістових модулів

Назва змістового модуля	Кількість годин	Термін виконання
Забійні тварини, їх транспортування, передзабійне утримання і забій	64	Відповідно до семестрового навчального плану та графіку навчального процесу
Технологія та ветеринарно-санітарна експертиза забою і первинної переробки туш с.г. тварин	116	
Всього	180	X

7.3. Перелік та короткий зміст лекцій

Модуль №	Тема, №	ТЕМА	Години
1	1	Тема 1. Гігієна на підприємствах для забою та первинної переробки тварин і птиці. Зміст лекції; головні ветеринарно-санітарні вимоги до проектування, технологічних процесів та особистої гігієни на підприємствах м'ясної промисловості. Мета — забезпечити випуск безпечної, екологічно чистої продукції та запобігти мікробному забрудненню. Key words: hygiene, animals, disinfection, deratization	4

2	2	Тема 2. Гігієна виробничих процесів при забої та первинній переробки забійних тварин. Зміст лекції; головні ветеринарно-санітарні вимоги до виробничих процесів згідно із законодавством України (зокрема, <u>Законом України «Про безпечність та якість харчових продуктів»</u>): 1.Санітарні вимоги до підприємств та передзабійного утримання. 2.Гігієна операцій забою та знекровлення. 3.Гігієна знімання шкур, нутрування та обробки туш. 4.Фінальна обробка, туалет та ветсанекспертиза. Key words: hygiene, animals, disinfection, deratization, slaughter	4
	3	Тема 3. Технологія і гігієна забою та первинній переробки забійних тварин та птиці. Зміст лекції; охоплює закупівлю, транспортування, передзабійне утримання тварин і птиці, а також основні етапи їх забою та первинної переробки. Особлива увага приділяється дотриманню ветеринарно-санітарних вимог, особистої гігієни персоналу та санітарного стану виробничих цехів для отримання якісної і безпечної м'ясної сировини. Key words: technology, hygiene, slaughter, processing, poultry	4
	Всього за 1 модуль		12
2	4	Тема 4. Проведення ветеринарно-санітарної експертизи продуктів забою тварин і птиці. Зміст лекції; охоплює комплексний державний ветсанконтроль: від оцінки живих тварин до лабораторного дослідження м'яса та утилізації відходів. Головне завдання — недопущення розповсюдження зоонозів та гарантування безпеки для споживачів. Key words: veterinary and sanitary examination, slaughter products, animals	10
	5	Тема 5. Проведення ветеринарно-санітарної експертизи продуктів забою тварин і птиці в умовах ринків. Зміст лекції; Проведення ветеринарно-санітарної експертизи (ВСЕ) продуктів забою на ринках — це обов'язковий комплекс лабораторних досліджень і оглядів для недопущення реалізації небезпечної продукції. Експертиза здійснюється державними лабораторіями ветсанекспертизи, які діють безпосередньо на території ринків. Мета - запобігання розповсюдженню інфекційних та інвазійних захворювань, спільних для людей і тварин, а також попередження харчових отруєнь. Key words: veterinary and sanitary examination, slaughter products, animals, markets	8
Всього за 2 модуль			18
Всього годин			30

7.4. Перелік та план лабораторних занять

Назва змістового модуля/тема	Обсяг годин	Форма контролю
Змістовий модуль 1. Забійні тварини, їх транспортування, передзабійне утримання і забій.	6	X
Тема 1. Гігієна на підприємствах для забою та первинної переробки тварин і птиці. План. 1. Ветеринарно-санітарні вимоги до планування та обладнання боєнь. 2. Гігієна технологічних процесів забою та знекровлення. 3. Гігієнічні аспекти обробки туш (нутрування та зачистка). 4. Гігієна забою та первинної переробки птиці.	2	Захист лабораторної роботи
Тема 2. Гігієна виробничих процесів при забої та первинній переробки забійних тварин. План. 1. Гігієна території та виробничих приміщень забійного цеху. 2. Гігієнічний контроль передзабійного утримання. 3. Оцінка технологічних процесів оглушення та знекровлення. 4. Гігієна знімання шкур, нутрування та розпилювання туш. 5. Санітарно-гігієнічна оцінка субпродуктів, кишкової та ендокринної сировини. 6. Гігієна туалетного залу: охолодження, маркування та зберігання	2	Захист лабораторної роботи Презентація
Тема 3. Технологія і гігієна забою та первинній переробки забійних тварин та птиці. План. 1. Передзабійна підготовка та транспортування. 2. Технологія забою та знекровлення. 3. Обробка туш великої та дрібної рогатої худоби, свиней. 4. Технологія переробки птиці, кролів та нутрій. 5. Первинна обробка субпродуктів та кишкової сировини. 6. Ветеринарно-санітарна експертиза (ВСЕ) продуктів забою. 7. Післязабійні зміни та автоліз м'яса.	2	Презентація

Назва змістового модуля/тема	Обсяг годин	Форма контролю
Змістовий модуль 2. Технологія та ветеринарно-санітарна експертиза забою та первинної переробки туш с.-г. тварин	24	X
Тема 4. Проведення ветеринарно-санітарної експертизи продуктів забою тварин і птиці. План. 1. Організація передзабійного огляду та визначення вгодованості тварин. 2. Методика післязабійної експертизи туш та внутрішніх органів. 3. Ветеринарно-санітарна експертиза м'яса при інфекційних та інвазійних хворобах. 4. Лабораторні методи дослідження м'яса та визначення його свіжості. 5. Ветеринарно-санітарна оцінка та клеймування м'яса.	12	Захист лабораторної роботи
Тема 5. Проведення ветеринарно-санітарної експертизи продуктів забою тварин і птиці в умовах ринків. План. 1. Організація роботи ДЛВСЕ та відбір проб. 2. Органолептичні дослідження м'яса та птиці. 3. Лабораторні методи визначення свіжості м'яса. 4. Експертиза тушок птиці. 5. Диференціація видів м'яса та виявлення фальсифікації. 6. Ветсанекспертиза при інфекційних та інвазійних хворобах.	12	Захист лабораторної роботи
Всього годин по дисципліні	30	X

7.5. Перелік та короткий зміст практичних занять

Назва змістового модуля/тема	Обсяг годин	Форма контролю
Змістовий модуль 1. Забійні тварини, їх транспортування, передзабійне утримання і забій	8	X
Тема 1. Гігієна на підприємствах для забою та первинної переробки тварин і птиці. Короткий зміст; 1. Планування та облаштування боєнь. Санітарний режим. 2. Гігієна передзабійного утримання та транспортування. 3. Санітарні умови забою та знекровлення. 4. Гігієна нутрування та обробки туш. 5. Охолодження, зберігання та гігієна побічних продуктів. 6. Санітарія персоналу. 7. Дезінфекція, дезінсекція та дератизація.	2	Захист практичної роботи. Презентація.
Тема 2. Гігієна виробничих процесів при забої та первинній переробки забійних тварин. Короткий зміст; 1 Гігієна скотосировинних баз та передзабійного утримання. 2. Гігієна оглушення та знекровлення. 3. Гігієна обробки туш (забілювання, нутрування, розпилювання). 4. Гігієна туалету туш та охолодження. 5. Органолептичні та лабораторні методи контролю.	4	Захист практичної роботи. Презентація.
Тема 3. Технологія і гігієна забою та первинній переробки забійних тварин та птиці. Короткий зміст; 1. Приймання та оцінка якості тварин. 2. Визначення вгодованості забійних тварин. 3. Методи оглушення і знекровлення. 4. Зняття шкур та нутрування. 5. Розпилювання туш та туалет. 6. Ветеринарно-санітарна експертиза продуктів забою. 7. Технологічні операції забою птиці. 8. Гігієна розбирання та сортування птиці.	2	Захист практичної роботи
Змістовий модуль 2. Технологія та ветеринарно-санітарна експертиза забою та	8	

Назва змістового модуля/тема	Обсяг годин	Форма контролю
первинної переробки туш с.-г. тварин		
Тема 4. Проведення ветеринарно-санітарної експертизи продуктів забою тварин і птиці. Короткий зміст; 1. Організація роботи лабораторії ВСЕ. 2. Післязабійна експертиза туші та органів. 3. Органолептичні дослідження. 4. Фізико-хімічні методи. 5. Біохімічні та мікроскопічні дослідження. 6. Ветеринарно-санітарна оцінка при зоонозах. 7. Трихінельозна експертиза. 8. Виявлення фінозу (цистицеркозу).	4	Захист практичної роботи
Тема 5. Проведення ветеринарно-санітарної експертизи продуктів забою тварин і птиці в умовах ринків. Короткий зміст; 1. Організація роботи ЛВСЕ та передзабійний огляд. 2. Післязабійна ветеринарно-санітарна експертиза. 3. Лабораторні методи досліджень. 4. Ветеринарно-санітарна оцінка та клеймування.	4	Захист практичної роботи Презентація
Всього годин по дисципліні	16	X

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

Назва змістового модуля/тема	Обсяг годин	Завдання
Змістовий модуль 1. Забійні тварини, їх транспортування, передзабійне утримання і забій	38	X
Тема 1. Гігієна на підприємствах для забою та первинної переробки тварин і птиці. ☐ Законодавча база та нормативно-правові акти України у сфері безпечності харчової продукції. Принципи системи НАССР на м'ясопереробних підприємствах. ☐ Гігієнічні вимоги до території, планування цехів забою та водопостачання підприємства. Профілактика перехресного забруднення. ☐ Особиста гігієна персоналу. Вимоги до медичних оглядів, спецодягу та правил поведінки у виробничих зонах.		Реферати

Назва змістового модуля/тема	Обсяг годин	Завдання
☐ Гігієна передзабійного утримання, транспортування та ветеринарно-санітарного огляду тварин. ☐ Санітарно-гігієнічні умови під час процесів оглушення, знекровлення, нутрування та обробки туш. ☐ Особливості гігієни забою та первинної переробки птиці (лінія розбирання, охолодження) ☐ Миття та дезінфекція технологічного обладнання, інвентарю та приміщень. Вимоги до мийних та дезінфікуючих засобів. ☐ Дезінсекція та дератизація на підприємствах м'ясної промисловості. ☐ Утилізація відходів. Правила поводження з небезпечними (ветеринарними) відходами	10	
Тема 2. Гігієна виробничих процесів при забої та первинній переробки забійних тварин. ☐ Загальні положення первинної переробки. ☐ Способи оглушення (електричне, механічне, газове) та їхній вплив на якість м'яса. ☐ Гігієна знекровлення, збір крові для харчових цілей. Критерії повноти знекровлення ☐ Вимоги до організації робочих місць на лінії знімання шкур. Запобігання забрудненню м'яса мікрофлорою. ☐ Гігієна процесу евентрації (видалення внутрішніх органів). Запобігання контамінації шлунково-кишковим вмістом. ☐ Особливості розпилювання туш, зачищення та видалення спинного мозку ☐ Санітарні вимоги до вилучення, сортування та охолодження субпродуктів. ☐ Гігієнічна обробка та консервування кишкової сировини. ☐ Вимоги до витоплювання та зберігання харчових жирів. ☐ Вимоги до спецодягу, особистої гігієни та стану здоров'я працівників забійного цеху. ☐ Миття та дезінфекція технологічного обладнання, інструментів, рук та фартухів. ☐ Попередження мікробного обсіменіння м'яса під час роботи конвеєрних ліній Тема 3. Технологія і гігієна забою та первинній	10	Реферати Презентації

Назва змістового модуля/тема	Обсяг годин	Завдання
переробки забійних тварин та птиці. - Приймання худоби та птиці, оцінка вгодованості. - Передзабійна голодна витримка, ветеринарний огляд та термометрія. - Гігієнічні вимоги до скотобаз і транспортування. - Методи оглушення та їх вплив на якість м'яса. - Операції знекровлення (збір та обробка крові). - Знімання шкур, нутровка (видалення внутрішніх органів), розпилювання туш. - Зачищення туш та сухість обробки - Особливості оглушення та знекровлення птиці. - Процеси знепир'я (шпарення, обшипування, видалення залишків пір'я) та воскування. - Нутровка, охолодження та сортування тушок. - Вимоги до виробничих цехів, вентиляції та освітлення. - Особиста гігієна персоналу, дезінфекція та дератизація на бійні. - Очищення стічних вод та утилізація відходів	18	
Змістовий модуль 2. Технологія та ветеринарно-санітарна експертиза забою та первинної переробки туш с.-г. тварин	66	X
Тема 4. Проведення ветеринарно-санітарної експертизи продуктів забою тварин і птиці. Передзабійний огляд та санітарна оцінка: 1. Гігієна транспортування та прийом забійних тварин. 2. Передзабійний огляд тварин і птиці. 3. Основи технології та гігієна забою. Післязабійна ветеринарно-санітарна експертиза: 1. Методика огляду туш і внутрішніх органів. 2. Ветсаноцінка при інфекційних хворобах : Туберкульоз, сибірка, бруцельоз, сап. 3. Експертиза при інвазійних хворобах: Трихінельоз, ехінококоз, цистицеркоз (фіноз). 4. Оцінка м'яса при отруєннях та радіаційному ураженні. Лабораторна оцінка та стандартизація: 1. Методи визначення свіжості м'яса. 2. Клеймування м'яса та санітарна оцінка.	33	Реферат
Тема 5. Проведення ветеринарно-санітарної	33	Презентація

Назва змістового модуля/тема	Обсяг годин	Завдання
експертизи продуктів забою тварин і птиці в умовах ринків. Нормативно-правова база та організація роботи лабораторії на ринку: • Структура та оснащення Державної лабораторії ветеринарно-санітарної експертизи (ДЛВЕС). ☐ Правила відбору проб м'яса, субпродуктів та птиці. ☐ Документація: порядок видачі експертних висновків, товарно-транспортних накладних та ветеринарних довідок. Первинна експертиза продуктів забою (органолептика): • Оцінка свіжості м'яса за зовнішнім виглядом, кольором, запахом та консистенцією. • Дослідження сухожилів, лімфовузлів та проба варіння. • Органолептичні та лабораторні методи визначення ступеня свіжості. Лабораторна діагностика та диференціація м'яса: - Формалінова та бензидинова проби на наявність ферментів розпаду. Визначення рН м'яса, реакції на пероксидазу та аргінін. Відмінності м'яса різних видів тварин: свинина, яловичина, конина, баранина, нутрія. Ветеринарно-санітарна експертиза при інвазійних та інфекційних хворобах: Диференціація м'яса при трихінельозі (метод кроскопії/компресорію). Ознаки паразитарних хвороб (фіноз, ехінококоз, ісціольоз). Санітарна оцінка туш при вимушеному забої та інфекціях (сальмонельоз, лейкоз тощо) Експертиза м'яса птиці, кролів та субпродуктів: Правила огляду та клеймування тушок птиці. Специфіка огляду внутрішніх органів (печінка, нирки) на предмет інфекцій. Оцінка свіжості жиру, головного мозку та бпродуктів.		
Разом по дисципліні	104	X

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

Питання для поточного контролю знань

Змістовий модуль 1

1. Вимоги до тварин, яких доставляють на м'ясопереробні підприємства.
2. Приймання тварин на м'ясопереробні підприємства.
3. Підприємства із забою та переробки худоби та птиці.
4. Структура м'ясокомбінатів.
5. Птахопереробні підприємства.
6. Бойні.
7. Забійно-санітарні пункти господарств.
8. Дезінсекція на м'ясопереробних підприємствах.
9. Дератизація на м'ясопереробних підприємствах.
10. Передзабійне утримання тварин і птиці.
11. Оглушення забійних тварин.
12. Знекровлення тварин.
13. Розбирання туш великої рогатої худоби.
14. Забій і розбирання птиці.
15. Оглушення птиці.
16. Знекровлення птиці
17. Забій птиці.
18. Вилучення пір'я з тушок.
19. Патрання тушок.
20. Напівпатрання тушок.

Питання для поточного контролю знань

Змістовий модуль 2

1. Організація та методика ветсанекспертизи туш і органів забійних тварин.
2. Порядок проведення ветеринарно-санітарного огляду туш та інших продуктів забою тварин.
3. Методика ветеринарно-санітарної експертизи тушок дрібних тварин і птиці.
4. Ветеринарно-санітарні вимоги до м'ясопереробних підприємств.
5. Загальна характеристика м'яса.
6. Свинина.

7. Яловичина.
8. Баранина
9. Козлятина.
10. Конина.
11. Кролятина.
12. Парне м'ясо.
13. Охолоджене м'ясо.
14. Підморожене м'ясо.
15. Заморожене м'ясо.
16. Розморожене м'ясо.
17. Класифікація м'яса свійської птиці.
18. Основні показники якості м'яса.
19. Субпродукти – це...
20. Субпродукти I категорії.
21. Субпродукти II категорії.
22. Курячі субпродукти.
23. Чому м'ясо є цінним харчовим продуктом?
24. Що є сировиною одержання м'яса?
25. Назвіть складові м'яса.
26. Хімічний склад м'яса.
27. Видова класифікація м'яса свійських ссавців.
28. Як класифікують м'ясо за термічним станом?
29. Яку температуру має охолоджене, підморожене і заморожене м'ясо?
30. Що таке обвалювання і жилування м'яса?
31. Критерії класифікації м'яса птиці.
32. Як поділяють м'ясо птиці за вгодованістю?
33. Як поділяють тушки птиці за термічним станом?
34. Хімічний склад м'яса птиці.
35. За якими ознаками частини туші забійних тварин поділяють на сорти?
36. Як називають сортові частини туші?
37. Які показники якості м'яса можна оцінити за допомогою органів чуття?
38. Яка речовина обумовлює колір м'яса?
39. Що впливає на інтенсивність кольору м'яса?
40. Від чого залежать смак і запах м'яса?
41. Назвіть показники консистенції м'яса.
42. Від чого залежать ніжність і м'якість м'яса?
43. Що обумовлює соковитість м'яса?
44. Чи однакова консистенція м'яса молодих і дорослих тварин?
45. Гігієна та ветеринарно-санітарна оцінка продуктів забою жуйних на ринку.
46. Гігієна та ветеринарно-санітарна оцінка продуктів забою свиней на ринку.
47. Гігієна та ветеринарно-санітарна оцінка продуктів забою птиці.

48. Ветеринарно-санітарна експертиза при ящури, віспі тварин, класичній чумі свиней
49. Ветеринарно-санітарна експертиза при чумі великої рогатої худоби.
50. Ветеринарно-санітарна експертиза при віспі тварин.
51. Ветеринарно-санітарна експертиза при класичній чумі свиней.
52. Ветеринарно-санітарна експертиза при сибірії.
53. Ветеринарно-санітарна експертиза при туберкульозі.
54. Ветеринарно-санітарна експертиза при лептоспірозі.
55. Ветеринарно-санітарна експертиза при сапі.
56. Ветеринарно-санітарна експертиза при бруцельозі.
57. Ветеринарно-санітарна експертиза при лейкозі.
58. Ветеринарно-санітарна експертиза при Хворобі Ауескі.
59. Ветеринарно-санітарна експертиза при вірусному (трансмисивному) гастроентериті свиней.
60. Ветеринарно-санітарна експертиза при інфекційному атрофічному риніті.
61. Ветеринарно-санітарна експертиза при браздоті овець.
62. Ветеринарно-санітарна експертиза при цистицеркозі великої рогатої худоби.
63. Ветеринарно-санітарна експертиза при цистицеркозі овець.
64. Ветеринарно-санітарна експертиза при цистицеркозі свиней, кролів.
65. Ветеринарно-санітарна експертиза при цистицеркозі тенуїкольному.
66. Ветеринарно-санітарна експертиза при трихінельозі, ехінококозах.
67. Ветеринарно-санітарна експертиза при піроплазмідозах.
68. Ветеринарно-санітарна експертиза при ценурозі церебральному, саркоцистозі, фасціольозі, дикроцеліозі.
69. Ветеринарно-санітарна експертиза при нематодозах, токсоплазмозі.
70. Ветеринарно-санітарна експертиза при гіподермозі великої рогатої худоби, естрозі.

Питання для підсумкового контролю знань

1. Вимоги до тварин, яких доставляють на м'ясопереробні підприємства.
2. Приймання тварин на м'ясопереробні підприємства.
3. Підприємства із забою та переробки худоби та птиці.
4. Структура м'ясокомбінатів.
5. Птахопереробні підприємства.
6. Бойні.
7. Забійно-санітарні пункти господарств.
8. Дезінсекція на м'ясопереробних підприємствах.
9. Дератизація на м'ясопереробних підприємствах.
10. Передзабійне утримання тварин і птиці.
11. Оглушення забійних тварин.
12. Знекровлення тварин.

13. Розбирання туш великої рогатої худоби.
14. Забій і розбирання птиці.
15. Оглушення птиці.
16. Знекровлення птиці.
17. Забій птиці.
18. Вилучення пір'я з тушок.
19. Патрання тушок.
20. Напівпатрання тушок.
21. Організація та методика ветсанекспертизи туш і органів забійних тварин.
22. Порядок проведення ветеринарно-санітарного огляду туш та інших продуктів забою тварин.
23. Методика ветеринарно-санітарної експертизи тушок дрібних тварин і птиці.
24. Ветеринарно-санітарні вимоги до м'ясопереробних підприємств.
25. Загальна характеристика м'яса.
26. Свинина.
27. Яловичина.
28. Баранина.
29. Козлятина.
30. Конина.
31. Кролятина.
32. Парне м'ясо.
33. Охолоджене м'ясо.
34. Підморожене м'ясо.
35. Заморожене м'ясо.
36. Розморожене м'ясо.
37. Класифікація м'яса свійської птиці.
38. Основні показники якості м'яса.
39. Субпродукти – це...
40. Субпродукти I категорії.
41. Субпродукти II категорії.
42. Курячі субпродукти.
43. Чому м'ясо є цінним харчовим продуктом?
44. Що є сировиною одержання м'яса?
45. Назвіть складові м'яса.
46. Хімічний склад м'яса.
47. Видова класифікація м'яса свійських ссавців.
48. Як класифікують м'ясо за термічним станом?
49. Яку температуру має охолоджене, підморожене і заморожене м'ясо?
50. Що таке обвалювання і жилювання м'яса?
51. Критерії класифікації м'яса птиці.
52. Як поділяють м'ясо птиці за вгодваністю?

53. Як поділяють тушки птиці за термічним станом?
54. Хімічний склад м'яса птиці.
55. За якими ознаками частини туші забійних тварин поділяють на сорти?
56. Як називають сортові частини туші?
57. Які показники якості м'яса можна оцінити за допомогою органів чуття?
58. Яка речовина обумовлює колір м'яса?
59. Що впливає на інтенсивність кольору м'яса?
60. Від чого залежать смак і запах м'яса?
61. Назвіть показники консистенції м'яса.
62. Від чого залежать ніжність і м'якість м'яса?
63. Що обумовлює соковитість м'яса?
64. Чи однакова консистенція м'яса молодих і дорослих тварин?
65. Гігієна та ветеринарно-санітарна оцінка продуктів забою жуйних на ринку.
66. Гігієна та ветеринарно-санітарна оцінка продуктів забою свиней на ринку.
67. Гігієна та ветеринарно-санітарна оцінка продуктів забою птиці.
68. Ветеринарно-санітарна експертиза при ящурі, віспі тварин, класичній чумі свиней
69. Ветеринарно-санітарна експертиза при чумі великої рогатої худоби.
70. Ветеринарно-санітарна експертиза при віспі тварин.
71. Ветеринарно-санітарна експертиза при класичній чумі свиней.
72. Ветеринарно-санітарна експертиза при сибіріці.
73. Ветеринарно-санітарна експертиза при туберкульозі.
74. Ветеринарно-санітарна експертиза при лептоспірозі.
75. Ветеринарно-санітарна експертиза при сепі.
76. Ветеринарно-санітарна експертиза при бруцельозі.
77. Ветеринарно-санітарна експертиза при лейкозі.
78. Ветеринарно-санітарна експертиза при Хворобі Ауескі.
79. Ветеринарно-санітарна експертиза при вірусному (трансмисивному) гастроентериті свиней.
80. Ветеринарно-санітарна експертиза при інфекційному атрофічному риніті.
81. Ветеринарно-санітарна експертиза при браздоті овець.
82. Ветеринарно-санітарна експертиза при цистицеркозі великої рогатої худоби.
83. Ветеринарно-санітарна експертиза при цистицеркозі овець.
84. Ветеринарно-санітарна експертиза при цистицеркозі свиней, кролів.
85. Ветеринарно-санітарна експертиза при цистицеркозі теньюкольному.
86. Ветеринарно-санітарна експертиза при трихінельозі, ехінококозах.
87. Ветеринарно-санітарна експертиза при піроплазмідозах.
88. Ветеринарно-санітарна експертиза при ценурозі церебральному, саркоцистозі, фасціольозі, дикроцеліозі.
89. Ветеринарно-санітарна експертиза при нематодозах, токсоплазмозі.
90. Ветеринарно-санітарна експертиза при гіподермозі великої рогатої худоби, естрозі

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

Підсумковий контроль полягає в оцінюванні рівня підготовленості здобувачів вищої освіти до виконання конкретних робіт, повноти та якості засвоєння здобувачами вищої освіти навчального матеріалу за темами, змістовими модулями навчальної дисципліни та виконання завдань відповідно до робочої програми навчальної дисципліни. Контроль знань дисципліни для здобувачів вищої освіти здійснюється виконанням контрольних робіт, тестів на практичних заняттях, виконання презентацій, рефератів, участь у науковій роботі.

Рейтингова оцінка знань забезпечує: мотивацію здобувачів вищої освіти до систематичної роботи впродовж семестру; підвищенням ролі самостійної роботи та ролі індивідуального навчання; розширення можливостей для розкриття здібностей здобувачів вищої освіти, розвитку їх творчого мислення.

Рейтингова оцінка знань здобувачів вищої освіти з дисципліни

№ п/п	Форма контролю	Контроль протягом семестру	Максимальна / мінімальна кількість балів
1	Контрольна робота	4	30 / 18
2	Тестування	1	7,5 / 4,5
3	Підготовка презентації	1	7,5 / 4,5
4	Підготовка реферату	1	7,5 / 4,5
5	Наукова робота	1	7,5 / 4,5
Усього (балів)		x	60/36

Підсумковий контроль знань здійснюється шляхом складання іспиту. Здобувачі вищої освіти, які набрали 36-60 балів здають екзамен в екзаменаційну сесію згідно учбового плану, здобувачі вищої освіти, що набрали менше 36 балів до сесії не допускаються (до складання екзамену такі можуть бути допущені тільки після того, як наберуть необхідну кількість балів).

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

Сума балів за всі види освітньої діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою
90 - 100	A	5 (відмінно)
82 - 89	B	4 (добре)
75 - 81	C	4(добре)
64 - 74	D	3 (задовільно)
60 - 63	E	3 (задовільно)
35 - 59	FX*	не зараховано з можливістю повторного складання 2 (незадовільно)*
0 - 34	F*	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни 2 (незадовільно)*

*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

Лабораторія мікробіології, вірусології, імунології та інфекційних хвороб

В навчальному процесі для проведення занять з дисципліни «Ветеринарно-санітарна експертиза і гігієна первинної переробки тварин і продуктів забою» для здобувачів вищої освіти 6 курсу використовуються ауд. № 224, 216, навчальний корпус № 1, вул. Карпенка, 73

ауд. 216. Мультимедійне обладнання:

- екран проєкційний напольний Rediea POP — 1 шт.
- проєктор Acer X 1110-1 шт.
- ноутбук Lenovo IdeaPad G555-3G-1 (59-034054) - 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.

Спеціальне технічне обладнання (Рік введення в експлуатацію – 1992, рік останнього ремонту – 2024):

Мультимедійне обладнання:

- екран проєкційний напольний Rediea 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.

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.

ауд. 224. Спеціальне технічне обладнання:

- Мікроскоп «Віолам» - 1 шт.
- Термостат ТС 80 М-2 -1 шт.;
- Сушильна шафа «ADIMEX»-1 шт.;
- Гомогенізатор «MPW-302» -1 шт.;
- Змішувач магнітний «ММ-5» -1 шт.;
- Піч муфельна -1 шт.;

- Електронагрівач «ММ-2А» - 1 шт.;
- Лупа «BYR» - 1 шт.;
- Ваги ВТ-500 - 1 шт.
- Центрифуга - 1 шт.
- Іономір - 1 шт.
Устаткування:
Водоструйний насос - 1 шт.
Центрифуга - 1 шт.
Баня водяна - 1 шт.
Спиртівки - 5 шт.
Сушильна шафа - 1 шт.
Стерилізатор - 1 шт.
Апарат Коха - 1 шт.
Автоклав - 1 шт.
Термометри різні - 9 шт.
Ареометри різні - 8 шт.
Чашки Петрі - 9 шт.
Ексикатор - 1 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.
Посуд лабораторний - 15 шт.
Ваги аналітичні - 1 шт.
Ваги технохімічні - 1 шт.
Ваги торсійні - 1 шт.
Копірувальний механізм - 3 шт.
Центрифуга електрична лабораторна - 1 шт.
Вакуумний насос - 1 шт.
Дистильатор - 1 шт.
Бідистильатор - 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 - 8 шт.
 Стільці - 16 шт.
 Стіл для викладача - 1 шт.
 Стілець для викладача - 1 шт.
 Шафа для зберігання приладів - 2 шт.
 Дошка для крейди темно-зеленого кольору - 1 шт.
 Інструкції з техніки безпеки та безпеки життєдіяльності.

10. Перелік рекомендованих літературних джерел, інформаційні ресурси та законодавчо-нормативні акти.

10.1 Базова література

1. 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.
2. Ковбасенко В.М. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва: Навчальний посібник: в двох томах. – Київ: Фірма «ІНКІОС», 2005. – Т.1 – 416 с., Т.2 – 536 с.
3. Павлоцька Л.Ф. Основи фізіології, гігієни харчування та проблеми безпеки харчових продуктів: Навчальний посібник / Павлоцька Л.Ф., Дуденко Н.В., Дмитрієвич Л.Р. – Суми : Університетська книга, 2019. – 441 с.
4. Практикум з ветеринарно-санітарної експертизи з основами технології та стандартизації харчових продуктів / О.М. Якубчак, Л.В. Олійник, С.Д. Мельничук, В.В. Власенко, М.В.Козак, А.І. Тютюн, Т.В. Таран, С.В. Мідик, А.І. Кобиш, В.А. Котелевич, М.А. Галабурда. За ред. О.М. Якубчак – Київ, «Компнія Біопром», 2012. – 256 с.
5. Черевко О. І. Методи контролю якості харчової продукції : навчальний посібник / О. Черевко, Л. Крайнюк, Л. Касілова: Підручник.. – Суми : ВТД «Університетська книга», 2015. – 508 с.
6. Якубчак О.М., Хоменко В.І., Мельничук С.Д. та ін. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва. - Київ, ТОВ. «Біопром». – 2005.- 799с.
7. Якубчак О.М., Тютюн А.І., Таран Т.В., Джміль В.І. Гігієна первинної переробки тварин і продуктів забою: [Навчальний посібник] / Укл. О.М.Якубчак, А.І.Тютюн, Т.В.Таран, Джміль В.І. – К.:ЦП «Компринт», 2015 – 156 с.

10.2. Допоміжна література

1. Козак М.В. Основи ветеринарно-санітарної експертизи та оцінки якості продуктів тваринництва і рослинництва (посібник для фахівців-ветсанекспертів). - Тернопіль: Підручники і посібники, 2001. – 240 с
2. Черевко О. І. Методи контролю якості харчової продукції : навчальний посібник / [О. І. Черевко, Л. М. Крайнюк, Л. О. Касілова та ін.] ; за заг. ред. Л. М. Крайнюк: Підручник. СНАУ. – Суми : Університетська книга, 2012. – 512 с.
3. Яценко І.В. та ін. Гігієна і експертиза харчових тваринних гідробіонтів та продуктів їх переробки. Частина 2. Гігієна і експертиза рибопромислової продукції. – Харків : Діса-Плюс, 2017. – 648 с.
4. Якубчак, О. М. Гігієна продуктів тваринного походження [Текст] : [навч. посібник для ВНЗ] / [О. М. Якубчак, Т. В. Таран]. - Київ : ПрофКнига, 2017. - 593 с.
5. Пушкар, Т., & Гурко, Є. (2024). Використання дезінфекції методом озонування на тваринницькому об'єкті. *Аграрний вісник причорномор'я*, (111), 93-97.

Інформаційні ресурси

1. Офіційний сайт Держпродспоживслужби України
<http://www.consumer.gov.ua/>
2. <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0524-02#Text>
3. <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0404-02#Text>
4. <https://dspace.dsau.dp.ua/jspui/bitstream/123456789/733/1/10.pdf>
5. <http://oblvet.org.ua/centralna-viprobuvalna-derjavna-laboratoriya-derjprodspojivslujbi-v-kivskiy-oblasti-ta-m-kievi/>

Законодавчо-нормативні акти

1. Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин : Закон України № 2042-VIII від 18.05.2017 / Верховна Рада України. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2042-19#Text>

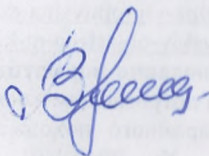
ДОДАТОК

до робочої програми 2026-2027 н.р. навчальної дисципліни Ветеринарно-санітарна експертиза і гігієна первинної переробки тварин і продуктів забою

Перелік внесених змін на 2026-2027 н.р.

№	Зміст змін	Підстава	Примітки
1	Уточнено кількість аудиторних занять у формі лекцій, лабораторного, практичного заняття, а також часу на самостійну підготовку для здобувачів очної (денної) форми навчання.	Зміна навчального плану за ОПП	
2	Уточнено компетентності та результати навчання, яким має відповідати підготовка за дисципліною.	Зміна чинної освітньої програми	
3	Додано перелік інструментів та обладнання, використання яких передбачає навчальна дисципліна.	Більш повно розкривається методика вивчення дисципліни.	

Розробник програми:
к. в. н, старший викладач



В'ячеслав БРОДОВСЬКИЙ