

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 ТВПТCSБ

М. І. Гиль

« 25 » 06 2026 р.

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Перший проректор

Д. В. Бабенко

« 25 » 06 2026 р.

**РОБОЧА ПРОГРАМА З НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
ФІТОСАНІТАРІЯ**

освітньо-професійна програма

«Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»

для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти 6-го 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**

Робоча програма відповідає меті та особливостям 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: канд. вет. наук, старший викладач
В. А. Бродовський, Миколаївський національний аграрний університет.

Програму розглянуто на засіданні кафедри ветеринарної медицини та гігієни факультету ТВППТСБ МНАУ протокол № 14 від «18» червня 2026 року.

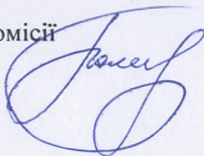
В.о. завідувача кафедри
д-р с.-г. наук, професор



Михайло ГИЛЬ

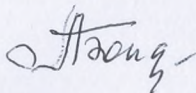
Схвалено науково-методичною комісією факультету ТВППТСБ МНАУ протокол № 12 від «25» червня 2026 року.

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



Галина КАЛИНИЧЕНКО

Гарантка освітньої програми



Алла БОНДАР

1. Анотація

Фітосанітарія – застосування на практиці науково-обґрунтованих заходів, спрямованих на захист від ризиків, що виникають в результаті проникнення, закріплення або поширення шкідливих для рослин і продукції рослинного походження організмів, і на оздоровлення навколишнього середовища.

Annotation

Phytosanitary is the application in practice of science-based measures aimed at protecting against risks arising from the penetration, attachment or spread of organisms harmful to plants and products of plant origin, and at improving the environment.

2. Опис навчальної дисципліни

Фітосанітарія

Галузь знань **21- Ветеринарна медицина**

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

Ступінь вищої освіти - **Магістр**

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

Семестр **XII**

Кількість кредитів ECTS **6**

Кількість змістовних модулів **2**

Загальна кількість годин **180**

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

Лекції **30/1 кредити ECTS**

Лабораторні заняття **30/1 кредити ECTS**

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

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

Форма підсумкового контрольного заходу - **іспит**

3. Мета, завдання, предмет вивчення навчальної дисципліни

Мета дисципліни: основною метою дисципліни «Фітосанітарія» є вивчення системи заходів, метою якої є охорона території та здоров'я населення від проникнення з-за кордону чи внутрішнього розповсюдження карантинних та інших небезпек, шкідників, хвороб рослин і бур'янів, які можуть завдати значних збитків народному господарству України.

Завдання дисципліни: Підчас вивчення дисципліни «Фітосанітарія» студенти повинні визначати відповідність структури, форми, стану достиглості, допустимі пошкодження рослинних харчових продуктів, проводити ветеринарно-санітарну експертизу рослинних харчових продуктів.

Предмет навчальної дисципліни: санітарія продуктів 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:

- ЗК1. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.
- ЗК2. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.
- ЗК3. Знання та розуміння предметної галузі та професії.
- ЗК4. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.
- ЗК6. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.
- ЗК7. Здатність проведення досліджень на відповідному рівні.
- ЗК8. Здатність учитися і оволодівати сучасними знаннями.
- ЗК9. Здатність приймати обґрунтовані рішення.
- ЗК10. Здатність спілкуватися з представниками інших професійних груп різного рівня (з експертами інших галузей знань/видів економічної діяльності).
- ЗК11. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.
- ЗК12. Прагнення до збереження навколишнього середовища.

Спеціальні (фахові) компетентності:

ФК1. Здатність аналізувати загальні принципи, які застосовують до харчових продуктів і кормів загалом та безпечності харчових продуктів і кормів зокрема, на національному рівні та на рівні Європейського співтовариства.

ФК2. Здатність застосовувати методики роботи з національними і міжнародними нормативно-правовими актами, науковими працями, методичними розробками, рекомендаціями, інструкціями тощо у професійній діяльності.

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

ФК8. Здатність планувати та проводити стандартний і розширений державний контроль підконтрольних вантажів на державному кордоні України та транспорті, аналізувати зв'язок між контролем безпечності харчових продуктів і здоров'ям людей за міжнародної торгівлі продуктами тваринного походження.

ФК9. Здатність проводити державний аудит на підконтрольних потужностях з виробництва, переробки, обігу харчових продуктів, кормів, кормових добавок, преміксів, ветеринарних препаратів, побічних продуктів згідно із системою менеджменту безпечності харчових продуктів та контролювати систему моніторингу для кожної критичної точки управління (КТУ) під час виробництва продукції.

ФК10. Здатність планувати санітарні заходи, розробляти процедури та контролювати дотримання гігієнічних вимог на потужностях для випуску безпечних харчових продуктів, кормів і кормових добавок тощо.

ФК11. Здатність організовувати та проводити державний контроль гігієнічних вимог і санітарних заходів на агропродовольчих ринках і потужностях.

ФК12. Здатність здійснювати державний (внутрішній) ветеринарно-санітарний контроль на потужностях з виробництва та обігу санітарних заходів, застосовувати придатні методи відбору проб, поводження з ними та результатами їх випробувань (досліджень).

ФК13. Здатність здійснювати ветеринарно-санітарний контроль виробництва та обігу кормів, кормових добавок, преміксів тощо на підконтрольних потужностях, грамотно використовувати методики їх дослідження та проводити їхнє санітарне оцінювання.

ФК14. Здатність ідентифікувати та оцінювати відповідність харчових продуктів вимогам нормативно-правових актів, відомостям, наведеним в інформації для споживача або декларації виробника.

ФК15. Здатність здійснювати контроль на потужностях з виробництва та обігу продуктів тваринного походження, на кордоні і транспорті з урахуванням потенційного впливу транскордонних хвороб, зокрема зоонозів.

ФК18. Здатність контролювати ефективність проведення санації потужностей згідно з вимогами національних та міжнародних нормативно-правових актів.

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

ФК20. Здатність дотримуватися морально-етичних норм, правил і принципів біобезпеки та біоетики під час використання у професійній діяльності різних біологічних агентів.

ФК21.4 Здатність виконувати ветеринарно-санітарну експертизу і гігієну рослинних харчових продуктів.

ФК21.8 Здатність працювати з сертифікацією та стандартизацією продукції біологічного походження.

ФК22.8 Здатність запроваджувати фітосанітарний контроль.

Програмні результати навчання:

ПРН2. Використовувати інформаційні та комунікаційні технології у професійній діяльності, а також розуміти необхідність постійного підвищення рівня професійної кваліфікації.

ПРН3. 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.

ПРН6. Знати органолептичні та інструментальні методи і методики дослідження харчових продуктів і кормів для визначення їх безпечності та якості.

ПРН7. Уміти планувати і здійснювати контроль та проводити моніторинг виробництва, здійснювати контроль зберігання, переробки та реалізації харчових продуктів і кормів, кормових добавок, преміксів, побічних продуктів, ветеринарних препаратів, засобів ветеринарної медицини та оцінювати їх безпечність і якість.

ПРН10. Володіти знаннями та практичними уміннями, необхідними для організації і проведення державного контролю гігієнічних вимог та санітарних заходів на агропродовольчих ринках і потужностях.

ПРН11. 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).

ПРН12. Володіти принципами, методами та процедурами дотримання належного санітарного стану на потужностях для випуску, зберігання, переробки та реалізації харчових продуктів, кормів і кормових добавок, преміксів, побічних продуктів, ветеринарних препаратів, а також методами оцінювання їх безпечності та якості.

ПРН13. Володіти навичками та знаннями, необхідними для ведення ветеринарного обліку, оформлення звітної та іншої необхідної документації, уміти ідентифікувати та встановлювати відповідність харчових продуктів вимогам нормативно-правових актів та іншим відомостям, наведеним в інформації для споживача або у декларації виробника.

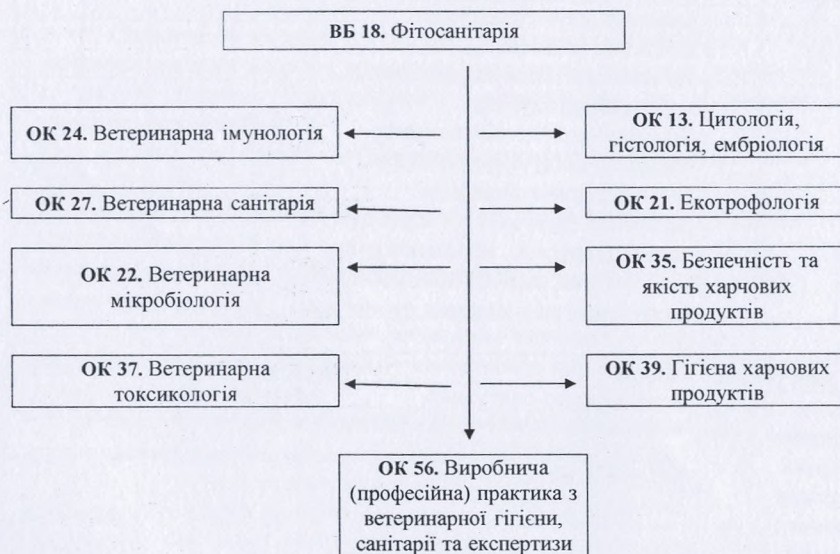
ПРН19. Розуміти суть професії, знати підходи та методи оцінювання різних виробничих ситуацій, володіти абстрактним мисленням та вміти аналізувати можливий подальший перебіг цих ситуацій, уміти приймати обґрунтовані рішення, організовувати та здійснювати якісне виконання прийнятих рішень з дотриманням морально-етичних норм, правил і принципів біобезпеки та біоетики під час використання у професійній діяльності різних біологічних агентів з прагненням до збереження навколишнього середовища.

ПРН20.4 Виконувати ветеринарно-санітарну експертизу і гігієну рослинних харчових продуктів.

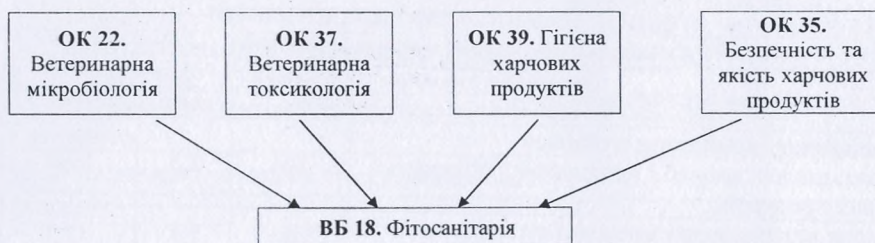
ПРН20.8 Працювати з сертифікацією та стандартизацією продукції біологічного походження.

ПРН21.8 Запроваджувати фітосанітарний контроль.

4. Місце дисципліни у структурі навчальних дисциплін



5. Передумови для вивчення дисципліни



6. Структурно-логічна схема навчальної дисципліни

Змістовий модуль		Теми		Обсяги годин				
№	назва	№	назва	Л	ЛЗ	ПЗ	СР	Разом
1	Загальна характеристика найбільш розповсюджених хвороб і ушкоджень рослинних	1	Вступ. Вимоги Європейського законодавства до рослинних харчових продуктів. Державне регулювання контролю за якістю та безпекою рослинних харчових продуктів.	6	6	2	22	34
		2	Державне регулювання	4	4	4	20	36

	харчових продуктів.		контролю за якістю та безпекою рослинних харчових продуктів.					
		3	Загальна характеристика найбільш розповсюджених хвороб і ушкоджень рослинних харчових продуктів (насіннячкових, кісточкових плодів та ягід; горіхоплідних; зелених, пряносмакових, десертних, бобових та зернових овочів; картоплі, коренеплідних, цибулинних, капустяних овочів; гарбузових та томатних овочів та ін.).	6	6	4	20	34
Всього за змістовний модуль				16	16	10	62	104
2	Основи ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів.	1	Ветеринарно-санітарна експертиза рослинних харчових продуктів на ринках.	8	8	4	20	42
		2	Ветеринарно-санітарна експертиза грибів.	6	6	2	22	34
Всього за змістовний модуль				14	14	6	42	76
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.	кред.	%
1. Загальна характеристика найбільш розповсюджених хвороб і ушкоджень рослинних харчових продуктів.	104	3,5	57,8
2. Основи ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів.	76	2,5	42,2
Всього	180	6	100

7.2. Склад, обсяг і терміни виконання змістових модулів

Назва змістового модуля	Кіл-ть годин	Термін виконання
1. Загальна характеристика найбільш розповсюджених хвороб і ушкоджень рослинних харчових продуктів.	104	Відповідно до семестрового навчального плану та графіку навчального процесу
2. Основи ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів.	76	
Всього	180	x

7.3. Перелік та короткий зміст лекцій

Назва змістовного модуля/тема	Обсяг годин
Змістовий модуль 1. Загальна характеристика найбільш розповсюджених хвороб і ушкоджень рослинних харчових продуктів.	16
1. Вступ. Вимоги Європейського законодавства до рослинних харчових продуктів. <i>Key words: veterinary and sanitary examination, vegetable food products, plants</i>	2
2. Державне регулювання контролю за якістю та безпекою рослинних харчових продуктів. <i>Key words: veterinary and sanitary examination, vegetable food products, plants, quality, safety</i>	4
3. Гігієнічні основи зберігання рослинних харчових продуктів. <i>Key words: veterinary and sanitary examination, vegetable food products, plants, legumes, root crops</i>	4
4. Загальна характеристика найбільш розповсюджених хвороб і ушкоджень рослинних харчових продуктів (насіннячкових, кісточкових плодів та ягід; горіхоплідних; зелених, пряносмакових, десертних, бобових та зернових овочів). <i>Key words: veterinary and sanitary examination, vegetable food products, plants, legumes</i>	2
5. Загальна характеристика найбільш розповсюджених хвороб і ушкоджень рослинних харчових продуктів (картоплі, коренеплідних, цибулинних, капустяних овочів; гарбузових та томатних овочів). <i>Key words: veterinary and sanitary examination, vegetable food products, plants, potato</i>	4
Змістовий модуль 2. Основи ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів.	14
1. Ветеринарно-санітарна експертиза рослинних харчових продуктів на ринках.	8
2. Ветеринарно-санітарна експертиза грибів.	6
Всього	30

7.4. Перелік та план лабораторних занять

Тема, перелік питань	Обсяг годин	Форми контролю
Змістовий модуль 1.		
Загальна характеристика найбільш розповсюджених хвороб і ушкоджень рослинних харчових продуктів.	16	x
1. Визначення характерних ознак хвороб і ушкоджень картоплі, коренеплідних, цибулинних, капустяних овочів; гарбузових та томатних овочів.	4	Опитування
2. Загальна характеристика найбільш розповсюджених хвороб і ушкоджень зелених, бобових овочів.	6	Опитування

3. Загальна характеристика найбільш розповсюджених хвороб і ушкоджень зернових овочів.	6	Тестування
Змістовий модуль 2. Основи ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів.	14	х
1. Визначення вмісту нітратів у рослинних харчових продуктах.	6	Опитування
2. Загальні правила приймання і відбору проб зернових і бобових рослин для дослідження показників їх якості.	8	Тестування
Всього	30	х

7.5. Перелік та план практичних занять

Тема, перелік питань	Обсяг години	Форми контролю
Змістовий модуль 1. Загальна характеристика найбільш розповсюджених хвороб і ушкоджень рослинних харчових продуктів.	10	х
1. Хвороби і ушкодження насіннячкових, кісточкових плодів та ягід.	4	Опитування
2. Хвороби та ушкодження картоплі, коренеплідних, цибулинних, капустяних овочів.	6	Опитування
Змістовий модуль 2. Основи ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів.	6	х
1. Радіометричні та дозиметричні дослідження рослинних харчових продуктів.	6	Опитування
Всього	16	х

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. Загальна характеристика найбільш розповсюджених хвороб і ушкоджень рослинних харчових продуктів.	62	х
1. Хвороби гарбузових та томатних овочів.	32	Тестування
2. Хвороби десертних, бобових та зернових овочів.	30	Опитування
Змістовий модуль 2. Основи ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів.	42	х
1. Загальна характеристика грибів, як харчових продуктів.	22	Тестування
2. Порядок ветеринарно-санітарної експертизи коренебульбоплодів, фруктів та ягід.	20	Опитування
Всього	104	х

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

Питання для поточного контролю знань

Змістовий модуль 1

1. Класифікація рослинних харчових продуктів.
2. Зберігання рослинних харчових продуктів.
4. Хвороби і пошкодження насіннячкових і кісточкових плодів та ягід.
5. Хвороби і пошкодження горіхів і зелених овочів.
6. Хвороби і пошкодження бобових та зернових овочів.
7. Хвороби і пошкодження пряносмакових і десертних овочів.
8. Хвороби і пошкодження бульб картоплі.
9. Хвороби і пошкодження коренеплідних.
10. Хвороби і пошкодження цибулинних.
11. Хвороби і пошкодження капустяних.
12. Хвороби і пошкодження гарбузових.
13. Хвороби і пошкодження томатних.
14. Основи технології вироблення борошна.
15. Вимоги Європейського законодавства до рослинних харчових продуктів.
16. Державне регулювання контролю за якістю та безпекою рослинних харчових продуктів.
17. Загальна характеристика грибів, як харчових продуктів.
18. Хімічний склад і поживна цінність грибів.
19. Будова і класифікація грибів.
20. Морфологічні особливості грибів.

Змістовий модуль 2

1. Ветеринарно-санітарна експертиза рослинних харчових продуктів на ринках.
2. Визначення вмісту нітратів у рослинних харчових продуктах.
3. Порядок ветеринарно-санітарної експертизи кореневульбоплодів, фруктів та ягід.
4. Загальна характеристика грибів, як харчових продуктів.
5. Радіометричні дослідження рослинних харчових продуктів.
6. Дозиметричні дослідження рослинних харчових продуктів.
7. Загальні правила приймання і відбору проб зернових і бобових рослин для дослідження показників їх якості.
8. Ветеринарно-санітарна експертиза грибів.

Перелік питань для підсумкового контролю знань

1. Класифікація рослинних харчових продуктів.
2. Зберігання рослинних харчових продуктів.
4. Хвороби і пошкодження насіннячкових і кісточкових плодів та ягід.
5. Хвороби і пошкодження горіхів і зелених овочів.
6. Хвороби і пошкодження бобових та зернових овочів.
7. Хвороби і пошкодження пряносмакових і десертних овочів.
8. Хвороби і пошкодження бульб картоплі.
9. Хвороби і пошкодження коренеплідних.
10. Хвороби і пошкодження цибулинних.

11. Хвороби і пошкодження капустяних.
12. Хвороби і пошкодження гарбузових.
13. Хвороби і пошкодження томатних.
14. Основи технології вироблення борошна.
15. Вимоги Європейського законодавства до рослинних харчових продуктів.
16. Державне регулювання контролю за якістю та безпекою рослинних харчових продуктів.
17. Загальна характеристика грибів, як харчових продуктів.
18. Хімічний склад і поживна цінність грибів.
19. Будова і класифікація грибів.
20. Морфологічні особливості грибів.
21. Ветеринарно-санітарна експертиза рослинних харчових продуктів на ринках.
22. Визначення вмісту нітратів у рослинних харчових продуктах.
23. Порядок ветеринарно-санітарної експертизи кореневульбоплодів, фруктів та ягід.
24. Загальна характеристика грибів, як харчових продуктів.
25. Радіометричні дослідження рослинних харчових продуктів.
26. Дозиметричні дослідження рослинних харчових продуктів.
27. Загальні правила приймання і відбору проб зернових і бобових рослин для дослідження показників їх якості.
28. Ветеринарно-санітарна експертиза грибів.

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; підвищення 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 екзамену. 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 діагностики якості та безпеки продукції тваринного і рослинного походження № 224 (21 м²).

Навчальний корпус № 1, вул. Карпенка (нова адреса – вулиця Генерала Олексі Алмазова, 73.

Рік введення в експлуатацію – 1992, рік останнього ремонту – 2023.

Мультимедійне обладнання:

- екран проєкційний напольний Redica POP (Рік введення в експлуатацію – 2011, рік останнього ремонту –) – 1 шт.

проектор Acer X 1110 (Рік введення в експлуатацію – 2011, рік останнього ремонту –) – 1 шт.

- ноутбук Lenovo Idea Pad 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 – 2013, 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.

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

Розширена версія ліцензійного Zoom.

Устаткування: Спеціальне технічне обладнання:

мікроскоп – 5 шт.;

Термостат TC 80 M-2 (Рік введення в експлуатацію – 1987, рік останнього ремонту –) - 1 шт.;

Сушильна шафа «ADIMEX» (Рік введення в експлуатацію – 1986, рік останнього ремонту –) - 1 шт.;

Гомогенізатор «MPW-302» (Рік введення в експлуатацію – 1986, рік останнього ремонту –) - 1 шт.;

Змішувач магнітний «ММ-5» (Рік введення в експлуатацію – 1986, рік останнього ремонту –) - 1 шт.;

Піч муфельна (Рік введення в експлуатацію – 1986, рік останнього ремонту –) - 1 шт.;

електронагрівач «ММ-2А» (Рік введення в експлуатацію – 1986, рік останнього ремонту –) - 1 шт.;

Лупа «BYR» (Рік введення в експлуатацію – 1986, рік останнього ремонту –) - 1 шт.;

Шухляди металеві 5-ти секційні (Рік введення в експлуатацію – 1986, рік останнього ремонту –) - 2 шт.

Центрифуга (Рік введення в експлуатацію – 1989, рік останнього ремонту –) - 1 шт.

Термостат (Рік введення в експлуатацію – 1986, рік останнього ремонту –) - 2 шт.

Іономір (Рік введення в експлуатацію – 1989, рік останнього ремонту –) – 1 шт.

Шафа для наочних посібників (Рік введення в експлуатацію – 2012, рік останнього ремонту –) – 3 шт.

Шафа металева з висувними ящиками (Рік введення в експлуатацію – 1991, рік останнього ремонту –) - 1 шт.

Мікроскоп «Біолам» (Рік введення в експлуатацію – 1986, рік останнього ремонту –) - 1 шт.

Жалюзі вертикальні 11,73 кв. м – 1 шт.

Стіл лабораторний – 5 шт.

Столик лабораторний – 5 шт.

Ваги ВТ-500 (Рік введення в експлуатацію – 1986, рік останнього ремонту –) – 1 шт.

Ваги технічні (Рік введення в експлуатацію – 1986, рік останнього ремонту –) – 1 шт.

Ваги технічні ПЗ-200 (Рік введення в експлуатацію – 1986, рік останнього ремонту –) – 1 шт.

10. Перелік рекомендованих літературних джерел та законодавчо-нормативних актів

10.1. Базова література

1. Ветеринарно-санітарна експертиза рослинних харчових продуктів: навч. посібник для студентів та магістрантів за спец. «Ветеринарна медицина» / Яценко І. В., Цивірко І. Л., Труш А. М. та ін.; за ред. І. В. Яценка. – Харків: Еспада, 2011. 256 с.
2. Ткачук С.А. Гігієна рослинних харчових продуктів: [навч. посібник] / С. А. Ткачук, І. В. Яценко, О. Хіцька – К. : 2015. 250 с.

10.2 Допоміжна література

1. Тимченко В. Й. Атлас шкідників та хвороб овочевих, баштаних культур і картоплі/ Тимченко В. Й., Єфремова Т. Г. – К. : Урожай, 1982. 176 с.
2. О. Півень, Г. Черемних. Моніторинг вмісту нітратів у найбільш поширених овочах торгівельної мережі м. Одеси. *Аграрний вісник Причорномор'я (ветеринарні науки)*. Одеса, 2024. Вип. 111. С. 58-62.
3. Воскобойнікова В. О., Пихнівський А. В., Тупицька О. М. Антиоксиданти в олійножировий промисловості. *Інноваційні аспекти та перспективи розвитку технології виробництва і переробки продукції тваринництва* : матеріали Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Миколаїв, 24-25 жовтня 2025 р.). Миколаїв : МНАУ, 2025. С. 80-82.

10.3 Інформаційні ресурси

www.nbuv.gov.ua/ - Національна бібліотека України імені В. І. Вернадського

[www. dnsgb.com.ua](http://www.dnsgb.com.ua) – Національна Наукова Сільськогосподарська Бібліотека Національної Академії Аграрних наук

library.nubsp.edu.ua – Наукова бібліотека Національного університету біоресурсів і природокористування України.

ДОДАТОК

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

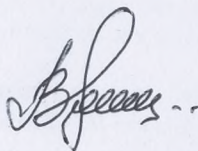
Фітосанітарія

Перелік внесених змін на 2026-2027 н.р.

№	Зміст змін	Підстава	Примітки
1	оновлено перелік рекомендованих літературних джерел	осучаснення літературного матеріалу	
2	додано перелік інструментів та обладнання,	більш повно розкривається методика вищчення	

	використання яких передбачає навчальна дисципліна	дисципліни	
3	уточнено компетентності та результати навчання, яким має відповідати підготовка за дисципліною	зміна чинної освітньої програми	

Розробник програми:
канд. вет. наук, ст. викладач



В. А. БРОДОВСЬКИЙ