

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І  
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ  
Факультет ветеринарної медицини  
Кафедра гігієни тварин і харчових продуктів  
імені професора А.К.Скороходька



ЗАТВЕРДЖУЮ”

Декан факультету ветеринарної медицини,  
професор Микола ЦВІЛХОВСЬКИЙ  
”\_\_\_\_\_” 2024 р.

“СХВАЛЕНО”

на засіданні кафедри  
гігієни тварин і харчових продуктів  
імені професора А.К. Скороходька  
Протокол №13 від “30” травня 2024 р.  
Завідувач кафедри  
В’ячеслав СОЛОМОН

”РОЗГЛЯНУТО ”

Гарант ОП «Ветеринарна медицина»  
Наталія ГРУШАНСЬКА

**РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

**ГІГІЄНА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ**

Галузь знань 21 Ветеринарія  
Спеціальність 211 – «Ветеринарна медицина»  
Освітня програма – «Ветеринарна медицина»  
Факультет ветеринарної медицини  
Розробник – к. вет. н., доцент Таран Т.В.

Київ – 2024 р.

**Опис навчальної дисципліни**  
**ГІГІЕНА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ**

<b>Галузь знань, спеціальність, освітня програма, освітній ступінь</b>		
Освітній ступінь	<i>Магістр</i>	
Спеціальність	<i>211 – «Ветеринарна медицина»</i>	
Освітня програма	<i>«Ветеринарна медицина»</i>	
<b>Характеристика навчальної дисципліни</b>		
Вид	Обов'язкова	
Загальна кількість годин	150	
Кількість кредитів ECTS	5	
Кількість змістових модулів	4	
Навчальна практика, кредитів ECTS	1	
Форма контролю	<i>залік, екзамен</i>	
<b>Показники навчальної дисципліни для денної та заочної форм здобуття вищої освіти</b>		
	денна форма навчання	заочна форма навчання
Рік підготовки (курс)	<i>2024-2025 (4-5)</i>	-
Семестр	<i>8-9</i>	-
Лекційні заняття	<i>45 год.</i>	-
Практичні, семінарські заняття	<i>- год.</i>	-
Лабораторні заняття	<i>60 год.</i>	-
Самостійна робота	<i>45 год.</i>	-
Індивідуальні завдання	<i>- год.</i>	-
Кількість тижневих аудиторних годин для денної форми навчання	<i>4 год.</i>	

**1. Мета, завдання та компетентності навчальної дисципліни**

**Мета.** Формування у лікарів ветеринарної медицини знань із проведення ветеринарно-санітарних заходів та чіткого вирішення питань санітарно-гігієнічних досліджень і ветеринарно-санітарного благополуччя харчових продуктів та технічної сировини тваринного походження під час їх виробництва (приватний сектор, колективні господарства та ін.), на всіх етапах технології переробки (м'ясо-, молокопереробні підприємства, птахокомбінати, рибокомбінати та ін.), а також під час транспортування, зберігання та в місцях реалізації, дотримуючись виконання діючих ветеринарно-санітарних правил.

**Завдання вивчення дисципліни**

Для проведення досліджень лікар ветеринарної медицини повинен керуватись наступними основними завданнями:

- гарантувати випуск тільки доброякісної безпечної продукції для

населення та сировини для промисловості;

- виключити ймовірність отруєння людей захворюваннями, спільними для людини і тварин (антропозоозами), через харчові продукти і технічну сировину тваринного походження;

- попередити розповсюдження бактерійних, вірусних, гельмінтозних захворювань сільськогосподарських тварин через м'ясо, м'ясопродукти та відходи продуктів забою;

- допомогти в оздоровленні тваринництва шляхом виявлення захворювань у тварин, яких забивають на забійних та м'ясопереробних підприємствах усіх форм власності.

### ***Набуття компетентностей:***

#### ***інтегральна компетентність (ІК):***

здатність розв'язувати складні задачі і проблеми у галузі ветеринарної медицини, що передбачає проведення досліджень та/або здійснення інновацій та характеризується невизначеністю умов і вимог.

#### ***загальні компетентності(ЗК):***

ЗК 3. знання та розуміння предметної галузі та професії.

ЗК 9. Здатність приймати обґрунтовані рішення.

#### ***фахові (спеціальні) компетентності (ФК):***

СК 4. Здатність проводити клінічні дослідження з метою формулювання висновків щодо стану тварин чи встановлення діагнозу.

СК 7. Здатність організовувати і проводити лабораторні та спеціальні діагностичні дослідження й аналізувати їх результати.

СК 8. Здатність планувати, організовувати та реалізовувати заходи з лікування тварин різних класів і видів, хворих на незаразні, інфекційні та інвазійні хвороби.

СК 12. Здатність розробляти та реалізовувати заходи, спрямовані на захист населення від хвороб, спільних для тварин і людей.

СК 13. Здатність розробляти стратегії профілактики хвороб різної етіології.

СК 19. Здатність здійснювати просвітницьку діяльність серед працівників галузі та населення.

СК 20. Здатність організовувати, здійснювати і контролювати документообіг під час професійної діяльності.

### **Програмні результати навчання (ПНР)**

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

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

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



**Змістовий модуль 2. Гігієна молока і молочних продуктів**

<p><b>Тема 6-7.</b> Санітарно-гігієнічні умови отримання високоякісного молока  <b>Лабораторна робота 7.</b> Визначення натуральності молока  <b>Лабораторна робота 8.</b> Визначення домішки аномального молока, контроль пастеризації</p>	6-7	8	4	4									
<p><b>Тема 8-9.</b> Інспектування молока за інфекційних хвороб тварин і маститах  <b>Лабораторна робота 9.</b> Методи дослідження молочних та кисломолочних продуктів</p>	8-9	8	4	4									
<p><b>Тема 10.</b> Гігієнічні вимоги під час виробництва питного молока. Основи технології  <b>Лабораторна робота 10.</b> Технологія виготовлення твердих сичужних сирів. Проведення експертизи твердих та кисломолочних сирів</p>	10	4	2	2									
<p><b>Тема 11.</b> Гігієна кисломолочних продуктів. Класифікація, хімічний склад, харчова цінність  <b>Лабораторна робота 11.</b> Методи дослідження масла вершкового</p>	11	4	2	2									
<p><b>Тема 12.</b> Гігієна меду  <b>Лабораторна робота 12.</b> Інспектування меду</p>	12	4	2	2									
<p><b>Тема 13.</b> Гігієна інших продуктів бджільництва  <b>Лабораторна робота 13.</b> Інспектування</p>	12	4	2	2									

яєць													
<b>Тема 14-15</b> Інспектування риби та інших гідробіонтів. <b>Лабораторна робота 14.</b> Інспектування риби	14-15	8	4		4								
<b>Самостійна робота 1.</b> Вимоги до масла вершкового (ДСТУ 4399:2005)							10						
<b>Самостійна робота 2.</b> Вимоги до кефіру (ДСТУ 4417:2005)							15						
<b>Разом за модулем 2</b>	10	40	20		20		25						
<b>Змістовий модуль 3 Вимоги до забійних тварин, їх транспортування, переробних потужностей, інспектування забійних тварин, якість м'яса</b>													
<b>Тема 16.</b> Забійні тварини, їх транспортування та визначення категорій вгодованності <b>Лабораторна робота 15.</b> Вимоги та порядок оформлення ветеринарних документів <b>Лабораторна робота 16.</b> Дослідження лімфовузлів туш та органів забійних тварин	16	4	2		2								
<b>Тема 17.</b> Підприємства з переробки забійних тварин та ветсан вимоги до них. Приймання забійних тварин.	17	4	2		2								
<b>Тема 18.</b> Основи технології і гігієни переробки забійних тварин та птиці <b>Лабораторна робота 17.</b> Визначення свіжості м'яса <b>18.</b> Методи визначення м'яса, одержаного від хворих і загиблих тварин	18	4	2		2								
<b>Тема 19.</b> Визначення	19	4	2		2								

вгодованості тварин <b>Лабораторна робота 19.</b> Інспектування продуктів забою тварин на трихінельоз													
<b>Разом за змістовим модулем 3</b>	4	16	8		8								
<b>Змістовий модуль 4. Хімічний склад автоліз, консервування м'яса, інспектування за інфекційних і паразитарних хвороб</b>													
<b>Тема 20</b> Організація та методика після забійного інспектування туш і органів кролів, нутрій, птиці. <b>Лабораторна робота 19.</b> Інспектування продуктів забою тварин на трихінельоз	20	6	2		2		2						
<b>Тема 21</b> Організація та методика після забійного інспектування туш і органів забійних тварин ВРХ, ДРХ, свиней <b>Лабораторна робота 20.</b> Інспектування продуктів забою тварин при інших паразитарних хворобах	21	4	2		2								
<b>Тема 22.</b> Морфологія, хімічний склад і товарознавство м'яса різних видів тварин. <b>Лабораторна робота 21</b> Інспектування продуктів забою тварин при цистицеркозі	22	6	2		2		2						
<b>Тема 23.</b> Зміни в м'ясі після забою тварин. Автоліз. <b>Лабораторна робота 21</b> Санітарна оцінка продуктів забою тварин при цистицеркозі	23	8	2		2		4						
<b>Тема 24</b> Основи технології консервування м'яса і м'ясних продуктів <b>Лаборато-</b>	24	6	2		2		2						

<b>рна робота 22.</b> Ви-значення видової належності м'яса коней, ВРХ, ДРХ													
<b>Тема 25.</b> Гігієна консервування м'яса і м'ясних продуктів <b>Лабораторна робота 23.</b> Визначення видової належності м'яса свиней, кролів, нутрій	25	8	2		2		4						
<b>Тема 26-30.</b> Інспектування продуктів забою тварин при інфекційних хворобах хворобах. <b>Лабораторна робота 24.</b> Інспектування ковбасних виробів. Інспектування консервних виробів	26-30	26	10		10		6						
Всього			22		22		20						
<b>УСЬОГО ГОДИН</b>	155		60		60		35						

### 3. Теми лабораторних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1.	ДСТУ молоко-сировина.	2
2.	Визначення кислотності та термостійкості молока	2
3.	Визначення вмісту жиру, вологи, сухих речовин	2
4.	Визначення вмісту жиру, вологи, сухих речовин	2
5.	Визначення вмісту білків у молоці та сиропридатності молока	2
6.	Визначення чистоти молока. Методи мікробіологічного контролювання молока	2
7.	Визначення натуральності молока	2
8.	Визначення домішки аномального молока, контроль пастеризації	2
9.	Методи дослідження молочних та кисломолочних продуктів	2
10.	Технологія виготовлення твердих сичужних сирів. Проведення експертизи твердих та кисломолочних сирів	2
11.	Методи дослідження масла вершкового	2
12.	Інспектування меду	2



13.	Інспектування яєць	2
14.	Інспектування риби	2
15.	Вимоги та порядок оформлення ветеринарних документів	2
16.	Дослідження лімфовузлів туш та органів забійних тварин	2
17.	Визначення свіжості м'яса	2
18.	Методи визначення м'яса, одержаного від хворих і загиблих тварин	4
19.	Інспектування продуктів забою тварин на трихінельоз	6
20.	Інспектування продуктів забою тварин при цистицеркозі	6
21.	Інспектування продуктів забою тварин при інших паразитарних хворобах	2
22.	Визначення видової належності м'яса	4
23.	Інспектування ковбасних виробів	2
24.	Інспектування консервних виробів	2

#### **5. Засоби діагностики результатів навчання**

- екзамен;
- залік;
- модульні тести;
- реферати;
- захист лабораторних робіт.

#### **6. Методи навчання.**

- словесний метод (лекція, дискусія, співбесіда тощо);
- практичний метод (лабораторні заняття);
- наочний метод (метод ілюстрацій, метод демонстрацій);
- робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування, анування, складання реферату);
- відеометод (дистанційні, мультимедійні, веб-орієнтовані тощо, ЕНК);
- самостійна робота (виконання завдань);
- індивідуальна науково-дослідна робота здобувачів вищої освіти.
- виїзні заняття на виробництві, навчальна практика

#### **7. Методи оцінювання.**

- екзамен;
- залік;
- усне або письмове опитування;
- модульне тестування;
- реферати;
- захист лабораторних робіт;

- презентації та виступи на наукових заходах

**8. Розподіл балів**, які отримують здобувачі вищої освіти. Оцінювання знань здобувача вищої освіти відбувається за 100-бальною шкалою і переводиться в національні оцінки згідно з табл. 1 чинного «Положення про екзамен та заліки у НУБіП України»

**Таблиця 1 – Шкала оцінювання здобувачів вищої освіти**

Рейтинг студента, бали	Оцінка національна за результати складання	
	екзаменів	заліків
90-100	відмінно	зараховано
74-89	добре	
60-73	задовільно	
0-59	незадовільно	не зараховано

Для визначення рейтингу студента (слухача) із засвоєння дисципліни  $R_{\text{дис}}$  (до 100 балів) одержаний рейтинг з атестації (до 30 балів) додається до рейтингу студента (слухача) з навчальної роботи  $R_{\text{НР}}$  (до 70 балів):  $R_{\text{дис}} = R_{\text{НР}} + R_{\text{АТ}}$ .

### 9. Навчально-методичне забезпечення

- електронний навчальний курс навчальної дисципліни (на навчальному порталі НУБіП України eLearn Ч 1 - <https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=1881>; Ч 2 - <https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=1974>);
- конспекти лекцій та їх презентації (в електронному вигляді);
- підручники, навчальні посібники, практикуми;
- методичні матеріали щодо вивчення навчальної дисципліни для здобувачів вищої освіти денної форми здобуття вищої освіти;
- програма навчальної (виробничої) практики навчальної дисципліни (якщо вона передбачена навчальним планом).

### 10. Рекомендовані джерела інформації

#### Основна література

1. Гігієна продуктів тваринного походження: навчальний посібник (друге видання розширене і доповнене) / Якубчак О. М., Таран Т.В., Овчаренко О.М. – ЦП.: «Компринт», 2018. – 755 с. Витяг з протоколу № 3 засід. Вченої ради НУБіП України від 25 жовтня 2017 р.
2. Гігієна продуктів тваринного походження: навчальний посібник / Якубчак О. М., Таран Т.В., Овчаренко О.М. – ЦП.: «Компринт», 2017. – 596 с. Витяг з протоколу № 3 засід. Вченої ради НУБіП України від 25 жовтня 2017 р.
3. Якубчак О.М., Хоменко В.І., Мельничук С.Д. та ін. Ветеринарно санітар-

на експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва: [підручник] / О.М. Якубчак, Хоменко В.І., Мельничук С.Д. – К., 2005. – 799с.

4. Практикум з ветеринарно-санітарної експертизи з основами технології та стандартизації м'яса і м'ясних продуктів / О.М. Якубчак, М.В. Козак, В.В. Власенко, Л. В. Олійник, В.О. Загребельний, Т.В. Таран, Л.В. Адаменко, М.А. Галабурда, Р.І. Білик. За заг.ред. О.М. Якубчак – Київ, «Компанія «Біопром»», 2012. – 168 с.
5. 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 заг.ред. О.М. Якубчак – Київ, «Компанія «Біопром»», 2012. – 256 с.

#### Додаткова література

1. Безпечність та якість харчових продуктів: навчальний посібник / Якубчак О. М., Таран Т.В. – ЦП.: «Компринт», 2019. – 206 с. Витяг з протоколу № 4 засід. Вченої ради НУБіП України від 26 жовтня 2019 р.
2. Гігієна молока і молочних продуктів: навчальний посібник / Якубчак О. М., Джміль О.М., Джміль В.І., Таран Т.В., Яхновська О.В., Тютюн А.І., Кондрасій Л.А. ЦП.: «Компринт», 2016. – 14 др. ар.
3. Гігієна м'яса (концепція аналізу ризиків у критичних точках управління) / О. М. Якубчак, Т.В. Таран. – 9 др ар.
4. Електронний навчальний посібник. Гігієна первинної переробки тварин і продуктів / уклад. О. М. Якубчак [та ін.Тютюн А.І., Таран Т.В., Джміль В.І.]. – 10 др арк. <http://dspace.nubip.edu.ua:8080/jspui/handle/123456789/31884>.
5. Електронний навчальний посібник. Гігієна виробництва м'ясних продуктів / Якубчак О.М., Таран Т. В. 2016 р. <http://dspace.nubip.edu.ua:8080/jspui/handle/123456789/3245>
6. Гігієна виробництва м'ясних продуктів / О.М. Якубчак, Т.В. Таран – К: ЦП «Компринт». – 2015. – 155 с.