


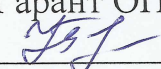
до наказу від \_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І  
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ**

Кафедра ветеринарної гігієни імені професора А. К. Скороходька

  **ЗАТВЕРДЖУЮ»**  
Декан факультету  
Факультет **ВІДХОВСЬКИЙ**  
Протокол № \_\_\_\_\_ в **«ВЕТЕРИНАРНОЇ  
МЕДИЦИНИ»** \_\_\_\_\_ 2023 р.

**«СХВАЛЕНО»**  
на засіданні кафедри ветеринарної гігієни  
імені професора А. К. Скороходька  
Протокол № 9 від «11» квітня 2023 р.  
 Завідувач кафедри  
Марія КУЧЕРУК

**«РОЗГЛЯНУТО»**  
Гарант ОП «Ветеринарна медицина»  
 Наталія ГРУШАНСЬКА

**РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

**ГІГІЄНА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ**

спеціальність **211 «Ветеринарна медицина» (ск)**  
освітньо-професійна програма **«Ветеринарна медицина»**  
Факультет **ветеринарної медицини**  
Розробники: **доктор ветеринарних наук, професор Ткачук С. А.**

Київ 2023 р.

## 1. Опис навчальної дисципліни

### ГІГІЄНА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

(назва)

Галузь знань, спеціальність, освітня програма, освітній ступінь		
Освітній ступінь	<i>Магістр</i>	
Спеціальність	<i>211 «Ветеринарна медицина»</i>	
Освітня програма	<i>«Ветеринарна медицина»</i>	
Характеристика навчальної дисципліни		
Вид	<i>Обов'язкова</i>	
Загальна кількість годин	<i>240</i>	
Кількість кредитів ECTS	<i>8</i>	
Кількість змістових модулів	<i>4</i>	
Курсова робота	<i>-</i>	
Форма контролю	<i>залік, екзамен</i>	
Показники навчальної дисципліни для денної та заочної форм навчання		
	денна форма навчання	заочна форма навчання
Рік підготовки (курс)	<i>2023-2024</i>	<i>-</i>
Семестр	<i>7,8</i>	<i>-</i>
Лекційні заняття	<i>45 год.</i>	<i>-</i>
Лабораторні заняття	<i>75 год.</i>	<i>-</i>
Самостійна робота	<i>120 год.</i>	<i>-</i>
Кількість тижневих аудиторних годин для денної форми навчання	<i>3,5 год.</i>	<i>-</i>
Навчальна практика	<i>50 год.</i>	<i>-</i>

## 2. Мета, завдання та компетентності навчальної дисципліни

**Мета** – формування у майбутніх лікарів ветеринарної медицини знань з проведення заходів для чіткого вирішення питань санітарно-гігієнічних досліджень, санітарного благополуччя харчових продуктів і технічної продукції тваринного походження під час їх виробництва, транспортування, зберігання та реалізації, дотримуючись вимог чинних нормативно-правових актів і документів.

**Завдання** – формування компетентностей у здобувачів вищої освіти з підготовки тварин до забою, приймання та здавання забійних тварин, їх транспортування, знання основ технології та гігієни під час виробництва

продуктів тваринництва, сприяння зниженню втрат сировини та готової продукції, покращанню їх якості, а також контролювання безпечності та якості продуктів рослинного походження, меду, харчових яєць, харчових тваринних гідробіонтів, молока і молочних продуктів, м'яса і м'ясних продуктів, побічних продуктів тваринного походження.

**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):**

ЗК3. Знання та розуміння предметної галузі та професії.

ЗК7. Здатність проведення досліджень на відповідному рівні.

ЗК9. Здатність приймати обґрунтовані рішення.

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

ФК2. Здатність використовувати інструментарій, спеціальні пристрої, прилади, лабораторне обладнання та інші технічні засоби для проведення необхідних маніпуляцій під час професійної діяльності.

ФК6. Здатність здійснювати відбір, пакування, фіксування і пересилання проб біологічного матеріалу для лабораторних досліджень.

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

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

**Програмні результати навчання (ПРН):**

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

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

ПРН14. Розуміти сутність процесів виготовлення, зберігання та переробки біологічної сировини.

ПРН17. Знати правила та вимоги біобезпеки, біоетики та добробуту тварин.

**4. Програма та структура навчальної дисципліни для:**

– скороченого терміну денної форми навчання.

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин				
	денна форма				
	тижні	усього	у тому числі		
л			лаб	с.р.	
1	2	3	4	5	6

<b>Змістовний модуль 1. Вступ до дисципліни. Гігієнічні вимоги до переробки забійних тварин. Зміни м'яса після забою тварин і під час зберігання.</b>					
1	2	3	4	5	6
Тема 1. Вступ до дисципліни «Гігієна харчових продуктів»: мета, завдання, основні поняття, структура.	2	16	2	4	10
Тема 2. Гігієна переробки забійних тварин.	4	15	2	4	9
Тема 3. Організація та методика після забійного інспектування туш і органів забійних тварин.	6	15	2	4	9
Тема 4. Морфологія, хімічний склад і товарознавство м'яса. Зміни м'яса під час зберігання.	8	13	2	3	8
Разом за змістовим модулем 1	8	59	8	15	36
<b>Змістовний модуль 2. Гігієна харчових продуктів за хвороб різної етіології забійних, диких промислових тварин і пернатої дичини.</b>					
1	2	3	4	5	6
Тема 5. Інспектування туш і продуктів забою забійних тварин за виявлення інфекційних, інвазійних хвороб, хвороб незаразної етіології та отруєнні.	10	16	2	4	10
Тема 6. Гігієнічні вимоги до виробництва і	12	16	2	4	10

обігу м'ясних банкових консервів, ковбасних і м'ясних виробів, їх безпечність та якість.					
Тема 7. Гігієнічні вимоги до переробки субпродуктів, ендокринно-ферментної сировини і крові забійних тварин.	14	15	2	4	9
Тема 8. Харчові токсикоінфекції і токсикози та їх профілактика.	15	14	1	3	10
Разом за змістовим модулем 2	15	61	7	15	39
<b>Усього годин</b>	<b>15</b>	<b>120</b>	<b>15</b>	<b>30</b>	<b>75</b>
<b>Змістовний модуль 3. Гігієна отримання, переробки, обігу, методи контролювання молока та молочних продуктів.</b>					
1	2	3	4	5	6
Тема 9. Хімічний склад та технологічні властивості молока.	1–3	15	3	6	6
Тема 10. Гігієна отримання та первинної обробки молока сировини.	4,5	16	4	6	6
Тема 11. Гігієна переробки і обігу молока сировини та питного молока.	6,7	14	4	5	5
Тема 12. Санітарна оцінка молока за хвороб, отруєнь тварин і радіаційного ураження.	8,9	16	4	6	6

Разом за змістовим модулем 3	9	61	15	23	23
<b>Змістовний модуль 4. Гігієна меду натурального, інших продуктів бджільництва та гідробіонтів. Гігієна харчових продуктів рослинного походження.</b>					
1	2	3	4	5	6
Тема 13. Вимоги законодавства до меду та інших продуктів бджільництва. Методи контролювання якості та безпечності продуктів бджільництва.	10,11	16	4	6	6
Тема 14. Гігієнічні вимоги до первинної переробки, консервування та обігу харчових тваринних гідробіонтів.	12,13	16	4	4	8
Тема 15. Гігієна продуктів рослинного походження.	14	16	4	8	4
Тема 16. Гігієнічна оцінка харчових курячих яєць	15	11	3	4	4
Разом за змістовим модулем 4	15	59	15	22	22
<b>Усього годин</b>		<b>120</b>	<b>30</b>	<b>45</b>	<b>45</b>

## 5. Теми лабораторних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Вимоги та порядок оформлення ветеринарних документів. Позначка придатності та ветеринарні штампи для позначення необроблених харчових продуктів.	2
2	Види м'ясопереробних підприємства, структура скотосировинної бази	2

3	Визначення видової належності м'яса ВРХ, ДРХ, коней, свиней	2
4	Визначення видової належності м'яса птиці, кролів, нутрій	2
5	Дослідження лімфовузлів туш та органів забійних тварин	2
6	Визначення свіжості м'яса ВРХ, ДРХ, коней, свиней	4
7	Визначення свіжості м'яса кролів, птиці.	2
8	Методи визначення м'яса, одержаного від хворих і загиблих тварин	2
9	Інспектування продуктів забою тварин при інших паразитарних хворобах (фасціольоз, дикроцеліоз, саркоспоридіоз тощо)	2
10	Інспектування продуктів забою тварин при цистицеркозі (ветсаноцінка, методи знешкодження)	2
11	Інспектування продуктів забою тварин за трихінельозу	2
12	Ветеринарно-санітарне дослідження м'ясних консервів	2
13	Методи контролювання безпечності та якості м'ясних і ковбасних виробів. Методи визначення загальної кількості мікроорганізмів в м'ясі та продуктах його переробки.	4
14	Вимоги до молока сировини, що заготовляється за ДСТУ 3662:2018.	2
15	Визначення органолептичних показників молока, відбір проб, консервування, визначення густини молока	2
16	Визначення кислотності та термостійкості молока	2
17	Визначення вмісту жиру, вологи, сухих речовин	2
18	Визначення вмісту білків у молоці та сиропридатності молока	2
19	Визначення чистоти молока. Методи мікробіологічного контролювання молока	2
20	Визначення натуральності молока	2
21	Визначення домішки аномального молока, контроль пастеризації	2
22	Методи дослідження молочних та кисломолочних продуктів	2
23	Технологія виготовлення твердих сичужних сирів. Проведення експертизи твердих та кисломолочних сирів	2
24	Методи дослідження масла вершкового	2
25	Відбір проб меду натурального для проведення випробувань. Органолептичні методи оцінки меду натурального	2
26	Методи визначення вмісту води та діастази в меді натуральному	2
27	Проведення пилкового аналізу меду. Визначення кислотності меду натурального. Методи визначення фальсифікації меду.	2

28	Інспектування риби та рибних продуктів	4
29	Порядок та норми відбору зразків для лабораторних досліджень харчових продуктів рослинного походження. Порядок проведення випробувань зразків харчових продуктів рослинного походження	2
30	Визначення масової частки нітратів у харчових продуктах рослинного походження іонометричним методом	2
31	Порядок проведення випробувань зразків консервованих харчових продуктів рослинного походження.	2
32	Випробування зразків круп, борошна та крохмалю	2
33	Методи контролювання безпечності та якості харчових яєць курячих і перепелиних.	4
	Разом	75

**6. Зразки контрольних питань, тестів для визначення рівня засвоєння знань студентами.**

**Варіант 1**

<b>Питання №1 Розрізняють білки м'яса:</b>	
1. Повноцінні	А. Колаген
2. Неповноцінні	Б. Міозин
	В. Еластин
	Г. Актин
	Д. Міоген

<b>Питання №2 Розставити у відповідності термічний стан та температуру в товщі м'язів:</b>	
1. Остигле	А. -3 - -5
2. Охолоджене	Б. не вище – 8
3. Підморожене	В. Не більше 12 С
4. Заморожене	Г. 0 – 4 С

<b>Питання № 3 Парне м'ясо характеризується:</b>	
1	м'якою консистенцією
2	щільною консистенцією
3	недостатнім ступенем перетравлення
4	високим ступенем перетравленням
5	високою вологозв'язуючою здатністю
6	низькою вологозв'язуючою здатністю

<b>Питання №4 Перед забоєм тварин необхідно витримати голодними, не менше:</b>
--



1. велику рогату і дрібну рогату худобу, коней	А. 24 годин
2. свиней	Б. 14-18 годин
3. телят і поросят	В. 12 годин
4. кролів	Г. 6 годин

<b>Питання №5</b> Забійне підприємство, призначене для забою тварин (птиці), первинної переробки, зберігання та реалізації сировини тваринного походження:
<i>У бланку надати відповідь одним словом</i>

<b>Питання №6.</b> За переохолодження і перегріванні тварин:	
1	кров погано звертається, темно-вишневого кольору
2	кров'яні згустки у великих судинах
3	кровонаповнені капіляри
4	Туша добре знекровлена, але має неприємний запах

<b>Питання №7</b> Для визначення якості пастеризації молока та молочних продуктів використовують:	
1.	Сичужний фермент
2.	Визначення рН молока
3.	Визначення пероксидази
4.	Термостійкість молока
5.	Визначення кислотності молока

<b>Питання № 8</b> Молоко під час відправлення з господарства повинно мати температуру:	
1.	Не вище 6 <sup>0</sup> С
2.	Не вище 4 <sup>0</sup> С
3.	Не вище 10 <sup>0</sup> С
4.	Не вище 8 <sup>0</sup> С

<b>Питання № 9</b> Для визначення СЗМЗ та мінеральних речовин молоко:	
1	Діють розчинами лугів
2	Спалюють при температурі 550 – 600 С
3	Діють розчинами кислот
4	Застосовують дріжджі та бактерії

<b>Питання № 10.</b> За ехінококозу уражені частини органів:	
1	направляють на промпереробку

2	утилізують
3	направляють на корм тваринам
4	знищують спалюванням

<b>Питання № 11 На фасціольоз найчастіше хворіють:</b>	
1	свині
2	дрібна рогата худоба
3	велика рогата худоба
4	кролі
5	верблюди, осли, олені

<b>Питання № 12 Личинки ехінококу локалізуються в:</b>	
1	серці
2	головному мозку
3	Печінці
4	легенях
5	м'язовій тканині

<b>Питання № 13 Що виявляють на печінці і в її паренхімі при кокцидіозі:</b>	
1	великі абсцеси
2	дифузні крововиливи
3	сірувато-жовтуваті вузлики розміром від просяного зерна до горошини
4	ехінококові міхури

<b>Питання № 14 Диференційна діагностика трихінельозу та саркоцистозу:</b>	
1. Саркоцисти	А. мають сполучнотканинну капсулу
2. Личини трихінел	Б. покриті тонкою, прозорою оболонкою, яка проростає всередину мішечка
	В. містяться всередині волокна м'язів
	Г. містяться між волокнами м'язів
	Д. виявляють у м'язах серця

<b>Питання № 15 Під час виявлення в ковбасних виробих неприємного запаху або смаку, ознак гнильного розкладання, цвілі, кислого шумування, протею продукцію:</b>	
<i>У бланку надати відповідь одним словом</i>	

<b>Питання № 16 Гіпофіз, епіфіз, щитовидна, паращитовидна залози, наднирники, сім'яники, яєчники і котиледони належать до ... сировини:</b>	
<i>У бланку надати відповідь одним словом</i>	

<b>Питання №. 17 Нижньощелепні лімфатичні вузли при післязабійному</b>	
--	--

<b>огляді свиней:</b>	
1.	не розтинають
2.	розтинають для дослідження на сибірку
3.	розтинають для дослідження на трихінельоз
4.	Розтинають за необхідності
5.	Розтинають для дослідження на сап

<b>Питання № 18 Кількість трахеобронхіальних лімфовузлів:</b>	
1. Коні	А. 2-5
2. ВРХ	Б. 4-20
3. Свині	В. 1-2

<b>Питання № 19 Залежно від віку і статі велика рогата худоба і буйволи поділяються на наступні групи:</b>	
1. I група	А. бугаї
2. II група	Б. воли
3. III група	В. Телята від 14 днів до 3 місяців
4. IV група	Г. корови
	Д. Молодняк старше 3 місяців

<b>Питання № 20 За якими зовнішніми ознаками визначають вгодваність великої рогатої худоби.</b>	
1	за формою тулуба
2	за ступенем розвитку скелетних м'язів
3	за товщиною шкіри;
4	за виступанням остистих відростків хребців та сідничних горбів
5	за довжиною тулуба

<b>Питання № 21. Чи правильне ствердження: Яйця з ушкодженою шкаралупою зберігають на птахофабриках не менше 2 діб</b>	
<i>У бланку надати відповідь одним словом</i>	

<b>Питання № 22 Вади соленої риби:</b>	
1. іржа	А. Початок гнильного розпаду риби
2. затяжка	Б. Накопичення личинок сирної мухи
3. стрибунці	В. Окислення поверхневого жиру у вигляді жовто-коричневих плям

<b>Питання № 23 Розставте у відповідності вади кольору молока та причини:</b>	
1. надмірно жовтий колір	А. маститом, туберкульозом вим'я; розведенням молока водою, підняттям жиру; зберіганням молока в оцинкованому посуді;

2. синій та блакитний колір	Б. є наслідком порушення правил машинного доїння, механічних пошкоджень вим'я; піроплазмідозів, маститу, поїдання великої кількості жовтецевих,
3. червоний (кров'яний) колір	В. жовтяницею, захворюванням тварин на лептоспіроз, піроплазмідози, ящур, мастит

<b>Питання №24 Розставити у відповідності вади смаку та причини :</b>	
1. солонуватий смак	А. виникає при зберіганні неохолодженого молока в закритих флягах; випасанні корів на пасовищах, де багато польового хвоща; нейтралізації молока содою
2. гострий смак	Б. має молоко корів перед запуском (стародійне); з домішками молозива; при маститі
3. гіркий смак	В. свідчить про поїдання тваринами значної кількості рослин, що містять ефірні олії. тривале зберігання молока при низьких температурах; стародійне молоко;
4. мильний смак	Г. є наслідком поїдання свіжої кропиви, хмелю, водяного перцю

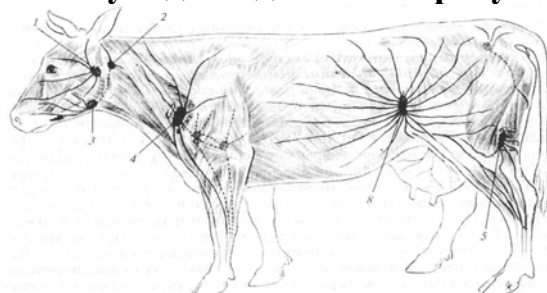
**Питання № 25 В якісному меді вміст механічних домішок**

1.	не допускається
2.	допускається до 3 на 5 см <sup>3</sup>
3.	допускається до 10 на 5 см <sup>3</sup>
4.	допускається до 15 на 50 см <sup>3</sup>

**Питання № 26. За способом отримання мед може бути**

1.	центробіжний
2.	квітковий
3.	кримський
4.	харчовий

**Питання 27. Розставити у відповідності лімфовузли**



1.	А. Поверхневі шійні
4.	Б. підклубові
5	В. привушні
8.	Г. підколінні

<b>Питання №28 . Які з перелічених підприємств відносять до забійних:</b>	
1	м'ясокомбінати
2	Птахокомбінати
3	ковбасні заводи
4	консервні заводи
5	Бойні

<b>Питання № 29 На ринку при ВСЕ яловичини на цистицеркоз досліджують:</b>	
1	м'язи серця, язика, шії
2	м'язи черевної стінки
3	печінку
4	великий жувальний та крилоподібний м'язи
5	стегнові м'язи, поперекові м'язи
6	селезінку

<b>Питання № 30. М'ясо, отримане від забою тварин, що мали клінічні або патолого-анатомічні ознаки бруцельозу підлягає</b>	
1	утилізації
2	спалюванню
3	переробці на варені ковбаси
4	переробці на консерви, м'ясні хліби чи проварці

### **7. Методи навчання**

Організація навчання забезпечується засобами поєднання аудиторної і позааудиторної форм навчання та включає: лекції; лабораторні заняття; самостійну позааудиторну роботу студентів; навчальну та виробничу практику.

Для здійснення контролю за якістю знань та умінь студентів використовуються: контрольні модульні роботи; індивідуальні співбесіди; заліки; іспит.

### **8. Форми контролю**

Використовуються такі види контролю: поточний (контрольна модульна робота) та підсумковий (залік, іспит).

Поточний контроль здійснюється з метою визначення рівня засвоєння студентами певної теми чи декількох взаємопов'язаних тем (модулів). Одним з основних завдань поточного контролю є створення передумов для осмислення та узагальнення достатньо великої за обсягом навчальної інформації. Для

проведення поточного контролю, який може здійснюється впродовж модульної контрольної роботи, завдання добираються та конструюються таким чином, щоб усунути елементи випадковості та об'єктивно оцінити навчальні досягнення студентів за усіма розділами теми.

Семестровий залік – форма підсумкового контролю з навчальної дисципліни за семестр, що спрямована на перевірку засвоєння теоретичного та практичного матеріалу.

Заліки складають за екзаменаційними білетами, затвердженими кафедрою. Викладач в обов'язковому порядку ознайомлює студентів зі змістом екзаменаційних питань.

Підсумковий контроль має на меті перевірку рівня засвоєння знань, практичних умінь та навичок студентів за тривалий проміжок часу навчання (семестр). Мета підсумкового контролю знань полягає у виявленні структури і системи знань студентів. Студента допускають до підсумкового контролю за умови виконання ним усіх видів робіт, передбачених навчальним планом на семестр з цієї дисципліни.

### 10. Розподіл балів, які отримують студенти. Шкала оцінювання: національна та ECTS

Оцінка національна	Оцінка ECTS	Визначення оцінки ECTS	Рейтинг студента, бали
<b>Відмінно</b>	<b>A</b>	<b>ВІДМІННО</b> – відмінне виконання лише з незначною кількістю помилок	<b>90 – 100</b>
<b>Добре</b>	<b>B</b>	<b>ДУЖЕ ДОБРЕ</b> – вище середнього рівня з кількома помилками	<b>82 – 89</b>
	<b>C</b>	<b>ДОБРЕ</b> – в загальному правильна робота з певною кількістю грубих помилок	<b>74 – 81</b>
<b>Задовільно</b>	<b>D</b>	<b>ЗАДОВІЛЬНО</b> – непогано, але зі значною кількістю недоліків	<b>64 – 73</b>
	<b>E</b>	<b>ДОСТАТНЬО</b> – виконання задовольняє мінімальні критерії	<b>60 – 63</b>
<b>Незадовільно</b>	<b>FX</b>	<b>НЕЗАДОВІЛЬНО</b> – потрібно працювати перед тим, як отримати залік (позитивну оцінку)	<b>35 – 59</b>
	<b>F</b>	<b>НЕЗАДОВІЛЬНО</b> – необхідна серйозна подальша робота	<b>01 – 34</b>

### Розподіл балів, які отримують студенти

Поточний контроль		Рейтинг з навчальної роботи R <sub>НР</sub>	Рейтинг з додаткової роботи R <sub>ДР</sub>	Рейтинг штрафний R <sub>ШТР</sub>	Підсумкова атестація (залік)	Загальна кількість балів
Змістовий модуль 1	Змістовий модуль 2					
0-100	0-100	0-70	0-20	0-5	0-30	0-100

**Примітки.** 1. Відповідно до «Положення про кредитно-модульну систему навчання в НУБіП України», затвердженого ректором університету 03.04.2009 р., рейтинг студента з навчальної роботи  $R_{НР}$  стосовно вивчення певної дисципліни визначається за формулою:

$$R_{НР} = \frac{0,7 \cdot (R_{ЗМ}^{(1)} \cdot K_{ЗМ}^{(1)} + \dots + R_{ЗМ}^{(n)} \cdot K_{ЗМ}^{(n)})}{K_{ДИС}} + R_{ДР} - R_{ШТР},$$

де  $R_{ЗМ}^{(1)}, \dots, R_{ЗМ}^{(n)}$  – рейтингові оцінки змістових модулів за 100-бальною шкалою;

$n$  – кількість змістових модулів;

$K_{ЗМ}^{(1)}, \dots, K_{ЗМ}^{(n)}$  – кількість кредитів ECTS, передбачених робочим навчальним планом для відповідного змістового модуля;

$K_{ДИС} = K_{ЗМ}^{(1)} + \dots + K_{ЗМ}^{(n)}$  – кількість кредитів ECTS, передбачених робочим навчальним планом для дисципліни у поточному семестрі;

$R_{ДР}$  – рейтинг з додаткової роботи;

$R_{ШТР}$  – рейтинг штрафний.

Наведену формулу можна спростити, якщо прийняти  $K_{ЗМ}^{(1)} = \dots = K_{ЗМ}^{(n)}$ . Тоді вона буде мати вигляд:

$$R_{НР} = \frac{0,7 \cdot (R_{ЗМ}^{(1)} + \dots + R_{ЗМ}^{(n)})}{n} + R_{ДР} - R_{ШТР}.$$

**Рейтинг з додаткової роботи**  $R_{ДР}$  додається до  $R_{НР}$  і не може перевищувати 20 балів. Він визначається лектором і надається студентам рішенням кафедри за виконання робіт, які не передбачені навчальним планом, але сприяють підвищенню рівня знань студентів з дисципліни.

**Рейтинг штрафний**  $R_{ШТР}$  не перевищує 5 балів і віднімається від  $R_{НР}$ . Він визначається лектором і вводиться рішенням кафедри для студентів, які матеріал змістового модуля засвоїли невчасно, не дотримувалися графіка роботи, пропускали заняття тощо.

2. Згідно із зазначеним Положенням **підготовка і захист курсового проекту (роботи)** оцінюється за 100 бальною шкалою і далі переводиться в оцінки за національною шкалою та шкалою ECTS.

## 11. Навчально-методичне забезпечення

### Нормативно-правові акти

1. Про ветеринарну медицину: Закон України від 25.06.1992 № 2498-XII. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2498-12#Text>.

2. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів: Закон України від 23.12.1997 № 771/97-ВР. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#Text>.

3. Про вилучення з обігу, переробку, утилізацію, знищення або подальше

- використання неякісної та небезпечної продукції: Закон України від 14.01.2000 № 1393-XIV. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1393-14#Text>.
4. Про молоко та молочні продукти Закон України від 24.06.2004 № 1870-IV. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1870-15#Text>.
5. Про мисливське господарство та полювання: Закон України від 22.02.2000 № 1478-III. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1478-14#Text>.
6. Про аквакультуру: Закон України від 18.09.2012 № 5293-VI. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/5293-17#Text>.
7. Про рибу, інші водні живі ресурси та харчову продукцію з них: Закон України від 06.02.2003 № 486-IV. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/486-15#Text>.
8. Про рибне господарство, промислове рибальство та охорону водних біоресурсів: Закон України від 08.07.2011 № 3677-VI. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/3677-17#Text>.
9. Про безпечність та гігієну кормів: від 21.12.2017 № 2264-VIII. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2264-19#Text>.
10. Про побічні продукти тваринного походження, не призначені для споживання людиною: Закон України від 07.04.2015 № 287-VIII. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/287-19#Text>.
11. Про бджільництво: Закон України від 22.02.2000 № 1492-III. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1492-14#Text>.
12. Про захист прав споживачів: Закон України № 1023-XII. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1023-12#Text>.
13. Про ідентифікацію та реєстрацію тварин : Закон України від 04.06.2009 № 1445-VI. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1445-17#Text>.
14. Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення : Закон України від 24.02.1994 р. № 4004-XII. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/4004-12#Text>.
15. Про державну систему біобезпеки при створенні, випробуванні, транспортуванні та використанні генетично модифікованих організмів: Закон України від 31.05.2007 № 1103-V. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1103-16#Text>.
16. Ветеринарно-санітарні правила для боєнь, забійно-санітарних пунктів господарств та подвірного забою тварин. Наказ Державного департаменту ветеринарної медицини Міністерства аграрної політики України від 14 січня 2004 року № 4. Зареєстровано в Міністерстві юстиції України 28 січня 2004 р. за № 121/8720.
17. Про основні засади державного нагляду (контролю) у сфері господарської діяльності: Закон України від 05.04.2007 № 877-V. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/877-16#Text>.
18. Порядок видачі ветеринарних документів від 21.11.2013 № 857. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/857-2013-%D0%BF#Text>.
19. Положення про Державну службу України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів № 667. 667-2015-п. Затверджено постановою Кабінету Міністрів України від 2 вересня 2015 р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/667-2015-%D0%BF#Text>.



20. Правила ветеринарно-санітарної експертизи молока і молочних продуктів та вимоги щодо їх реалізації. Затверджені наказом Держдепартаменту ветмедицини України від 20.04.2004, № 49 та зареєстровані у Міністерстві юстиції України 07 травня 2004 р. за № 579/9178. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0579-04#Text>.
21. Ветеринарні та санітарні вимоги до особистих господарств населення – виробників сирого молока. Затверджені наказом Державного департаменту ветеринарної медицини України від 21.03.2002, № 17 та зареєстровані у Міністерстві юстиції України 05 квітня 2002 р. за № 336/6624. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0336-02#Text>.
22. Ветеринарні та санітарні вимоги до пунктів закупівлі молока від тварин, які утримуються в особистих підсобних господарствах населення, затверджені наказом Державного департаменту ветеринарної медицини України від 21.03.2002, № 18 та зареєстровані у Міністерстві юстиції України 05 квітня 2002 р. за № 337/6625. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0337-02#Text>.
23. Ветеринарно-санітарні правила для ферм по виробництву молока: Ветеринарні правила і норми (видання офіційне) (затв. наказом МОЗ України від 14.05. 2004 р., № 239). К., 2001. 16.
24. Державні санітарні правила для молокопереробних потужностей. – ДСП 4.4.4.011–98. К., 1998. 55. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/va011488-98#Text>.
25. Правила транспортування тварин. Затверджено постановою Кабінету Міністрів України від 16 листопада 2011 р., № 1402. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1402-2011-%D0%BF#Text>.
26. Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів. Затверджені наказом Державного департаменту ветеринарної медицини України від 07.06.2002, № 28 та зареєстровані у Міністерстві юстиції України 21.06.2002 за № 524/6812. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0524-02#Text>.
27. Ветеринарно-санітарні правила для боєнь, забійно-санітарних пунктів господарств та подвірного забою тварин. Затверджено наказом № 4 Держдепартаменту ветеринарної медицини Мінагрополітики України 14.01.2004 р. Зареєстровано в Мінюсті України 28.01. 2004 р. за № 121/8720. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0121-04#Text>.
28. Інструкція із застосування позначки придатності та ветеринарних штампів. Затверджена наказом Державного комітету ветеринарної медицини України від 02.02.2010, № 46 і зареєстрована в Міністерстві юстиції України 07.04.2010 за № 278/17573. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0278-10#Text>.
29. Інструкція з товарознавчої оцінки та маркування м'яса. Затверджено Міністерством аграрної політики та продовольства України, наказ №587 від 01.11.2011 р. Зареєстровано в Мінюсті України 17.11.2011 р. за № 1317/20055 (зі змінами за наказом № 163 від 04.04.2012 р.). URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1317-11#Text>.
30. Інструкція з діагностики, профілактики та ліквідації трихінельозу тварин, затверджена наказом Державного департаменту ветеринарної медицини

Мінагрополітики від 03.08.2007, № 79, зареєстрована в Міністерстві юстиції України 17.08.2007 за № 951/14218. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0951-07#Text>.

31. Інструкція з порядку ветеринарного клеймування шкіряної та хутрової сировини. Затверджено наказом Головного державного інспектора ветеринарної медицини України від 3 липня 2001 р. № 52. Зареєстровано в Міністерстві юстиції України 3 жовтня 2001 р. за № 855/6046. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0855-01#Text>.

32. Правила перевезення швидкопсувних вантажів. Затверджено наказом Міністерства транспорту України від 9.12.2002 р., № 873. Зареєстровано в Міністерстві юстиції України 29 грудня 2002 р. за № 1031/7319. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1031-02#Text>.

33. Правила ветеринарно-санітарної експертизи яєць свійської птиці. Затверджені наказом Головного державного інспектора ветеринарної медицини від 07.09.01, № 70 та зареєстровані в Міністерстві юстиції України 27.09.01 за № 850/6041. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0850-01#Text>.

34. Ветеринарно-санітарні правила для суб'єктів господарювання (потужностей, цехів) з переробки птиці та виробництва яйце продуктів. Затверджені наказом Головного державного інспектора ветеринарної медицини від 07.09.01, № 70 та зареєстровані в Міністерстві юстиції України 27.09.01 за № 850/6040. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0849-01#Text>.

35. Ветеринарно-санітарні вимоги для потужностей (об'єктів) з виробництва продуктів бджільництва. Затверджено наказом Міністерства аграрної політики та продовольства України 08.08.2012 р., № 491, зареєстровано в Міністерстві юстиції України 31.08.2012 р. за № 1469/21781. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1469-12#Text>.

36. Мед натуральний. Технічні умови: ДСТУ 4497: 2005. К.: Держспоживстандарт України, 2007. (Національний стандарт). URL: [https://lab.biz.ua/apps/dstu\\_4497-2005.pdf](https://lab.biz.ua/apps/dstu_4497-2005.pdf).

37. Ветеринарно-санітарна експертиза меду та продуктів бджільництва. Порядок проведення: СОУ 01.25-37-371:2005. К.: Мінагрополітики України, 2005. – (Національний стандарт).

38. Порядок видачі ветеринарно-санітарного паспорта пасіки. Затверджено наказом Міністерства аграрної політики України, УААН від 20.09.2000 р. № 184/82, зареєстровано в Міністерстві юстиції України 23.10.2000 р. за № 736/4957. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0282-21#Text>.

39. Інструкція щодо попередження та ліквідації хвороб і отруєнь бджіл. Затверджено Наказом Головного державного інспектора ветеринарної медицини 30.01.2001, № 9. Зареєстровано в Міністерстві юстиції України 12 лютого 2001 р. за № 131/5322. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0131-01#Text>.

40. Правила торгівлі на ринках. Затверджені наказом Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 26.02.2002, №57/188/84/105 та зареєстровані в Міністерстві юстиції України 22.03.02 за № 288/6576 (зі змінами № 172/702/332/108 від 03.07.03 і № 298/778/413/269 від 22.09.05). URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0288-02#Text>.

41. Правила продажу продовольчих товарів (затверджені наказом Міністерства зовнішніх економічних зв'язків України від 28 грудня 1994 р., № 237 зі змінами від 23.09.1998 р., № 617). URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0009-95#Text>.
42. Ветеринарно-санітарні правила для ринків, затверджені наказом Головного державного інспектора ветеринарної медицини України від 04.06.96 № 23. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0314-96#Text>.
43. Державні гігієнічні нормативи. Допустимі рівні вмісту радіонуклідів <sup>137</sup>Cs і <sup>90</sup>Sr у продуктах харчування та питній воді (ДР-2006). Затверджені Наказом МОЗ України № 256 від 03.05.2006 р. Зареєстровано в Мініюсті України 17.07. 2006 р. за № 845/12719. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0845-06#Text>.
44. Порядок відбору зразків продукції тваринного, рослинного і біотехнологічного походження для проведення дослідження: Постанова Кабінету Міністрів України від 14.06. 2002 р., № 833. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/833-2002-%D0%BF#Text>.
45. Методика розроблення критеріїв, за якими оцінюється ступінь ризику від провадження господарської діяльності та визначається періодичність проведення планових заходів державного нагляду (контролю). Затверджено постановою Кабінету Міністрів України від 28 серпня 2013 р. № 752. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/752-2013-%D0%BF#Text>.
46. Акт, складений за результатами проведення планового (позапланового) заходу державного нагляду (контролю) щодо додержання суб'єктом господарювання вимог законодавства у сфері ветеринарної медицини. Затверджено наказом Міністерства аграрної політики та продовольства України 07 березня 2018 року № 130. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0366-18#Text>.
47. Порядок надання статусу офіційного ветеринарного лікаря, уповноваженого ветеринара, працівника бійні, уповноваженого на виконання обов'язків помічника державного ветеринарного інспектора, та здійснення їх діяльності. Затверджено наказом Міністерства аграрної політики та продовольства України 16 березня 2018 року, № 141. Зареєстровано в Міністерстві юстиції України 27 березня 2018 р. за № 368/31820. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0368-18#Text>.
48. Методичні рекомендації «Настанова з належної виробничої та гігієнічної практики (GMP/GHP) виробництва м'яса», затверджені Науково-методичною радою Державної ветеринарної та фітосанітарної служби України (протокол № 4 від 21.12.2011 р.).
49. Гігієнічні вимоги до м'яса птиці та окремих показників його якості. Затверджено наказом Міністерства охорони здоров'я України 06.08.2013 № 694. Зареєстровано в Міністерстві юстиції України 13 серпня 2013 р. за №1379/23911. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1379-13#Text>.
50. СОУ 15.7-37-116:2004 М'ясопереробне підприємство. Вимоги безпеки / В. В. Касянчук, Н. М. Богатко, Я. П. Крижанівський П. Д.Константинов [та ін.]. Держспоживстандарт України. Київ, 2005. 23.
51. ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000–2001 Допустимі дози, концентрації, кількості та рівні пестицидів у сільськогосподарській сировині, харчових продуктах, повітрі робочої зони, атмосферному повітрі, воді водоймищ, ґрунті. URL:

<https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/v0137588-01#Text>.

52. ДР-97 Допустимі рівні вмісту радіонуклідів  $^{137}\text{Cs}$  і  $^{90}\text{Sr}$  в продуктах харчування та питній воді, затверджені Міністерством охорони здоров'я України 19.08.1997 р. за № 255. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/v0255282-97#Text>.

### **Підручники та посібники**

1. Гігієна молока і молочних продуктів. Частина 2. Гігієна молочних продуктів: Підручник / [І. В. Яценко, Н. М. Богатко, Н. В. Букалова, Т. І. Фотіна, І. А. Бібен, О. М. Бергілевич, В. Я. Бінкевич, Ю. Р. Гачак, С. А. Ткачук, В. В. Кам'янський, М. М. Бондаревський, Н. М. Зажарська, І. Л. Цивірко, О. І. Касяненко]. Харків: Діса плюс, 2016. 424.
2. Гігієна молока і молочних продуктів. Частина 1. Гігієна молока: Підручник / [І. В. Яценко, Н. М. Богатко, Н. В. Букалова, Т. І. Фотіна, І. А. Бібен, О. М. Бергілевич, В. Я. Бінкевич, Ю. Р. Гачак, С. А. Ткачук, В. В. Кам'янський, М. М. Бондаревський, Н. М. Зажарська, І. Л. Цивірко, О. І. Касяненко]. Харків: Діса плюс, 2016. 416.
3. Гігієна рослинних харчових продуктів: Підручник / І. В. Яценко, Н. М. Богатко, І. А. Бібен, М. М. Бондаревський, В. В. Кам'янський, В. Я. Бінкевич, С. А. Ткачук, Т. І. Фотіна, Н. В. Букалова, Н. М. Зажарська. Харків: РВВ ХДЗВА, 2015. 427.
4. Богатко Н. М. Особливості впровадження системи *HACCP* на м'ясо-, молоко- та рибопереробних потужностях України: Навчальний посібник / [Н. М. Богатко, Н. В. Букалова, В. В. Сахнюк, В. І. Джміль]. Біла Церква: ТОВ «Білоцерківдрук», 2016. 283.
5. Молоко та молочні продукти (*GMP, HACCP*) / За ред. О. М. Якубчак. К.: Біопром, 2010. 168.
6. Мікробіологія молока і молочних продуктів з основами ветеринарно-санітарної експертизи: Навчальний посібник / [О. М. Бергілевич, В. В. Касянчук, С. В. Салата та ін.] За ред. професора В. В. Касянчук. Суми: Університетська книга, 2010. 320.
7. Якубчак О. М., Ткачук С. А., Меженська Н. А. Дозабійний огляд тварин та післязбійна ветеринарно-санітарна оцінка продуктів забою: Навчальний посібник. – Київ, 2014. 170 с.
8. Ткачук С. А., Богатко Н. М., Яценко І. В. «Гігієна рослинних харчових продуктів»: Навчальний посібник (2 видання доповнене та перероблене) – ЦП «Компринт», 2017. – 474 с.
9. Якубчак О.М., Ткачук С.А., Таран Т.В., Тютюн А.І., Кобиш А.І., Білик Р.І. Ветеринарно-санітарна експертиза в запитаннях і відповідях. – Київ: ЦП «Компринт», 2014. – 12,25 др. арк. (гриф МОН 02.07.2014 № 1/11-10170).

### **Методичні вказівки**

1. Якубчак О. М., Таран Т. В., Кобиш А. І., Тютюн А. І., Ткачук С. А. Дослідження лімфатичних вузлів туш. Методичні вказівки для студентів факультету ветеринарної медицини ОКР «Бакалавр» і «Магістр», слухачів ННІ.
2. Галабурда М. А., Якубчак О. М., Таран Т. В., Адаменко Л. В., Ткачук С. А.

Ветеринарно-санітарні вимоги до меду та продуктів бджільництва і методи їх контролю. Методичні вказівки для студентів вищих навчальних закладів ІІІ і ІУ рівнів акредитації та слухачів інституту післядипломної освіти. Спеціальність «Ветеринарна медицина». К., 2016. 54 с.

3. Ткачук С. А. Ветеринарно-санітарна експертиза та товарознавство дичини: Методичні вказівки. Видавничий цент НУБіПУ. К., 2011. 80 с.

4. Ткачук С. А. Визначення видової належності м'яса. Метод. вказівки до вивчення дисципліни для студентів, магістрів, аспірантів та слухачів інституту післядипломної освіти. Спеціальність 7.130501 «Ветеринарна медицина» Методичні вказівки. Видавничий цент НУБіПУ. Київ, 2010.

5. Ткачук С. А. Дослідження харчових продуктів за окремими показниками якості ЦП Компринт. 2019. 39 с.

6. Якубчак О. М., Ткачук С. А., Тютюн А. І., Таран Т. В., Галабурда М. А. Оцінка якості, мікробіологічні критерії безпеки молока-сировини та контроль пастеризації ЦП Компринт. 64 с.

7. Ткачук С. А. Методичні вказівки «Конспект лекцій з дисципліни «Гігієна рослинних харчових продуктів» ЦП Компринт. 2020. 96 с.

8. Ткачук С. А. Оцінка якості, мікробіологічні критерії безпеки молока-сировини та контроль пастеризації. ЦП Компринт. 2020. 94 с.

### **Монографії**

1. Ткачук С. А. Видова ідентифікація м'яса курей м'ясного напрямку продуктивності за мікроструктурою трубчастих кісток: Монографія. К., ЦП «Компринт», 2012. – 86 с.

2. Ткачук С. А. Порівняльна вікова морфологія та біомеханіка трубчастих кісток курей м'ясного напрямку продуктивності у постнатальному періоді онтогенезу: Монографія. К., ЦП «Компринт», 2013. – 240 с.

3. Яценко І. В., Ткачук С. А., Білик Р. І., Бондаревський М. М., Кам'янський В. В. Структурні особливості трубчастих кісток великої рогатої худоби молочного напрямку продуктивності в аспекті судової ветеринарної експертизи: Монографія. К., ЦП «Компринт». 2013. – 266 с.

4. Ткачук С. А. Морфологічні критерії видової ідентифікації м'яса курей: Монографія. ЦП «Компринт». – 2014. – 154 с.

5. Ткачук С. А., Яценко І. В., Гаврилін П. М. Судово-ветеринарне значення структурних параметрів скелета для визначення видової належності біологічного матеріалу: Монографія. К.: ЦП «Компринт», 2015. – 328 с.

6. Ткачук С. А. Критерії якості меду натурального залежно від географічного та ботанічного походження: Монографія. К: ЦП, «Компринт», 2016. – 118 с.

7. Ткачук С. А., Пасніченко О. С. Вікові та видові морфо-біомеханічні закономірності трубчастих кісток свійської птиці: Монографія. ЦП «Компринт», 2017. – 281 с.

8. Ткачук С. А., Палишнюк К. Ю. Безпечність та якість продуктів забою курчат-бройлерів після застосування антибіотику фторхінолонового ряду: Монографія. ЦП «Компринт», 2017. – 143 с.

9. Ткачук С. А., Ткачик Л. В. Якість і ,безпечність свинини за застосування органічних кормових добавок: Монографія. К: ЦП "Компринт", 2018. – 132 с.

## **10. Рекомендовані джерела інформації**

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





## СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ «ГІГІЄНА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ»

Ступінь вищої освіти - **Магістр**  
Спеціальність **211 Ветеринарна медицина**  
Освітня програма «**Ветеринарна медицина**» (скорочений термін)  
Рік навчання **4**, семестр **7,8**  
Форма навчання **денна**  
Кількість кредитів ЄКТС **8**  
Мова викладання **українська**

Лектор курсу

Контактна інформація  
лектора (e-mail)

Сторінка курсу eLearn

Ткачук Світлана Алімівна  
[ohdin@ukr](mailto:ohdin@ukr).

<https://elearn.nubip.edu.ua/mod/glossary/view.php?id=312276>

### ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

(до 1000 друкованих знаків)

Дисципліна “Гігієна харчових продуктів” вміщує теоретичний матеріал та практичні завдання з підготовки до забою, приймання та здавання забійних тварин, їх транспортування, основ технології та гігієни під час виробництва продуктів тваринництва, шляхів зниженню втрат сировини та готової продукції, покращення якості харчових продуктів, а також контролювання безпечності та якості продуктів рослинного походження, меду, яєць, харчових тваринних гідробіонтів, молока і молочних продуктів, м’яса і м’ясних продуктів, побічних продуктів тваринного походження.

Дисципліна призначена для теоретичної і практичної підготовки майбутніх лікарів ветеринарної медицини, які повинні вміти проводити ветеринарно-санітарні заходи і вирішувати питання санітарно-гігієнічного дослідження та ветеринарно-санітарного благополуччя харчових продуктів і технічних продуктів тваринного походження під час виробництва їх суб’єктами господарювання різних форм власності, на всіх етапах технології переробки на м’ясо-, молоко-, рибпереробних та інших підприємствах, під час транспортування, зберігання, а також у місцях реалізації (продовольчих ринках, супермаркетах).

#### Компетентності ОП:

**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):

ЗК3. Знання та розуміння предметної галузі та професії.

ЗК7. Здатність проведення досліджень на відповідному рівні.

ЗК9. Здатність приймати обґрунтовані рішення.

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

ФК2. Здатність використовувати інструментарій, спеціальні пристрої, прилади, лабораторне обладнання та інші технічні засоби для проведення необхідних маніпуляцій під час професійної діяльності.

ФК6. Здатність здійснювати відбір, пакування, фіксування і пересилання проб біологічного матеріалу для лабораторних досліджень.

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

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

### Програмні результати навчання (ПРН):

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

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

ПРН14. Розуміти сутність процесів виготовлення, зберігання та переробки біологічної сировини.

ПРН17. Знати правила та вимоги біобезпеки, біоетики та добробуту тварин.

### СТРУКТУРА КУРСУ

Тема	Години (лекції/лабораторні)	Результати навчання	Завдання	Оцінювання
<b>7 семестр</b>				
<b>Змістовний модуль 1. Вступ до дисципліни. Гігієнічні вимоги до переробки забійних тварин. Зміни м'яса після забою тварин і під час зберігання.</b>				
<b>Тема 1.</b> Вступ до дисципліни «Гігієна харчових продуктів»: мета, завдання, основні поняття, структура.	2/4	Знати: визначення передзабійного стану тварин і птиці та їх категорій вгодованості; ветеринарно-санітарні основи підготовки тварин і птиці до забою та технології їх переробки.	Здача лабораторно і роботи. Написання тестів, ессе. Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	10 балів
<b>Тема 2.</b> Гігієна переробки забійних тварин.	2/4	Вміти: володіти організацією та методикою після забійного інспектування туш і органів забійних тварин, птиці, промислових диких тварин на підприємствах, лабораторіях ветсанекспертизи продовольчих ринків, супермаркетах, харчових промислових холодильниках;		10 балів
<b>Тема 3.</b> Організація та методика після забійного інспектування туш і органів забійних тварин.	2/4	Знати: м'ясо та інші продукти забою тварин – їх хімічний склад, біологічна цінність та товарознавча оцінка.		10 балів
<b>Тема 4.</b> Морфологія, хімічний склад і товарознавство м'яса. Зміни м'яса під час зберігання.	2/3			10 бали



		Вміти: проводити ветеринарно-санітарні заходи; вирішувати питання санітарно-гігієнічних досліджень та ветеринарно-санітарного благополуччя харчових продуктів		
Всього за модуль 1	<b>8/15</b>			100
<b>Змістовний модуль 2. Гігієна харчових продуктів за хвороб різної етіології забійних, диких промислових тварин і пернатої дичини.</b>				
<b>Тема 5.</b> Інспектування туш і продуктів забою забійних тварин за виявлення інфекційних, інвазійних хвороб, хвороб незаразної етіології та отруєнні.	2/4	Знати: ветеринарно-санітарну оцінку продуктів тваринного походження за інфекційних, інвазійних, незаразних захворювань, отруєнь, уражень радіоактивними речовинами ; харчові токсикоінфекції і токсикози мікробного походження та їх профілактику лікарями ветеринарної медицини.	Здача лабораторно і роботи. Написання тестів, ессе. Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	15 балів
<b>Тема 6.</b> Гігієнічні вимоги до виробництва і обігу м'ясних банкових консервів, ковбасних і м'ясних виробів, їх безпечність та якість.	2/4	Вміти: проводити ветеринарно-санітарні заходи; вирішувати питання санітарно-гігієнічних досліджень та ветеринарно-санітарного благополуччя харчових продуктів та сировини тваринного		7 балів
<b>Тема 7.</b> Гігієнічні вимоги до переробки субпродуктів, ендокринно-ферментної сировини і крові забійних тварин.	2/4			8 балів

Тема 8. Харчові токсикоінфекції і токсикози та їх профілактика.	1/3	походження; володіти організацією та методикою після забійної ветеринарно-санітарної експертизи туш і органів забійних тварин, птиці, промислових диких тварин на підприємствах, лабораторіях ветсанекспертизи продовольчих ринків, супермаркетах, харчових промислових холодильниках; володіти сучасними методами експертних досліджень; володіти науково-обґрунтованою санітарною оцінкою сировини та продуктів тваринного походження.		
Всього за модуль 2	<b>7/15</b>			100
<b>Всього за 7 семестр</b>				<b>70</b>
<b>Залік</b>				<b>30</b>
<b>Всього за 7 семестр</b>				<b>100</b>
<b>СЕМЕСТР 8</b>				
<b>Змістовний модуль 3. Гігієна отримання, переробки, обігу, методи контролювання молока та молочних продуктів.</b>				
Тема 9. Хімічний склад та технологічні властивості молока.	3/6	<b>Знати:</b> молоко, молочні продукти, їх хімічний склад, біологічну цінність та товарознавчу оцінку; вимоги нормативно-правових актів і документів щодо показників якості та безпеки молока і молочних	Здача лабораторно і чи роботи. Написання тестів, ессе. Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn )	10
Тема 10. Гігієна отримання та первинної обробки молока сировини.	4/6			20
Тема 11. Гігієна переробки і обігу молока сировини та питного молока.	4/5			10
Тема 12. Санітарна	4/6			20

оцінка молока за хвороб, отруєнь тварин і радіаційного ураження.		продуктів; основи стандартизації, сертифікації та управління якістю молочних продуктів. <b>Вміти:</b> проводити ветеринарно-санітарні заходи спрямовані на виробництво молочних продуктів належної якості; вирішувати питання санітарно-гігієнічних досліджень та ветеринарно-санітарного благополуччя харчових продуктів і сировини тваринного походження; володіти сучасними експертними методами досліджень; володіти науково обґрунтованою санітарною оцінкою молока і молочних продуктів.		
Всього за модуль 3	15/23			100
<b>Змістовний модуль 4. Гігієна меду натурального, інших продуктів бджільництва та гідробіонтів. Гігієна харчових продуктів рослинного походження.</b>				
<b>Тема 13.</b> Вимоги законодавства до меду та інших продуктів бджільництва. Методи контролювання якості та безпечності продуктів бджільництва.	4/6	Знати: ветеринарно - санітарну оцінку продуктів тваринного походження за інфекційних, інвазійних, незаразних захворювань,	Здача лабораторно ї чи роботи. Написання тестів, ессе. Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn )	10

<b>Тема 14.</b> Гігієнічні вимоги до первинної переробки, консервування та обігу харчових тваринних гідробіонтів.	4/4	отруєнь, уражень радіоактивними речовинами ; харчові токсикоінфекції і токсикози мікробного походження та їх профілактику по лінії ветеринарної медицини		20
<b>Тема 15.</b> Гігієна продуктів рослинного походження.	4/8	Вміти: проводити ветеринарно-санітарні заходи; вирішувати питання санітарно - гігієнічних досліджень та ветеринарно-анітарного благополуччя харчових продуктів та сировини тваринного походження;		20
<b>Тема 16.</b> Гігієнічна оцінка харчових курячих яєць	3/4	володіти організацією та методикою після забійної ветеринарно - санітарної експертизи туш і органів забійних тварин, птиці, промислових диких тварин на підприємствах, лабораторіях ветсанекспертизи продовольчих ринків, супермаркетах, харчових промислових холодильниках; володіти сучасними методами досліджень з ветсанекспертизи ; володіти		20

		науково обґрунтованою санітарною оцінкою сировини та продуктів тваринного походження.	
Всього за модуль 4	<b>15/22</b>		
Всього за 8 семестр	<b>30/45</b>		
Навчальна робота за курс			70
Іспит			30
Всього за курс	<b>45/75</b>		100

### ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

<b>Політика щодо дедлайнів та перекладання:</b>	Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання модулів відбувається із дозволу лектора за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
<b>Політика щодо академічної доброчесності:</b>	Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Курсові роботи, реферати повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу
<b>Політика щодо відвідування:</b>	Відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись індивідуально (в он-лайн формі за погодженням із деканом факультету)

### ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ СТУДЕНТІВ

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

### РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

#### Нормативно-правові акти

53. Про ветеринарну медицину: Закон України від 25.06.1992 № 2498-XII. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2498-12#Text>.

54. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів: Закон України від 23.12.1997 № 771/97-ВР. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#Text>.

55. Про вилучення з обігу, переробку, утилізацію, знищення або подальше використання неякісної та небезпечної продукції: Закон України від 14.01.2000 № 1393-XIV. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1393-14#Text>.

56. Про молоко та молочні продукти Закон України від 24.06.2004 № 1870-IV. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1870-15#Text>.

57. Про мисливське господарство та полювання: Закон України від 22.02.2000 № 1478-III. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1478-14#Text>.

58. Про аквакультуру: Закон України від 18.09.2012 № 5293-VI. URL:

<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/5293-17#Text>.

59. Про рибу, інші водні живі ресурси та харчову продукцію з них: Закон України від 06.02.2003 № 486-IV. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/486-15#Text>.

60. Про рибне господарство, промислове рибальство та охорону водних біоресурсів: Закон України від 08.07.2011 № 3677-VI. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/3677-17#Text>.

61. Про безпечність та гігієну кормів: від 21.12.2017 № 2264-VIII. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2264-19#Text>.

62. Про побічні продукти тваринного походження, не призначені для споживання людиною: Закон України від 07.04.2015 № 287-VIII. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/287-19#Text>.

63. Про бджільництво: Закон України від 22.02.2000 № 1492-III. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1492-14#Text>.

64. Про захист прав споживачів: Закон України № 1023-XII. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1023-12#Text>.

65. Про ідентифікацію та реєстрацію тварин : Закон України від 04.06.2009 № 1445-VI. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1445-17#Text>.

66. Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення : Закон України від 24.02.1994 р. № 4004-XII. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/4004-12#Text>.

67. Про державну систему біобезпеки при створенні, випробуванні, транспортуванні та використанні генетично модифікованих організмів: Закон України від 31.05.2007 № 1103-V. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1103-16#Text>.

68. Ветеринарно-санітарні правила для боєнь, забійно-санітарних пунктів господарств та подвірного забою тварин. Наказ Державного департаменту ветеринарної медицини Міністерства аграрної політики України від 14 січня 2004 року № 4. Зареєстровано в Міністерстві юстиції України 28 січня 2004 р. за № 121/8720.

69. Про основні засади державного нагляду (контролю) у сфері господарської діяльності: Закон України від 05.04.2007 № 877-V. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/877-16#Text>.

70. Порядок видачі ветеринарних документів від 21.11.2013 № 857. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/857-2013-%D0%BF#Text>.

71. Положення про Державну службу України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів № 667. 667-2015-п. Затверджено постановою Кабінету Міністрів України від 2 вересня 2015 р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/667-2015-%D0%BF#Text>.

72. Правила ветеринарно-санітарної експертизи молока і молочних продуктів та вимоги щодо їх реалізації. Затверджені наказом Держдепартаменту ветмедицини України від 20.04.2004, № 49 та зареєстровані у Міністерстві юстиції України 07 травня 2004 р. за № 579/9178. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0579-04#Text>.

73. Ветеринарні та санітарні вимоги до особистих господарств населення – виробників сирого молока. Затверджені наказом Державного департаменту ветеринарної медицини України від 21.03.2002, № 17 та зареєстровані у Міністерстві юстиції України 05 квітня 2002 р. за № 336/6624. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0336-02#Text>.

74. Ветеринарні та санітарні вимоги до пунктів закупівлі молока від тварин, які утримуються в особистих підсобних господарствах населення, затверджені наказом Державного департаменту ветеринарної медицини України від 21.03.2002, № 18 та зареєстровані у Міністерстві юстиції України 05 квітня 2002 р. за № 337/6625. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0337-02#Text>.

75. Ветеринарно-санітарні правила для ферм по виробництву молока: Ветеринарні правила і норми (видання офіційне) (затв. наказом МОЗ України від 14.05. 2004 р., № 239). К., 2001. 16.

76. Державні санітарні правила для молокопереробних потужностей. – ДСП 4.4.4.011–98. К., 1998. 55. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/va011488-98#Text>.

77. Правила транспортування тварин. Затверджено постановою Кабінету Міністрів України від 16 листопада 2011 р., № 1402. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1402-2011-%D0%BF#Text>.

78. Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів. Затверджені наказом Державного департаменту ветеринарної

- медицини України від 07.06.2002, № 28 та зареєстровані у Міністерстві юстиції України 21.06.2002 за № 524/6812. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0524-02#Text>.
79. Ветеринарно-санітарні правила для боєнь, забійно-санітарних пунктів господарств та подвірного забою тварин. Затверджено наказом № 4 Держдепартаменту ветеринарної медицини Мінагрополітики України 14.01.2004 р. Зареєстровано в Мінюсті України 28.01. 2004 р. за № 121/8720. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0121-04#Text>.
80. Інструкція із застосування позначки придатності та ветеринарних штампів. Затверджена наказом Державного комітету ветеринарної медицини України від 02.02.2010, № 46 і зареєстрована в Міністерстві юстиції України 07.04.2010 за № 278/17573. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0278-10#Text>.
81. Інструкція з товарознавчої оцінки та маркування м'яса. Затверджено Міністерством аграрної політики та продовольства України, наказ №587 від 01.11.2011 р. Зареєстровано в Мінюсті України 17.11.2011 р. за № 1317/20055 (зі змінами за наказом № 163 від 04.04.2012 р.). URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1317-11#Text>.
82. Інструкція з діагностики, профілактики та ліквідації трихінельозу тварин, затверджена наказом Державного департаменту ветеринарної медицини Мінагрополітики від 03.08.2007, № 79, зареєстрована в Міністерстві юстиції України 17.08.2007 за № 951/14218. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0951-07#Text>.
83. Інструкція з порядку ветеринарного клеймування шкіряної та хутрової сировини. Затверджено наказом Головного державного інспектора ветеринарної медицини України від 3 липня 2001 р. № 52. Зареєстровано в Міністерстві юстиції України 3 жовтня 2001 р. за № 855/6046. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0855-01#Text>.
84. Правила перевезення швидкопсувних вантажів. Затверджено наказом Міністерства транспорту України від 9.12.2002 р., № 873. Зареєстровано в Міністерстві юстиції України 29 грудня 2002 р. за № 1031/7319. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1031-02#Text>.
85. Правила ветеринарно-санітарної експертизи яєць свійської птиці. Затверджені наказом Головного державного інспектора ветеринарної медицини від 07.09.01, № 70 та зареєстровані в Міністерстві юстиції України 27.09.01 за № 850/6041. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0850-01#Text>.
86. Ветеринарно-санітарні правила для суб'єктів господарювання (потужностей, цехів) з переробки птиці та виробництва яйце продуктів. Затверджені наказом Головного державного інспектора ветеринарної медицини від 07.09.01, № 70 та зареєстровані в Міністерстві юстиції України 27.09.01 за № 850/6040. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0849-01#Text>.
87. Ветеринарно-санітарні вимоги для потужностей (об'єктів) з виробництва продуктів бджільництва. Затверджено наказом Міністерства аграрної політики та продовольства України 08.08.2012 р., № 491, зареєстровано в Міністерстві юстиції України 31.08.2012 р. за № 1469/21781. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1469-12#Text>.
88. Мед натуральний. Технічні умови: ДСТУ 4497: 2005. К.: Держспоживстандарт України, 2007. (Національний стандарт). URL: [https://lab.biz.ua/apps/dstu\\_4497-2005.pdf](https://lab.biz.ua/apps/dstu_4497-2005.pdf).
89. Ветеринарно-санітарна експертиза меду та продуктів бджільництва. Порядок проведення: СОУ 01.25-37-371:2005. К.: Мінагрополітики України, 2005. – (Національний стандарт).
90. Порядок видачі ветеринарно-санітарного паспорта пасіки. Затверджено наказом Міністерства аграрної політики України, УААН від 20.09.2000 р. № 184/82, зареєстровано в Міністерстві юстиції України 23.10.2000 р. за № 736/4957. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0282-21#Text>.
91. Інструкція щодо попередження та ліквідації хвороб і отруєнь бджіл. Затверджено Наказом Головного державного інспектора ветеринарної медицини 30.01.2001, № 9. Зареєстровано в Міністерстві юстиції України 12 лютого 2001 р. за № 131/5322. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0131-01#Text>.
92. Правила торгівлі на ринках. Затверджені наказом Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 26.02.2002, №57/188/84/105 та зареєстровані в Міністерстві юстиції України 22.03.02 за № 288/6576 (зі змінами № 172/702/332/108 від 03.07.03 і № 298/778/413/269 від 22.09.05). URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0288-02#Text>.



93. Правила продажу продовольчих товарів (затверджені наказом Міністерства зовнішніх економічних зв'язків України від 28 грудня 1994 р., № 237 зі змінами від 23.09.1998 р., № 617). URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0009-95#Text>.
94. Ветеринарно-санітарні правила для ринків, затверджені наказом Головного державного інспектора ветеринарної медицини України від 04.06.96 № 23. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0314-96#Text>.
95. Державні гігієнічні нормативи. Допустимі рівні вмісту радіонуклідів  $^{137}\text{Cs}$  і  $^{90}\text{Sr}$  у продуктах харчування та питній воді (ДР-2006). Затверджені Наказом МОЗ України № 256 від 03.05.2006 р. Зареєстровано в Мінюсті України 17.07. 2006 р. за № 845/12719. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0845-06#Text>.
96. Порядок відбору зразків продукції тваринного, рослинного і біотехнологічного походження для проведення дослідження: Постанова Кабінету Міністрів України від 14.06. 2002 р., № 833. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/833-2002-%D0%BF#Text>.
97. Методика розроблення критеріїв, за якими оцінюється ступінь ризику від провадження господарської діяльності та визначається періодичність проведення планових заходів державного нагляду (контролю). Затверджено постановою Кабінету Міністрів України від 28 серпня 2013 р. № 752. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/752-2013-%D0%BF#Text>.
98. Акт, складений за результатами проведення планового (позапланового) заходу державного нагляду (контролю) щодо додержання суб'єктом господарювання вимог законодавства у сфері ветеринарної медицини. Затверджено наказом Міністерства аграрної політики та продовольства України 07 березня 2018 року № 130. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0366-18#Text>.
99. Порядок надання статусу офіційного ветеринарного лікаря, уповноваженого ветеринара, працівника бійні, уповноваженого на виконання обов'язків помічника державного ветеринарного інспектора, та здійснення їх діяльності. Затверджено наказом Міністерства аграрної політики та продовольства України 16 березня 2018 року, № 141. Зареєстровано в Міністерстві юстиції України 27 березня 2018 р. за № 368/31820. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0368-18#Text>.
100. Методичні рекомендації «Настанова з належної виробничої та гігієнічної практики (GMP/GHP) виробництва м'яса», затверджені Науково-методичною радою Державної ветеринарної та фітосанітарної служби України (протокол № 4 від 21.12.2011 р.).
101. Гігієнічні вимоги до м'яса птиці та окремих показників його якості. Затверджено наказом Міністерства охорони здоров'я України 06.08.2013 № 694. Зареєстровано в Міністерстві юстиції України 13 серпня 2013 р. за №1379/23911. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1379-13#Text>.
102. СОУ 15.7-37-116:2004 М'ясопереробне підприємство. Вимоги безпеки / В. В. Касянчук, Н. М. Богатко, Я. П. Крижанівський П. Д.Константинов [та ін.]. Держспоживстандарт України. Київ, 2005. 23.
103. ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000–2001 Допустимі дози, концентрації, кількості та рівні пестицидів у сільськогосподарській сировині, харчових продуктах, повітрі робочої зони, атмосферному повітрі, воді водоймищ, ґрунті. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/v0137588-01#Text>.
104. ДР-97 Допустимі рівні вмісту радіонуклідів  $^{137}\text{Cs}$  і  $^{90}\text{Sr}$  в продуктах харчування та питній воді, затверджені Міністерством охорони здоров'я України 19.08.1997 р. за № 255. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/v0255282-97#Text>.

### Підручники та посібники

10. Гігієна молока і молочних продуктів. Частина 2. Гігієна молочних продуктів: Підручник / [І. В. Яценко, Н. М. Богатко, Н. В. Букалова, Т. І. Фотіна, І. А. Бібен, О. М. Бергілевич, В. Я. Бінкевич, Ю. Р. Гачак, С. А. Ткачук, В. В. Кам'янський, М. М. Бондаревський, Н. М. Зажарська, І. Л. Цивірко, О. І. Касяненко]. Харків: Діса плюс, 2016. 424.
11. Гігієна молока і молочних продуктів. Частина 1. Гігієна молока: Підручник / [І. В. Яценко, Н. М. Богатко, Н. В. Букалова, Т. І. Фотіна, І. А. Бібен, О. М. Бергілевич, В. Я. Бінкевич, Ю. Р. Гачак, С. А. Ткачук, В. В. Кам'янський, М. М. Бондаревський, Н. М. Зажарська, І. Л. Цивірко, О. І. Касяненко]. Харків: Діса плюс, 2016. 416.



12. Гігієна рослинних харчових продуктів: Підручник / І. В. Яценко, Н. М. Богатко, І. А. Бібен, М. М. Бондаревський, В. В. Кам'янський, В. Я. Бінкевич, С. А. Ткачук, Т. І. Фотіна, Н. В. Букалова, Н. М. Зажарська. Харків: РВВ ХДЗВА, 2015. 427.
13. Богатко Н. М. Особливості впровадження системи *НАССР* на м'ясо-, молоко- та рибопереробних потужностях України: Навчальний посібник / [Н. М. Богатко, Н. В. Букалова, В. В. Сахнюк, В. І Джміль]. Біла Церква: ТОВ «Білоцерківдрук», 2016. 283.
14. Молоко та молочні продукти (*GMP, НАССР*) / За ред. О. М. Якубчак. К.: Біопром, 2010. 168.
15. Мікробіологія молока і молочних продуктів з основами ветеринарно-санітарної експертизи: Навчальний посібник / [О. М. Бергілевич, В. В. Касянчук, С. В. Салата та ін.] За ред. професора В. В. Касянчук. Суми: Університетська книга, 2010. 320.
16. Якубчак О. М., Ткачук С. А., Меженська Н. А. Дозабійний огляд тварин та післязабійна ветеринарно-санітарна оцінка продуктів забою: Навчальний посібник. – Київ, 2014. 170 с.
17. Ткачук С. А., Богатко Н. М., Яценко І. В. «Гігієна рослинних харчових продуктів»: Навчальний посібник (2 видання доповнене та перероблене) – ЦП «Компринт», 2017. – 474 с.
18. Якубчак О.М., Ткачук С.А., Таран Т.В., Тютюн А.І., Кобиш А.І., Білик Р.І. Ветеринарно-санітарна експертиза в запитаннях і відповідях. – Київ: ЦП «Компринт», 2014. – 12,25 др. арк. (гриф МОН 02.07.2014 № 1/11-10170).

#### **Методичні вказівки**

9. Якубчак О. М., Таран Т. В., Кобиш А. І., Тютюн А. І., Ткачук С. А. Дослідження лімфатичних вузлів туш. Методичні вказівки для студентів факультету ветеринарної медицини ОКР «Бакалавр» і «Магістр», слухачів ННІ.
10. Галабурда М. А., Якубчак О. М., Таран Т. В., Адаменко Л. В., Ткачук С. А. Ветеринарно-санітарні вимоги до меду та продуктів бджільництва і методи їх контролю. Методичні вказівки для студентів вищих навчальних закладів ІІІ і ІУ рівнів акредитації та слухачів інституту післядипломної освіти. Спеціальність «Ветеринарна медицина». К., 2016. 54 с.
11. Ткачук С. А. Ветеринарно-санітарна експертиза та товарознавство дичини: Методичні вказівки. Видавничий цент НУБіПУ. К., 2011. 80 с.
12. Ткачук С. А. Визначення видової належності м'яса. Метод. вказівки до вивчення дисципліни для студентів, магістрів, аспірантів та слухачів інституту післядипломної освіти. Спеціальність 7.130501 «Ветеринарна медицина» Методичні вказівки. Видавничий цент НУБіПУ. Київ, 2010.
13. Ткачук С. А. Дослідження харчових продуктів за окремими показниками якості ЦП Компринт. 2019. 39 с.
14. Якубчак О. М., Ткачук С. А., Тютюн А. І., Таран Т. В., Галабурда М. А. Оцінка якості, мікробіологічні критерії безпечності молока-сировини та контроль пастеризації ЦП Компринт. 64 с.
15. Ткачук С. А. Методичні вказівки «Конспект лекцій з дисципліни «Гігієна рослинних харчових продуктів» ЦП Компринт. 2020. 96 с.
16. Ткачук С. А. Оцінка якості, мікробіологічні критерії безпечності молока-сировини та контроль пастеризації. ЦП Компринт. 2020. 94 с.

#### **Монографії**

11. Ткачук С. А. Видова ідентифікація м'яса курей м'ясного напрямку продуктивності за мікроструктурою трубчастих кісток: Монографія. К., ЦП «Компринт», 2012. – 86 с.
12. Ткачук С. А. Порівняльна вікова морфологія та біомеханіка трубчастих кісток курей м'ясного напрямку продуктивності у постнатальному періоді онтогенезу: Монографія. К., ЦП «Компринт», 2013. – 240 с.
13. Яценко І. В., Ткачук С. А., Білик Р. І., Бондаревський М. М., Кам'янський В. В. Структурні особливості трубчастих кісток великої рогатої худоби молочного напрямку продуктивності в аспекті судової ветеринарної експертизи: Монографія. К., ЦП «Компринт». 2013. – 266 с.

14. Ткачук С. А. Морфологічні критерії видової ідентифікації м'яса курей: Монографія. ЦП «Компринт». – 2014. – 154 с.
15. Ткачук С. А., Яценко І. В., Гаврилін П. М. Судово-ветеринарне значення структурних параметрів скелета для визначення видової належності біологічного матеріалу: Монографія. К.: ЦП «Компринт», 2015. – 328 с.
16. Ткачук С. А. Критерії якості меду натурального залежно від географічного та ботанічного походження: Монографія. К: ЦП, «Компринт», 2016. – 118 с.
17. Ткачук С. А., Пасніченко О. С. Вікові та видові морфо-біомеханічні закономірності трубчастих кісток свійської птиці: Монографія. ЦП «Компринт», 2017. – 281 с.
18. Ткачук С. А., Палишнюк К. Ю. Безпечність та якість продуктів забою курчат-бройлерів після застосування антибіотику фторхінолонового ряду: Монографія. ЦП «Компринт», 2017. – 143 с.
19. Ткачук С. А., Ткачик Л. В. Якість і безпечність свинини за застосування органічних кормових добавок: Монографія. К: ЦП "Компринт", 2018. – 132 с.

### **Інформаційні ресурси**

Офіційний сайт Держпродспоживслужби України <http://www.consumer.gov.ua/>

<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0524-02#Text>

<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0404-02#Text>

<https://dspace.dsau.dp.ua/jspui/bitstream/123456789/733/1/10.pdf>

<http://oblvet.org.ua/centralna-viprobuvalna-derjavna-laboratoriya-derjprodspojivslujbi-v-kivskiy-oblasti-ta-m-kievi/>