

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
« 15 » 07 2026 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА З НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

МЕТОДИ САНІТАРНИХ ДОСЛІДЖЕНЬ

освітньо-професійна програма
«Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»
для здобувачів другого (магістерського) рівня 5-го року
денної форми здобуття вищої освіти
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 22.02.2022 р. (протокол №7), чинної згідно наказу по університету №37-О від 14.03.2022р

Розробник програми: к.вет.н., доцент А.В. Іовенко, Миколаївський національний аграрний університет.

Програму розглянуто на засіданні кафедри ветеринарної медицини та гігієни факультету ТВППТСБ МНАУ, протокол № 14 від «18» 06 2026 року.

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

Михайло ГИЛЬ

Схвалено науково-методичною комісією факультету ТВППТСБ МНАУ, протокол № 12 від «25» _06_ 2026 року.

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

Галина КАЛИНИЧЕНКО

Гарантка освітньої програми

Алла БОНДАР

1. Анотація

Методи санітарних досліджень є одним з найважливіших видів експертизи, оскільки метою цієї науки є підтвердження безпеки товарів для споживачів. Необхідність її обумовлена правом громадян України на безпеку товарів, що передбачено Законом України «Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини». Найважливішим завданням санітарних методів дослідження є визначення властивостей, які характеризують якість харчових продуктів, харчову цінність та їх нешкідливість для здоров'я людини. Під безпечністю розуміють відсутність токсичної, канцерогенної, мутагенної, алергенної та іншої несприятливої дії на організм людини при споживанні харчових продуктів в межах норм, встановлених МОЗ України.

Annotation

Methods of sanitary research are one of the most important types of expertise, since the purpose of this science is to confirm the safety of goods for consumers. Its necessity is due to the right of citizens of Ukraine to the safety of goods, which is stipulated by the Law of Ukraine "On the Quality and Safety of Food Products and Food Raw Materials". The most important task of sanitary research methods is to determine the properties that characterize the quality of food products, nutritional value and their harmlessness for human health. Safety means the absence of toxic, carcinogenic, mutagenic, allergenic and other adverse effects on the human body when consuming food products within the limits set by the Ministry of Health of Ukraine.

2. Опис навчальної дисципліни

МЕТОДИ САНІТАРНИХ ДОСЛІДЖЕНЬ

Галузь знань **21- Ветеринарія**

Спеціальність **212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»**

Освітній ступінь - **Магістр**

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

Семестр **IX**

Кількість кредитів ECTS **3**

Кількість змістовних модулів **3**

Загальна кількість годин **90**

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

Лекції **16/ 0,53** кредита

Лабораторні заняття **30/ 1** кредит

Практичні заняття **16/ 0,53** кредита

Самостійна робота **28/ 0,94** кредитів

Форма підсумкового контрольного заходу **іспит**

3. МЕТА, ЗАВДАННЯ, ПРЕДМЕТ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Мета дисципліни: Формування у здобувачів професійних знань щодо здійснення державного контролю, володіння сучасними методиками та методами досліджень об'єктів санітарних заходів, здатність проводити оцінку результатів лабораторних досліджень зразків об'єктів санітарних заходів для цілей державного контролю або для роботи в акредитованих лабораторіях

Завдання: вивчити вимоги нормативно-правових актів України щодо забезпечення якості досліджень у акредитованих лабораторіях з метою державного контролю. Опанувати процедури відбору проб.

Предмет дисципліни: нормативно-правові акти України щодо забезпечення якості досліджень у акредитованих лабораторіях.

Інтегральна компетентність:

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.
- ЗК11. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

Спеціальні (фахові, предметні) 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.

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

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

ФК6. Здатність застосовувати методики і процедури щодо виробництва та обігу харчових продуктів відповідно до концепції «Єдиного здоров'я».

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.

ФК16. Здатність здійснювати контроль гігієнічних вимог діяльності потужностей з виробництва і переробки продуктів тваринництва, об'єктів ветеринарної медицини тощо.

ФК17. Здатність здійснювати судово-ветеринарну експертизу згідно з чинним законодавством.

Програмні результати навчання:

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

ПРН 7. 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

безпе́чність і я́кість.

ПРН 8. Мати навички стандартного та розширеного державного контролю підконтрольних вантажів на державному кордоні України та транспорті, здійснювати аналіз зв'язку між контролем безпе́чності харчових продуктів та здоров'ям людей за міжнародної торгівлі продуктами тваринного походження.

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

ПРН 11. Володіти знаннями та практичними умінями, 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).

ПРН 12. 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 безпе́чності та я́кості.

ПРН 13. 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.

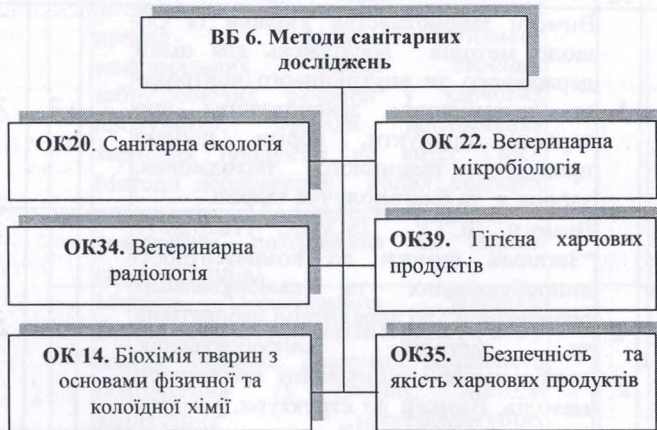
ПРН 14. Володіти методами контролю технологічних процесів первинної обробки субпродуктів, харчової крові, спеціальної сировини, здійснювати ветеринарно-санітарний контроль дотримання технологічних операцій з ендокринною, ферментною, кишковою, шкіряно-хутровою сировиною, м'ясом та іншими продуктами забою і готовими харчовими продуктами, здійснювати їх інспектування, наносити позначки придатності та визначати шляхи подальшого використання цієї продукції.

ПРН 15. Володіти методами контролю гігієнічних вимог діяльності різних потужностей, які проводять збір, обробку, знешкодження (знезараження), видалення, утилізацію та знищення побічних продуктів тваринницьких підприємств (потужностей), об'єктів ветеринарної медицини, переробної промисловості тощо.

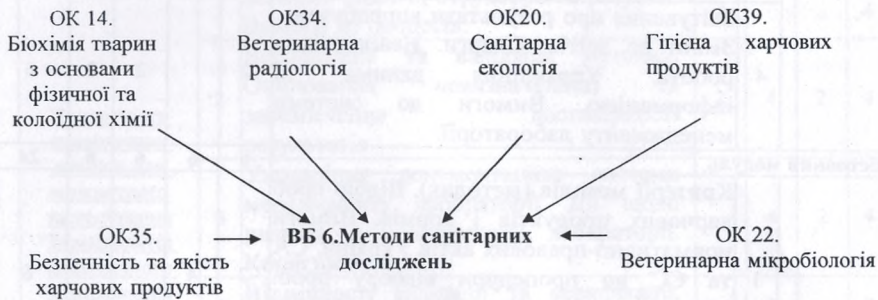
ПРН21.7 Запроваджувати превентивні технології.

ПРН21.8 Запроваджувати фітосанітарний контроль.

4. Передумови для вивчення дисципліни



5. Місце дисципліни у структурі навчальних дисциплін



6. Структурно-логічна схема навчальної дисципліни

Змістовний модуль		Теми	Обсяги годин				
назва	№	назва	ЛК	ЛЗ	ПЗ	СР	Разом
Предмет і методи дисципліни. Вимоги до випробувальних і калібрувальних лабораторій.	1	Вимоги законодавства України та ЄС щодо методів досліджень для цілей державного та внутрішнього контролю за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин.	2	2	2		6
	2	Вимоги ДСТУ ISO/IEC 17025:2017 "Загальні вимоги до компетентності випробувальних та калібрувальних лабораторій" до акредитації лабораторій та методів випробовування, калібрування і оцінювання придатності методів. Вимоги до структури, ресурсів і процесів лабораторії	2	2	2	2	8
	3	Відбір проб харчових продуктів і кормів та поводження з пробами і зразками для випробування чи калібрування.		2		2	4
	4	Звітування про результати випробувань. Зміни до звітів. Скарги. Невідповідна робота. Управління даними та інформацією. Вимоги до системи менеджменту лабораторії.	2		2	2	6
Всього за змістовний модуль			6	6	6	6	24
<u>Методи дослідження показників безпеки продуктів тваринного походження та кормів</u>	1	Критерії методів (методик). Відбір проб харчових продуктів і кормів. Вимоги нормативно-правових актів України, СА та ЄС до процедури відбору проб. Методи сенсорного аналізу та їх застосування при органолептичній оцінці продуктів	2	4			6
	2	Методи аналізу хімічних компонентів харчових продуктів та кормів. Методи визначення показників хімічного складу молока та молочних продуктів та інших показників якості. Методи визначення фальсифікації молочного жиру.		2		2	4
	3	Методи аналізу хімічних компонентів харчових продуктів та кормів. Методи визначення хімічних компонентів, фізико-хімічних та структурно-механічних властивостей м'яса. Методи аналізу хімічних компонентів риби.		2	2		6

			меду, яєць та інших харчових продуктів рослинного і тваринного походження.					
		4	Методи дослідження харчових продуктів для контролю щодо дотримання Державних гігієнічних правил і норм «Регламент максимальних рівнів окремих забруднюючих речовин у харчових продуктах». Методи дослідження харчових продуктів на вміст ГМО. Методи дослідження інших хімічних показників безпечності продуктів тваринного походження та кормів (радіонуклідів).	2	2			6
		5	Методи дослідження залишків ветеринарних препаратів (група А, В) у живих тваринах, продукції тваринного походження та кормах. Методи визначення мікробіологічних показників безпечності харчових продуктів.	2	2	2	4	6
Всього за змістовний модуль				4	12	6	6	28
3	<u>Придатність аналітичних методів для конкретного застосування</u> <u>Термінологія аналітичного вимірювання</u>	1	Загальні вимоги, структура та ресурси. Вимоги до процесів.	2			4	6
		2	Верифікація та валідація методик. Оцінювання невизначеності та забезпечення достовірності результатів.	2	4	2	4	12
		3	Управління документацією системи менеджменту лабораторії. Дії щодо ризиків і можливостей лабораторії. Коригувальні дії.		4	2	4	10
		4	Відмінності валідації та верифікації. Процедура валідації методів.		2		2	4
		5	Характеристика методу. Застосування валідованих методів. Застосування даних валідації для контролю якості.	2	2		2	6
Всього за змістовний модуль				6	12	4	16	38
Всього годин по навчальній дисципліні				16	30	16	28	90

7. Зміст навчальної дисципліни

7.1. Загальний розподіл годин і кредитів

Назва змістовного модуля	Кількість годин і кредитів		
	год.	кред.	%
1. Предмет і методи дисципліни. Вимоги до випробувальних і	24	0,8	26,7

калібрувальних лабораторій.			
2. Методи дослідження показників безпечності продуктів тваринного походження та кормів	28	0,93	31,1
3. Придатність аналітичних методів для конкретного застосування. Термінологія аналітичного вимірювання	38	1,27	42,2
Всього	90	3	100

7.2. Склад, обсяг і терміни виконання змістових модулів

Назва змістовного модуля	Кіл-ть годин	Термін виконання
1. Предмет і методи дисципліни. Вимоги до випробувальних і калібрувальних лабораторій.	24	Відповідно до семестрового навчального плану та графіку навчального процесу
2. Методи дослідження показників безпечності продуктів тваринного походження та кормів	28	
3. Придатність аналітичних методів для конкретного застосування. Термінологія аналітичного вимірювання	38	
Всього	90	x

7.3. Перелік та короткий зміст лекцій

№ з/п	Назва теми	Кіл-ть годин
	Змістовний модуль 1. Предмет і методи дисципліни. Вимоги до випробувальних і калібрувальних лабораторій.	6
1	Вимоги законодавства України та ЄС щодо методів досліджень для цілей державного контролю за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин. Key words: control, methods, food products, health, well-being.	2
2	Відбір проб харчових продуктів і кормів. Вимоги нормативно-правових актів України, СА та ЄС до процедури відбору проб. Key words: food products, sampling, legal acts of Ukraine, CA, ES	2
3	Методи сенсорного аналізу та їх застосування при органолептичній оцінці харчових продуктів і кормів. Key words: sensory analysis, organoleptic evaluation, feed, food products	2
	Змістовний модуль 2. Методи дослідження показників безпечності продуктів тваринного походження та кормів.	4
4	Методи дослідження харчових продуктів для контролю щодо дотримання Державних гігієнічних правил і норм «Регламент максимальних рівнів окремих забруднюючих речовин у харчових продуктах» Key words: standards, food products, hygiene rules, pollutants	2
5	Методи визначення мікробіологічних показників безпечності харчових продуктів Key words: microbiological indicators, safety, food products, methods of determination	2
	Змістовний модуль 3. Придатність аналітичних методів для конкретного застосування. Термінологія аналітичного вимірювання.	6
6	Вимоги ДСТУ ISO/IEC 17025:2006 “Загальні вимоги до компетентності випробувальних та калібрувальних лабораторій” до акредитації лабораторій та методів випробовування, калібрування і оцінювання	2

	придатності методів Key words: laboratories, calibration, accreditation, test methods, suitability of methods	
7	Головні аспекти акредитації лабораторій Key words: accreditation, equipment, laboratory, documentation	2
8	Загальні зауваги щодо перевірки діапазону під час валідації Key words: validation, verification, validation methods, quality control	2
Всього		16

7.4. Перелік та план лабораторних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	Форма контролю
	Змістовний модуль 1. Предмет і методи дисципліни. Вимоги до випробувальних і калібрувальних лабораторій.	6	
1	Класифікація методів досліджень (випробувань) харчових продуктів і кормів. Прискорені (скринінг) та арбітражні методи досліджень (випробувань) харчових продуктів і кормів.	2	Захист лабораторної роботи
2	Вимоги ДСТУ ISO/IEC 17025:2006 “Загальні вимоги до компетентності випробувальних та калібрувальних лабораторій” до акредитації лабораторій та методів випробовування, калібрування і оцінювання придатності методів	2	Захист лабораторної роботи
3	Відбір проб харчових продуктів і кормів. Вимоги нормативно-правових актів України, СА та ЄС до процедури відбору проб.	2	Захист лабораторної роботи
	Змістовний модуль 2. Методи дослідження показників безпечності продуктів тваринного походження та кормів.	12	
4	Методи аналізу хімічних компонентів харчових продуктів та кормів. Методи визначення показників хімічного складу молока та молочних продуктів та інших показників якості. Методи визначення фальсифікації молочного жиру	4	Захист лабораторної роботи
5	Методи аналізу хімічних компонентів харчових продуктів та кормів. Методи визначення хімічних компонентів, фізико-хімічних та структурно-механічних властивостей м'яса. Методи аналізу хімічних компонентів риби, меду, яєць та інших харчових продуктів рослинного і тваринного походження.	2	Захист лабораторної роботи
6	Методи дослідження харчових продуктів для контролю щодо дотримання Державних гігієнічних правил і норм «Регламент максимальних рівнів окремих забруднюючих речовин у харчових продуктах»	2	Захист лабораторної роботи
7	Методи сенсорного аналізу та їх застосування при органолептичній оцінці харчових продуктів і кормів.	2	Захист лабораторної роботи

			роботи
8	Методи дослідження залишків ветеринарних препаратів (група А) у живих тваринах, продукції тваринного походження та кормах	2	Захист лабораторної роботи
	Змістовний модуль 3. Придатність аналітичних методів для конкретного застосування. Термінологія аналітичного вимірювання.	12	
9	Методи дослідження залишків ветеринарних препаратів (група В) у живих тваринах, продукції тваринного походження та кормах	2	Захист лабораторної роботи
10	Методи дослідження інших хімічних показників безпечності продукції тваринного походження та кормів (радіонуклідів)	2	Захист лабораторної роботи
11	Методи визначення мікробіологічних показників безпечності харчових продуктів	2	Захист лабораторної роботи
12	Загальні вимоги до випробувальних і калібрувальних лабораторій.	2	Захист лабораторної роботи
13	Відбір проб та поводження з пробами і зразками для випробування чи калібрування.	2	Захист лабораторної роботи
14	Застосувати конкретні приклади для засвоєння різниці між валідацією та верифікацією методів.	2	Захист лабораторної роботи
Всього		30	

7.5. Перелік та план практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	Форма контролю
	Змістовий модуль 1. Предмет і методи дисципліни. Вимоги до випробувальних і калібрувальних лабораторій.		
1	Контроль параметрів мікроклімату виробничих приміщень (температура, вологість, вміст шкідливих газів)	2	Захист практичної роботи
2	Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища та систем забезпечення.	2	Захист практичної роботи
	Змістовий модуль 2. Методи дослідження показників безпечності продуктів тваринного походження та кормів		
3	Санітарна експертиза проектів переробних підприємств та закладів харчування.	2	Захист практичної роботи
4	Санітарно-гігієнічні вимоги до вентиляції, опалення, кондиціонування.	2	Захист практичної роботи
5	Санітарно-гігієнічні вимоги до води, каналізаційної системи.	2	Захист практичної роботи

6	Вимоги до обладнання та тари, що використовується для відбору проб. Методи стерилізації тари та обладнання. Пакування, переміщення, зберігання зразків. Засоби для відбору зразків.	2	Захист практичної роботи
7	Санітарно-гігієнічні вимоги до виробничого інвентарю, умов зберігання. Дератизація, дезінсекція, дезінфекція.	2	Захист практичної роботи
	Змістовий модуль 3. Придатність аналітичних методів для конкретного застосування Термінологія аналітичного вимірювання		
8	Санітарно-мікробіологічний контроль об'єктів виробництва та реалізації, які підлягають ветеринарному контролю. Правила відбору зразків змивів з робочих поверхонь, інвентарю, рук персоналу.	2	Захист практичної роботи
Всього		16	

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

№ з/п	Назва теми	Обсяг годин	Форма контролю
	Змістовий модуль 1. Предмет і методи дисципліни. Вимоги до випробувальних і калібрувальних лабораторій.	4	х
1	Нормативно-правові документи, акти, санітарні норми і правила, що діють на переробних підприємствах.	2	Презентація
2	Санітарні вимоги та гігієнічні нормативи на підприємствах харчової промисловості	2	Презентація
	Змістовий модуль 2. Методи дослідження показників безпечності продуктів тваринного походження та кормів	10	х
3	Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища та систем забезпечення.	2	Презентація
4	Основні критерії безпечності та якості сировини.	2	Презентація
5	Санітарно-гігієнічна оцінка безпечності та якості харчових продуктів. Процедура здійснення відбору зразків. Правила, порядок відбору зразків.	2	Конспект
6	Вимоги до обладнання та тари, що використовується для відбору проб. Методи стерилізації тари та обладнання. Пакування, переміщення, зберігання зразків. Засоби для відбору зразків.	2	Презентація
7	Санітарна експертиза проектів та санітарний режим на переробних підприємствах.	2	Конспект
	Змістовий модуль 3. Придатність аналітичних методів для конкретного застосування. Термінологія аналітичного вимірювання	14	х
8	Санітарно-гігієнічні вимоги при виробництві ковбас, м'ясних консервів, копчених виробів.	2	Презентація
9	Санітарно-гігієнічні вимоги на молокопереробних підприємствах. Санітарноепідеміологічна оцінка молока, отриманого від хворих тварин. Вади молока.	2	Презентація
10	Санітарно-гігієнічні вимоги до молокоприймальних пунктів.	2	Конспект
11	Санітарно-гігієнічні вимоги на рибопереробних підприємствах Санітарно-гігієнічні вимоги при виробництві соленої, в'яленої, копченої риби, рибних пресервів та консервів.	2	Презентація
12	Санітарно-гігієнічна оцінка харчових домішок і смакових товарів. Гігієнічні принципи використання барвників, ароматизаторів та санітарна документація, що регламентує їх використання.	2	Захист лабораторної роботи

Основи профілактики харчових захворювань мікробної і немікробної природи у харчовому виробництві.	2	Конспект
Санітарно-гігієнічні вимоги до виробничого інвентарю, умов зберігання. Дерактизація, дезінсекція, дезінфекція.	2	Презентація
го	28	

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

Питання для поточного контролю знань

Змістовий модуль 1 Предмет і методи дисципліни. Вимоги до випробувальних і калібрувальних лабораторій.

1. Вступ в санітарію та гігієну
2. Основні завдання та значення дисципліни.
3. Предмет і методи дисципліни.
4. Історія розвитку дисципліни.
5. Складові дисципліни.
6. Нормативно-правові документи, акти, санітарні норми і правила, що діють на переробних підприємствах.
7. Нормативно-правові документи, нормативи, гігієнічні вимоги та правила на підприємствах з переробки молока,
8. Нормативно-правові документи, нормативи, гігієнічні вимоги та правила на підприємствах з переробки м'яса,
9. Нормативно-правові документи, нормативи, гігієнічні вимоги та правила на підприємствах з переробки риби і морепродуктів.
10. Контроль параметрів мікроклімату виробничих приміщень (температура, вологість, вміст шкідливих газів)
11. Які вимоги ставляться до питної води у тваринництві?
12. Дайте порівняльну санітарно-гігієнічну оцінку природних джерел водопостачання
13. Як здійснюються санітарна охорона водних джерел і контроль за якістю води?
14. Що таке повноцінна і дієтична годівля
15. Профілактичні заходи при порушенні білково-вуглеводного, жирового, мінерального і вітамінного обмінів речовин
16. Санітарні вимоги та гігієнічні нормативи на підприємствах харчової промисловості.
17. Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища та систем забезпечення.
18. Санітарно-гігієнічні вимоги до сировини.
19. Методи контролю та способи забезпечення якості та безпечності харчової продукції.
20. Санітарна та нормативно-технічна документація, що визначає якість харчових продуктів за критеріями безпеки.
21. Санітарно-гігієнічна оцінка м'ясної сировини, м'ясопродуктів, ковбасних виробів, кулінарних виробів з м'яса.
22. Санітарно-гігієнічна оцінка риби і рибних продуктів.
23. Санітарно-гігієнічна оцінка молока і молочних виробів.
24. Санітарно-гігієнічні вимоги до повітря.
25. Санітарно-гігієнічні вимоги до води.
26. Санітарні вимоги до облаштування водопостачання на переробних підприємствах. Вимоги системи каналізації, очищення, знезараження.
27. Санітарно-гігієнічні вимоги до системи каналізації, очищення, знезараження.
28. Санітарно-гігієнічні вимоги до вентиляції.
29. Природна та штучна вентиляція.
30. Місцеві системи штучної вентиляції виробничих приміщень.
31. Санітарно-гігієнічні вимоги до генерального плану ділянки.
32. Зонування території.

33. Вимоги санітарії і гігієни до проектування та експлуатації м'ясопереробних та рибопереробних підприємств.
34. Санітарні вимоги до території підприємств.
35. Основні критерії безпечності та якості сировини.
36. Санітарно-гігієнічні вимоги до вентиляції, опалення, кондиціонування.
37. Санітарно-гігієнічні вимоги до води, каналізаційної системи.
38. Санітарно-гігієнічна оцінка безпечності та якості харчових продуктів.
39. Процедура здійснення відбору зразків.
40. Правила, порядок відбору зразків.

Змістовий модуль 2 Методи дослідження показників безпечності продуктів тваринного походження та кормів

1. Вимоги до обладнання та тари, що використовується для відбору проб.
2. Методи стерилізації тари та обладнання.
3. Пакування, переміщення, зберігання зразків.
4. Засоби для відбору зразків.
5. Особливості санітарно-гігієнічних вимог до якості харчових продуктів та організації виробничого процесу.
6. Особливості проектування окремих груп приміщень.
7. Санітарно-гігієнічні вимоги до будівельних матеріалів, що використовують для будівництва та внутрішнього оздоблення закладів.
8. Санітарна обробка виробничих і допоміжних приміщень та інвентарю.
9. Санітарна обробка технологічного обладнання.
10. Санітарна обробка обладнання для переробки сировини.
11. Склад приміщень та характеристика внутрішнього обладнання та санітарно-гігієнічні вимоги до них.
12. Санітарні вимоги до обладнання, інвентарю і тари.
13. Вимоги до складських приміщень.
14. Санітарні вимоги до побутових приміщень.
15. Санітарно-гігієнічні вимоги до обладнання молокопереробних цехів і підприємств.
16. Склад приміщень та характеристика внутрішнього обладнання.
17. Санітарні вимоги до виробничих приміщень.
18. Вимоги до складських приміщень.
19. Характеристика обладнання рибопереробних підприємств.
20. Гігієнічна характеристика, нормативи вмісту харчових добавок.
21. Санітарно-гігієнічні вимоги щодо використання, контролю за вмістом у харчових продуктах, встановлення допустимих рівнів ароматизаторів і барвників.
22. Загальні поняття про захворювання, які спричинені недоброякісними харчовими продуктами.
23. Розслідування харчових отруєнь.
24. Санітарна експертиза проектів та санітарний режим на переробних підприємствах.
25. Санітарно-гігієнічні вимоги при виробництві ковбас, м'ясних консервів, копчених виробів.
26. Санітарно-гігієнічні вимоги на молокопереробних підприємствах.
27. Санітарно-епідеміологічна оцінка молока, отриманого від хворих тварин.
28. Вади молока.
29. Санітарно-гігієнічні вимоги до молокоприймальних пунктів.
30. Санітарно-гігієнічні вимоги на рибопереробних підприємствах.
31. Санітарно-гігієнічні вимоги при виробництві соленої, в'яленої, копченої риби, рибних пресервів та консервів.
32. Санітарно-гігієнічна оцінка харчових домішок і смакових товарів.
33. Гігієнічні принципи використання барвників, ароматизаторів та санітарна документація, що регламентує їх використання.
34. Основи профілактики харчових захворювань мікробної і немікробної природи у

- харчовому виробництві.
- 35. Санітарно-гігієнічні вимоги до виробничого інвентарю, умов зберігання.
- 36. Дератизація, дезінсекція, дезінфекція.
- 37. Санітарно-мікробіологічний контроль об'єктів виробництва та реалізації, які підлягають ветеринарному контролю.
- 38. Правила відбору зразків змивів з робочих поверхонь, інвентарю, рук.

Змістовий модуль 3 Придатність аналітичних методів для конкретного застосування. Термінологія аналітичного вимірювання

- 1. Що таке повноцінна і дієтична годівля
- 2. Профілактичні заходи при порушенні білково-вуглеводного, жирового, мінерального і вітамінного обмінів речовин
- 3. Санітарні вимоги та гігієнічні нормативи на підприємствах харчової промисловості.
- 4. Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища та систем забезпечення.
- 5. Санітарно-гігієнічні вимоги до сировини.
- 6. Методи контролю та способи забезпечення якості та безпечності харчової продукції.
- 7. Санітарна та нормативно-технічна документація, що визначає якість харчових продуктів за критеріями безпеки.
- 8. Санітарно-гігієнічна оцінка м'ясної сировини, м'ясопродуктів, ковбасних виробів, кулінарних виробів з м'яса.
- 9. Санітарно-гігієнічна оцінка риби і рибних продуктів.
- 10. Санітарно-гігієнічна оцінка молока і молочних виробів.
- 11. Санітарно-гігієнічні вимоги до повітря.
- 12. Санітарно-гігієнічні вимоги до води.
- 13. Санітарні вимоги до облаштування водопостачання на переробних підприємствах.
- 14. Санітарно-гігієнічні вимоги до системи каналізації, очищення, знезараження.
- 15. Санітарно-гігієнічні вимоги до вентиляції.
- 16. Природна та штучна вентиляція.
- 17. Місцеві системи штучної вентиляції виробничих приміщень.
- 18. Санітарно-гігієнічні вимоги до генерального плану ділянки.
- 19. Зонування території.
- 20. Вимоги санітарії і гігієни до проектування та експлуатації мясопереробних та рибопереробних підприємств.
- 21. Санітарні вимоги до території підприємств.
- 22. Основні критерії безпечності та якості сировини.
- 23. Санітарно-гігієнічні вимоги до вентиляції, опалення, кондиціонування.
- 24. Санітарно-гігієнічні вимоги до води, каналізаційної системи.
- 25. Санітарно-гігієнічна оцінка безпечності та якості харчових продуктів.
- 26. Процедура здійснення відбору зразків.
- 27. Правила, порядок відбору зразків.

Перелік питань для підсумкового контролю знань

- 1. Що таке повноцінна і дієтична годівля
- 2. Профілактичні заходи при порушенні білково-вуглеводного, жирового, мінерального і вітамінного обмінів речовин
- 3. Санітарні вимоги та гігієнічні нормативи на підприємствах харчової промисловості.
- 4. Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища та систем забезпечення.
- 5. Санітарно-гігієнічні вимоги до сировини.
- 6. Методи контролю та способи забезпечення якості та безпечності харчової продукції.
- 7. Санітарна та нормативно-технічна документація, що визначає якість харчових продуктів за критеріями безпеки.
- 8. Санітарно-гігієнічна оцінка м'ясної сировини, м'ясопродуктів, ковбасних виробів, кулінарних виробів з м'яса.

9. Санітарно-гігієнічна оцінка риби і рибних продуктів.
10. Санітарно-гігієнічна оцінка молока і молочних виробів.
11. Санітарно-гігієнічні вимоги до повітря.
12. Санітарно-гігієнічні вимоги до води.
13. Санітарні вимоги до облаштування водопостачання на переробних підприємствах.
Вимоги системи каналізації, очищення, знезараження.
14. Санітарно-гігієнічні вимоги до системи каналізації, очищення, знезараження.
15. Санітарно-гігієнічні вимоги до вентиляції.
16. Природна та штучна вентиляція.
17. Місцеві системи штучної вентиляції виробничих приміщень.
18. Санітарно-гігієнічні вимоги до генерального плану ділянки.
19. Зонування території.
20. Вимоги санітарії і гігієни до проектування та експлуатації мясопереробних та рибопереробних підприємств.
21. Санітарні вимоги до території підприємств.
22. Основні критерії безпечності та якості сировини.
23. Санітарно-гігієнічні вимоги до вентиляції, опалення, кондиціонування.
24. Санітарно-гігієнічні вимоги до води, каналізаційної системи.
25. Санітарно-гігієнічна оцінка безпечності та якості харчових продуктів.
26. Процедура здійснення відбору зразків.
27. Правила, порядок відбору зразків.
28. Вимоги до обладнання та тари, що використовується для відбору проб.
29. Методи стерилізації тари та обладнання.
30. Пакування, переміщення, зберігання зразків.
31. Засоби для відбору зразків.
32. Особливості санітарно-гігієнічних вимог до якості харчових продуктів та організації виробничого процесу.
33. Особливості проектування окремих груп приміщень.
34. Санітарно-гігієнічні вимоги до будівельних матеріалів, що використовують для будівництва та внутрішнього оздоблення закладів.
35. Санітарна обробка виробничих і допоміжних приміщень та інвентарю.
36. Санітарна обробка технологічного обладнання.
37. Санітарна обробка обладнання для переробки сировини.
38. Склад приміщень та характеристика внутрішнього обладнання та санітарно-гігієнічні вимоги до них.
39. Санітарні вимоги до обладнання, інвентарю і тари.
40. Вимоги до складських приміщень.
41. Санітарні вимоги до побутових приміщень.
42. Санітарно-гігієнічні вимоги до обладнання молокопереробних цехів і підприємств.
43. Склад приміщень та характеристика внутрішнього обладнання.
44. Санітарні вимоги до виробничих приміщень.
45. Вимоги до складських приміщень.
46. Характеристика обладнання рибопереробних підприємств.
47. Гігієнічна характеристика, нормативи вмісту харчових добавок.
48. Санітарно-гігієнічні вимоги щодо використання, контролю за вмістом у харчових продуктах, встановлення допустимих рівнів ароматизаторів і барвників.
49. Загальні поняття про захворювання, які спричинені недоброякісними харчовими продуктами.
50. Розслідування харчових отруєнь.
51. Санітарна експертиза проектів та санітарний режим на переробних підприємствах.
52. Санітарно-гігієнічні вимоги при виробництві ковбас, м'ясних консервів, копчених виробів.
53. Санітарно-гігієнічні вимоги на молокопереробних підприємствах.
54. Санітарно-епідеміологічна оцінка молока, отриманого від хворих тварин.
55. Вади молока.

56. Санітарно-гігієнічні вимоги до молокоприймальних пунктів.
57. Санітарно-гігієнічні вимоги на рибопереробних підприємствах.
58. Санітарно-гігієнічні вимоги при виробництві соленої, в'яленої, копченої риби, рибних пресервів та консервів.
59. Санітарно-гігієнічна оцінка харчових домішок і смакових товарів.
60. Гігієнічні принципи використання барвників, ароматизаторів та санітарна документація, що регламентує їх використання.
61. Основи профілактики харчових захворювань мікробної і немікробної природи у харчовому виробництві.
62. Санітарно-гігієнічні вимоги до виробничого інвентарю, умов зберігання.
63. Дератизація, дезінсекція, дезінфекція.
64. Санітарно-мікробіологічний контроль об'єктів виробництва та реалізації, які підлягають ветеринарному контролю.
65. Правила відбору зразків змивів з робочих поверхонь, інвентарю, рук.
66. Що таке повноцінна і дієтична годівля
67. Профілактичні заходи при порушенні білково-вуглеводного, жирового, мінерального і вітамінного обмінів речовин
68. Санітарні вимоги та гігієнічні нормативи на підприємствах харчової промисловості.
69. Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища та систем забезпечення.
70. Санітарно-гігієнічні вимоги до сировини.
71. Методи контролю та способи забезпечення якості та безпечності харчової продукції.
72. Санітарна та нормативно-технічна документація, що визначає якість харчових продуктів за критеріями безпеки.
73. Санітарно-гігієнічна оцінка м'ясної сировини, м'ясопродуктів, ковбасних виробів, кулінарних виробів з м'яса.
74. Санітарно-гігієнічна оцінка риби і рибних продуктів.
75. Санітарно-гігієнічна оцінка молока і молочних виробів.
76. Санітарно-гігієнічні вимоги до повітря.
77. Санітарно-гігієнічні вимоги до води.
78. Санітарні вимоги до облаштування водопостачання на переробних підприємствах. Вимоги системи каналізації, очищення, знезараження.
79. Санітарно-гігієнічні вимоги до системи каналізації, очищення, знезараження.
80. Санітарно-гігієнічні вимоги до вентиляції.
81. Природна та штучна вентиляція.
82. Місцеві системи штучної вентиляції виробничих приміщень.
83. Санітарно-гігієнічні вимоги до генерального плану ділянки.
84. Зонування території.
85. Вимоги санітарії і гігієни до проектування та експлуатації мясопереробних та рибопереробних підприємств.
86. Санітарні вимоги до території підприємств.
87. Основні критерії безпечності та якості сировини.
88. Санітарно-гігієнічні вимоги до вентиляції, опалення, кондиціонування.
89. Санітарно-гігієнічні вимоги до води, каналізаційної системи.
90. Санітарно-гігієнічна оцінка безпечності та якості харчових продуктів.
91. Процедура здійснення відбору зразків.
92. Правила, порядок відбору зразків.

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	<i>Контрольна робота</i>	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	<i>Наукова робота</i>	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 іспит 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).

Критерії оцінки відповідей на питання, що виносяться на екзамен, наступні:

- «відмінно» – студент дав правильні і вичерпні відповіді на поставлені теоретичні і практичні питання, в яких він показав глибокі знання матеріалу, посилаючись на нормативні документи, що використовуються для розкриття поставлених завдань;

- «добре» – студент дав правильні відповіді на поставлені теоретичні і практичні питання, в яких він показав розуміння матеріалу, при цьому орієнтується в основних методиках проведення досліджень;

- «задовільно» – студент дав правильні відповіді на поставлені теоретичні питання, в яких він показав розуміння матеріалу, проте не вказує на основні методики і нормативні документи;

- «не задовільно» – студент дав неправильні відповіді, в яких він продемонстрував значні прогалини у знаннях з основного програмного матеріалу.

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

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

Лекції, лабораторні та практичні заняття проводяться в аудиторії 224.

Лабораторія фармакології, діагностики якості та безпеки продукції тваринного і рослинного походження: № 224 (21,0 м²).

Навчальний корпус № 1, вул. Карпенка (нова адреса – вулиця Генерала Олексі Алмазова, 73. Рік введення в експлуатацію – 1992, рік останнього ремонту – 2023.

Спеціальне технічне обладнання:

Мікроскоп монокулярний «Biolam» (Рік введення в експлуатацію – 1986, рік останнього ремонту -) - 2 шт;

Мікроскоп бінокулярний БМ-51-2 - (Рік введення в експлуатацію – 1987, рік останнього ремонту -) - 2 шт;

Термостат ТВ3-25 - (Рік введення в експлуатацію – 1989, рік останнього ремонту -) - 1 шт;

Термобаня – (Рік введення в експлуатацію – 1987, рік останнього ремонту -) 1 шт;

Ваги терсійні ВТ – 500 - (Рік введення в експлуатацію – 1988, рік останнього ремонту -) - 1 шт;

Ваги ВАР – 200 - (Рік введення в експлуатацію – 1987, рік останнього ремонту -) – 1 шт;

Сушильна шафа «WAMED» - (Рік введення в експлуатацію – 1989, рік останнього ремонту -) - 1 шт.;

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

Центрифуга лабораторна LC-425 - (Рік введення в експлуатацію – 1989, рік останнього ремонту -) - 1 шт;

Лупа «BYR» - (Рік введення в експлуатацію – 1987, рік останнього ремонту -) - 1 шт.;

Ваги терсійні WTW (Рік введення в експлуатацію – 1988, рік останнього ремонту -) - 1 шт;

Ареометр - (Рік введення в експлуатацію – 2014, рік останнього ремонту -) 1 шт;

Іонометр (Рік введення в експлуатацію – 1974, рік останнього ремонту -) – 1 шт;

Набір гирь (Рік введення в експлуатацію – 1989, рік останнього ремонту -) – 3 шт;

Освітлювач приборів з розетками – 9 шт;

Гігрометр (Рік введення в експлуатацію – 1989, рік останнього ремонту -) – 1 шт;

Реометр «Димер» регулятор інтенсивності світла (Рік введення в експлуатацію – 1973, рік останнього ремонту -) – 1 шт.

Лабораторний посуд:

Штатив для пробірок – 2 шт;

Штатив для колб – 2 шт;

Пробірка тримач – 1 шт;

Мірний циліндр на 500 мл – 2 шт.;

Ножиці ізогнуті – 1 шт;

Піпетка дозатор М20А – 4 шт;

Лійка Бюхнера 110 мл. – 1 шт;

Мірний стакан 200 мл. – 1 шт;

Мірний стакан 500 мл. – 1 шт;

Колба Бунзена 500 мл. – 1 шт;

Чашка парцелянова з носиком – 9 шт;

Мірний циліндр – 11 шт;

Колби – 26 шт;

Лійки – 8 шт;

Ексикатор – 2 шт;

Компресоріум – 2 шт.

Лійки, пробірки, скляні палочки, колби, крапельниці, спиртівка, ступка, піпетки, дозатор механічний 2мл – 1 шт, дозатор механічний 10 мл -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.

Розширена версія ліцензійного Zoom.

Устаткування:

Шафа лабораторна з витяжкою – 1 шт;

Шафа для наочних посібників зі скляними дверцями — 3 шт;

Шафа навісна з дверцями для лабораторного обладнання – 6 шт;

Жалюзі вертикальні 11,73 кв. м — 1 шт;

Стіл лабораторний великий — 6 шт;

Стіл лабораторний маленький — 2 шт;

Столик лабораторний з краном та мийкою - 6 шт;

Стільці -14 шт;

Стіл для викладача — 1 шт;

Стілець для викладача - 1 шт;

Дошка для крейди зеленого кольору - 1 шт;

Аптечка медична – 1 шт;

Вогнегасник- 1 шт;

Раковина -1 шт.

10. Перелік рекомендованих літературних джерел та законодавчо-нормативних актів

10.1 Базова література

1. Методика санітарних досліджень: навчальний посібник / Якубчак О.М., Адаменко Л.В., Таран Т.В. – Київ: НУБіП України, 2023. – 206 с.

2. Засєкін Д.А. Санітарні норми для тваринницьких та переробних підприємств України навч.посіб./ Д.А. Засєкін, В.М. Поляковський, В.В. Соломон.- К.: «Центр учбової літератури», 2015. – 400с.

3. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства: підручник/ О.В. Іванова, Т.В. Капліна. – Суми: Університетська книга, 2012. – 399 с.

4. Методологічні основи та методи наукових досліджень у ветеринарній гігієні, санітарії та експертизі: навчально-методичний посібник / [Антоненко П.П., Доровських А.В., Високос М.П., Милостивий Р.В., Калиниченко О.О., Василенко Т.О.].–Дніпро: Вид-цв «Свідлер А.Л.», 2018. – 276 с.

10.2 Допоміжна література

1. Корзун В.Н. Гігієна харчування / В. Н. Корзун. - К.: КНТЕУ, 2003.-238 с.

2. Санітарні правила для підприємств продовольчої торгівлі / Уклад. Ф. Федорченко. – Х.: Фактор, 2004. – 104с.

3. 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. – 800с.

4. Рішення Комісії 97/747/ЕС від 27.10.1997, що встановлює рівні та частоту відбору зразків згідно Директиви 96/23, для моніторингу деяких речовин та їх залишків у живих тваринах та в продуктах тваринного походження.

5. Рішення Комісії 98/179/ЕС від 23.02.1998, що встановлює детальні правила для офіційного відбору зразків для моніторингу деяких речовин та їх залишків у живих тваринах та в продуктах тваринного походження.

6. Рішення Комісії 2002/657/ЕС від 14.18.2002 щодо впровадження директиви 96/23/ЕС з питань ефективності аналітичних методів та інтерпретації результатів.

7. Директива Ради 2002/63/ЕС від 11.07.2002, що встановлює методи відбору зразків для офіційного контролю залишків пестицидів у продуктах рослинного та тваринного походження.

8. Регламент 401/2006/ЕС від 23.02.2006, що встановлює методи відбору проб та методи аналізу для офіційного контролю рівнів мікотоксинів у харчових продуктах.

9. Регламент Комісії (ЄС) від 28 березня 2007 року № 333/2007, що затверджує методи відбору зразків і методи аналізу для офіційного контролю рівнів свинцю, кадмію, ртуті, неорганічного олова, 3-MCPD та бензапірену в харчових продуктах.

10. Регламент Комісії (ЄС) від 28 березня 2006 року № 1883/2006, що затверджує методи відбору і методи аналізу для офіційного контролю рівнів діоксинів.

11. Регламент Комісії (ЄС) від 23 лютого 2006 року № 1882/2006, що затверджує методи відбору і методи аналізу для офіційного контролю рівнів нітратів.

12. Директива Ради 1999/2/ЕС від 22.02.1999 про наближення законодавства країн-членів ЄС щодо харчових продуктів та харчових інгредієнтів, опромінених іонізуючою радіацією.

13. Директива Ради 1999/3/ЕС від 22.02.1999 про встановлення списку Співтовариства харчових продуктів та харчових інгредієнтів, опромінених іонізуючою радіацією. 31. Закон України «Про ветеринарну медицину»

5. Інформація та документи стосовно акредитації лабораторій можна знайти на web-сторінці ILAC (Міжнародне співробітництво з акредитації лабораторій): www.ilac.org.

6. ISO 8402, “Управління якістю та забезпечення якості – Словник”. ISO 8402 “Quality management and quality assurance – Vocabulary”.

7. Посібник ISO/IEC 43-1 Перевірка професійного рівня шляхом міжлабораторних порівнянь – Частина 1: Розробка та проведення схем перевірки професійного рівня. ISO/IEC Guide 43-1 Proficiency testing by interlaboratory comparisons – Part 1: Development and operation of proficiency testing schemes.

8. Посібник ISO/IEC 43-2 Перевірка професійного рівня шляхом міжлабораторних порівнянь – Частина 2: Вибір та застосування схем перевірки професійного рівня органами акредитації лабораторій. ISO/IEC Guide 43-2 Proficiency testing by interlaboratory comparisons – Part 2: Selection and use of proficiency testing schemes by laboratory accreditation bodies.

9. Посібник ISO/IEC 58:1993 Системи акредитації калібрувальних та випробувальних лабораторій – загальні вимоги для операційної діяльності та офіційного визнання. ISO/IEC Guide 58:1993 Calibration and testing laboratory accreditation systems – General requirements for operation and recognition.

10. Інформація та документи стосовно акредитації лабораторій можна знайти на web-сторінці ILAC (Міжнародне співробітництво з акредитації лабораторій): www.ilac.org.

11. Бінкевич, В., Фаріонік, Т., & Колечко, А. (2026). УДОСКОНАЛЕННЯ МЕТОДІВ ЛАБОРАТОРНОГО КОНТРОЛЮ ЯКОСТІ ХАРЧОВОЇ СИРОВИНИ В УМОВАХ ГАРМОНІЗАЦІЇ ЗАКОНОДАВСТВА УКРАЇНИ З ВИМОГАМИ ЄС. *Аграрний вісник Причорномор'я*, (119), 146-161. <https://doi.org/10.37000/abbsl.2026.119.11>

12. Osadchuk, S., & Osadchuk, I. (2026). ОБГРУНТУВАННЯ ЗАСТОСУВАННЯ ОЗОНУ ДЛЯ ФОРМУВАННЯ ОПТИМАЛЬНОГО МІКРОКЛІМАТУ НА ТВАРИННИЦЬКИХ ФЕРМАХ. *Аграрний вісник Причорномор'я*, (119), 350-358. <https://doi.org/10.37000/abbsl.2026.119.25>

10.3 Законодавчі та нормативно-правові документи

1. *Про безпечність та якість харчових продуктів (із змінами і доповненнями від 06.09.2005 р. № 2809 IV: Закон України // Офіційний вісник України. - 2005. - № 42.*

2. *Про безпечність та якість харчових продуктів»: Закон України від 23 грудня 1997 р. № 771/97-ВР. // Відомості Верховної Ради України. - 1998. - № 19. - Ст. 98.*

3. *Про внесення змін до Закону України «Про безпечність та якість харчових продуктів». № 2809-IV : Закон України. - К., 2005.*

4. *Про гігієну харчових продуктів*: Регламент (ЄС) Європейського парламенту і ради від 29 квітня 2004 р. № 852/2004. Довідник з європейської інтеграції [Електронний ресурс].
5. *Про забезпечення санітарного та епідеміологічного благополуччя населення*: Закон України від 24.02.1994 № 4004-ХП (із змінами і доповненнями, внесеними Законом України від 16.05.2007 р. № 1026-У).- К., 1994.
6. *Про затвердження Положення про державний санітарно-епідеміологічний нагляд в Україні* : Постанова Кабінету Міністрів України № 1402 від 22.06.1999 р. (№ 1109 із змінами і доповненнями від 04.09.2003 р.).
7. *Про затвердження Положення про Державну санітарно-епідеміологічну службу*: Постанова Кабінету Міністрів України № 1272 від 24.09.2004 р. (із змінами і доповненнями, внесеними від 26.07.2006 р. № 1022) // Офіційний вісник України. - 2004. - № 29.
8. *Про затвердження Правил роботи закладів ресторанного господарства*: Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України № 219 (із змінами і доповненнями від 09.10.2006 р. №309).-К., 2002. -52 с.
9. *Про затвердження Методичних рекомендацій з організації роботи закладів ресторанного господарства при вищих навчальних закладах*: Наказ № 93 Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 05.03.2004 р.
10. *Про затвердження Порядку застосування фінансових санкцій за порушення санітарного законодавства*: Наказ Міністерства охорони здоров'я України від 20.07.1995 р. № 135 (із змінами і доповненнями від 29.02.2000 р.№ 43).
11. *Про охорону атмосферного повітря* : Закон України від 21.06.2001 № 48 (в редакції Закону № 2556-III (2556-14). - ВВР. - 2001. - № 48. - С. 252.
12. *Про охорону навколишнього природного середовища*: Закон України від 25.06.1991 № 1264-ХП. - К., 2006.
13. *Про питну воду та питне водопостачання* : Закон України від 10 січня 2002 р. № 2918-III// Офіційний вісник України. 2002. - № 6. - С. 1.
14. *Про рибу, інші водні живі ресурси та харчову продукцію з них*: Закон України від 05.02.2004 р. № 1461-IV // Відомості Верховної Ради України (ВВР). - 2003. - № 15. - С. 107.
15. *Збірник важливих офіційних матеріалів з санітарних і протиепідеміологічних питань*: у 6 т. / Міністерство охорони здоров'я. - К., 1996. Т.2, 3, 5.
16. *Правила роздрібної торгівлі продовольчими товарами* / Міністерство економіки та з питань Європейської інтеграції України : Наказ №185 від 11.07.2003 р.
17. *Про затвердження Методичних рекомендацій «Періодичність контролю продовольчої сировини та харчових продуктів за показниками безпеки*: Наказ Міністерства охорони здоров'я України від 02.07.2004 р. № 329. К., 2004. - 49 с.
18. *Про затвердження Тимчасового порядку проведення державної санітарно-гігієнічної експертизи*: Наказ № 247 Міністерства охорони здоров'я України від 09.10.2000 р. (із змінами і доповненнями від 14.03.2006 р. №9 120).

10.4 Інформаційні ресурси

1. http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/19749/1/sanitarija_ta_gigena.pdf
2. <https://www.twirpx.com/file/798740/>
3. Відеофільм «Прилади для вимірювання параметрів мікроклімату навколишнього середовища»

ДОДАТОК
до робочої програми 2026-2027 н. р. навчальної дисципліни
Методи санітарних досліджень

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

№	Зміст змін	Підстави	Примітки
1	оновлено перелік рекомендованих допоміжних літературних джерел	осучаснення літературного матеріалу	-

Розробник програми:
канд. вет. наук, доцент



Артем ІОВЕНКО