

МИКОЛАЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФАКУЛЬТЕТ ТЕХНОЛОГІЙ ВИРОБНИЦТВА І ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ
ТВАРИННИЦТВА, СТАНДАРТИЗАЦІЇ ТА БІОТЕХНОЛОГІЇ

КАФЕДРА ВЕТЕРИНАРНОЇ МЕДИЦИНИ ТА ГІГІЄНИ

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Перший проректор

Дмитро БАБЕНКО

(підпис)

« 27 » 06 2024 р.

Гарант освітньої програми

Олена ПЕТРОВА

(підпис)

(ініціали, прізвище)

« 27 » 06 2024 р.

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
«ОСНОВИ САНТЕТЕКСПЕРТИЗИ»

Галузь знань	18 «Виробництво та технології»
Спеціальність	181 «Харчові технології»
Освітньо-професійна та освітньо-наукова програма	«Харчові технології»
Освітній ступінь	«Бакалавр»
Семестр	6
Форма здобуття освіти	денна
Викладач	Імінжон ЛУМЕДЗЕ к.вет. наук, доцент

Розглянуто на засіданні кафедри ветеринарної медицини та гігієни

Протокол № 14 від «20» червня 2024 року

Завідувач кафедри

Імінжон ЛУМЕДЗЕ

Схвалено науково-методичною комісією факультету технологій виробництва
і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнології.

Протокол № 11 від « 26 » червня 2023 року.

Голова науково-методичної комісії

Галина КАЛИНИЧЕНКО

Схвалено на засіданні вченої ради факультету технологій виробництва і
переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнології.

Протокол № 11 від «25» червня 2024 року

Голова вченої ради

Михайло ГИЛЬ

Миколаїв 2024

тваринництва : практикум / за ред. В. М. Ковбасенка. Одеса, 2007. 396 с.

5. Ветеринарно-санітарна експертиза риби, морських ссавців та безхребетних тварин : навч. посібник / [Т. І. Фотіна, А. В. Березовський, Р. В. Петров, Н. В. Горчанок]. Вінниця : Нова Книга, 2013. 120 с.

6. Ветеринарно-санітарна експертиза та санітарна оцінка продуктів забою забійних тварин : навч. посібник / уклад.: О. М. Якубчак, С. А. Ткачук, Р. І. Білик. Київ : Лисенко М.М., 2011. 140 с.

7. Ковбасенко В. М. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва : навч. посібник. Київ : ІНККОС, 2005. Т. 1. 416 с.

8. Ковбасенко В. М. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва : навч. посібник. Київ : ІНККОС, 2006. Т. 2. 536 с.

Допоміжна література

1. Ветеринарно-санітарний контроль та оцінка якості продуктів птахівництва : навч. посібник / Р. Й. Кравців, І. В. Кушняк, Р. В. Біленчук, О. О. Дашковський. Львів : Галицька видав. спілка, 2004. 180 с.

2. Ветеринарно-санітарна експертиза риби та інших гідробіонтів : метод. вказівки до вивчення дисципліни для студ. вищих навч. закладів III та IV рівнів акредитації, аспірантів та слухачів ННІ післядипломної освіти за спеціальністю "Вет. медицина" / уклад. О. М. Якубчак та ін. Київ : Видав. центр НУБіП України, 2011. 32 с.

Законодавчо-нормативні акти

1. Директива 2000/13/ЄС Європейського Парламенту та Ради від 20 березня 2000 р. про апроксимацію законодавств Держав-членів ЄС у галузі маркування, зовнішнього вигляду та реклами харчових продуктів.

2. ДСТУ 4673:2006 Держспоживстандарт України. Велика рогата худоба для забою. Технічні умови. - Київ, 2008. 14 с.

3. ДСТУ 4717:2007 Держспоживстандарт України. Свині для забою. Технічні умови. Київ, 2008. 10 с.

4. Національний стандарт України М'ясо свинина в тушах і півтушах. Технічні умови ДСТУ 7158:2010. Київ, 2010. 11 с.

5. Національний стандарт України М'ясо птиці (тушки). Загальні технічні умови ДСТУ 3143:200.

6. Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин : Закон України. Відомості Верховної Ради України. 2017. № 31. Ст. 343.

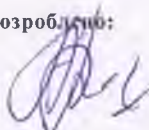
7. Codex Alimentarius. Food hygiene. Basic texts / Second edition. Issued by the Secretariat of the Joint FAO; WHO Food Standarts Programme. Rome: FAO, 2001. P. 47-64.

8. Регламент (ЄС) № 852/2004 Європейського Парламенту та Ради від 29 квітня 2004 року про гігієну харчових продуктів.

	9. Регламент (ЄС) № 178/2002 Європейського парламенту та Ради від 28 січня 2002 року про встановлення загальних принципів вимог законодавства про харчові продукти, створення Європейського Агенства з питань безпеки харчових продуктів встановлення процедур у питаннях, пов'язаних із безпекою харчових продуктів.
9. Інтеграція здобувачів вищої освіти з особливими освітніми потребами	Передбачено використання індивідуальної форми навчання для здобувачів за допомогою оболонки Moodle (https://moodle.mnau.edu.ua/course/view.php?id=2454).
10. Доступ до матеріалів навчання	Робоча програма дисципліни, її силабус та навчально-методичний комплекс дисципліни з необхідним його накопиченням розташовано на оболонці Moodle (https://moodle.mnau.edu.ua/course/view.php?id=2454) та офіційному сайті Миколаївського національного аграрного університету (https://www.mnau.edu.ua).

Силабус навчальної дисципліни розроблено:

К.вет.наук, доцент кафедри



Імінжон ЛУМЕДЗЕ

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»

Деан факультету ТВППТСБ

Михайло ГИЛЬ

«14/06» 2024 р.

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Перший проректор

Дмитро БАБЕНКО

«14/06» 2024 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА З НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«ОСНОВИ САНВЕТЕКСПЕРТИЗИ»

освітньо-професійна програма «Харчові технології» для здобувачів
бакалаврського рівня вищої освіти 3 року очної (денної) форми навчання
на 2024-2025 навчальний рік

Освітній ступінь	«Бакалавр»
Галузь знань	18 «Виробництво та технології»
Спеціальність	181 «Харчові технології»
Мова викладання	українська

Миколаїв
2024

Програма відповідає вимогам Освітньо-професійної програми підготовки здобувачів вищої освіти « Харчові технології», затвердженою Вченою радою Миколаївського національного аграрного університету 25.06.2024 р. (протокол № 13), чинної згідно наказу по університету № 100-О від 19.06.2019 р.

Розробник програми: канд. вет. наук, доцент Імінжон Лумедзе, Миколаївський національний аграрний університет.

Програма розглянута на засіданні кафедри ветеринарної медицини та гігієни МНАУ протокол № 14 від 20 червня 2024 року.

Завідувач кафедри,
канд. вет. наук, доцент

Імінжон ЛУМЕДЗЕ

Схвалено науково-методичною комісією факультету ТВППТСБ МНАУ протокол № 11 від 24 червня 2024 року.

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

Галина КАЛІНИЧЕНКО

Анотація

Ветеринарно-санітарна експертиза – наука, що вивчає методи дослідження і ветеринарно-санітарної оцінки продуктів тваринного і рослинного походження. Основне призначення ветсанекспертизи – попередження інфекційних та інвазійних хвороб, що поширюються серед людей і тварин через харчові, кормові та технічні продукти тваринного походження.

Майбутній лікар ветеринарної медицини має чітко вирішувати питання санітарно-гігієнічних досліджень і ветеринарно-санітарного благополуччя харчових продуктів та технічної сировини тваринного походження під час їх виробництва, транспортування, зберігання та реалізації, дотримуючись чинних ветеринарносанітарних правил.

Annotation

Veterinary-sanitary expertise is a science that studies methods of research and veterinary-sanitary evaluation of products of animal and plant origin. The main purpose of veterinary examination is the prevention of infectious and invasive diseases that spread among people and animals through food, fodder and technical products of animal origin.

The future doctor of veterinary medicine must clearly solve the issues of sanitary-hygienic research and veterinary-sanitary well-being of food products and technical raw materials of animal origin during their production, transportation, storage and sale, observing current veterinary-sanitary rules.

2. Опис навчальної дисципліни

ОСНОВИ САНВЕТЕКСПЕРТИЗИ

Галузь знань 18 «Виробництво та технології»

Спеціальність 181 «Харчові технології»

Освітній ступінь «Бакалавр»

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

Семестр VI

Кількість кредитів ECTS 2,0

Кількість модулів 2

Загальна кількість годин 60

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

Лекції 20 / 0,7 кредиту ECTS

Лабораторні заняття 40 / 1,3 кредиту ECTS

Практичні заняття 14 / 0,46 кредиту ECTS

Самостійна робота 110 / 3,7 кредитів ECTS

Форма підсумкова контрольного заходу – іспит

3. Мета, завдання, предмет навчальної дисципліни

Мета навчальної дисципліни: формування у майбутніх лікарів ветеринарної медицини знань і навичок з проведення ветеринарно-санітарної експертизи для вирішення проблемних питань санітарно-гігієнічних досліджень і ветеринарно-санітарного благополуччя харчових продуктів і технічної сировини тваринного походження під час їх виробництва, транспортування, зберігання та реалізації, дотримуючись вимог чинних нормативно-правових актів і документів.

Завданням навчальної дисципліни є вивчення основних положень міжнародних та вітчизняних нормативних документів щодо порядку проведення ветеринарно-санітарної експертизи харчових продуктів, засвоєння студентами теоретичних знань, що передбачені навчальною програмою з дисципліни; формування спеціальних професійних умінь і навичок для проведення ветеринарно-санітарної експертизи та санітарного оцінювання харчових продуктів тваринного і рослинного походження, а також технічної сировини тваринного походження.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен:

знати:

- визначення передзабійного стану тварин і птиці та категорій їх вгодованості;
- ветеринарно-санітарні основи підготовки тварин і птиці до забою та технології їх переробки;

- хімічний склад, біологічну цінність та товарознавчу оцінку м'яса та інших продуктів забою тварин, молока, риби, яєць, продуктів бджільництва;

- ветеринарно-санітарну оцінку продуктів тваринного походження за інфекційних, інвазійних, незаразних захворювань, отруєнь, уражень радіоактивними речовинами;

- харчові токсикоінфекції і токсикози мікробного походження та заходи їх профілактики по лінії ветеринарної медицини;

- вимоги чинних стандартів та інших нормативно-правових актів щодо показників якості та безпеки продукції тваринництва;

- основи стандартизації, сертифікації та управління якістю продукції.

вміти:

- проводити ветеринарно-санітарні заходи;
- вирішувати питання санітарно-гігієнічної експертизи з метою забезпечення ветеринарно-санітарного благополуччя харчових продуктів та сировини тваринного походження;

- володіти методикою організації та проведення післязабійної ветеринарно-санітарної експертизи туш і органів забійних тварин, птиці, промислових диких тварин на підприємствах, лабораторіях ветсанекспертизи агропродовольчих ринків, супермаркетах, харчових промислових холодильниках;

- володіти сучасними методами досліджень з ветсанекспертизи;
- здійснювати науково-обґрунтовану санітарну оцінку сировини та продуктів тваринного походження.

Інтегральна компетентність:

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій.

Загальні компетентності:

ЗК 01. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.

ЗК 02. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями

ЗК 03. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.

ЗК 09. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

ЗК 10. Здатність спілкуватися іноземною мовою.

ЗК 11. Здатність реалізувати свої права та обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини та громадянина в Україні.

Фахові (предметні) компетентності спеціальності:

ФК13. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.

ФК14. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення.

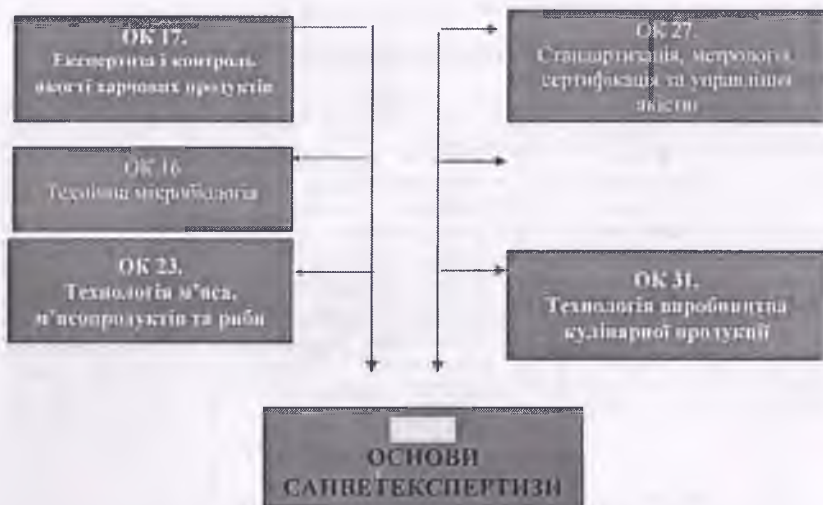
Програмні результати навчання:

ПРН02. Знати закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень компонентів продовольчої сировини під час виробництва та зберігання готової продукції.

ПРН15. Формувати і відстоювати власну думку та громадянську позицію, діяти соціально свідомо та відповідально.

ПРН16. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя.

4. Передумови для вивчення дисципліни



5. Місце дисципліни у структурі навчальних дисциплін



6. Структурно-логічна схема навчальної дисципліни

Змістовий модуль		Теми		Обсяги годин				
№	назва	№	назва	ЛЗ	ЛБ	ПЗ	СР	Разом
1	Вступ. Ветеринарно-санітарна експертиза та санітарна оцінка продуктів забою забійних тварин	1	Поняття про дисципліну "Ветсанекспертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва"	2	2		8	12
		2	Основи технології і гігієни переробки забійних тварин.	2	2		7	12
		3	Організація та методика післязабійної ветеринарно-санітарної експертизи туш і органів забійних тварин.	2	2		7	12
		4	Морфологія, хімічний склад і товарознавство м'яса. Зміни м'яса під час зберігання.	2	2		7	12
Всього за змістовий модуль				8	14		44	72
2	Ветеринарно-санітарна експертиза продуктів забою за захворювань чи отруєнні тварин Основи технології, гігієна одержання, ветеринарно-санітарна експертиза молока і молочних продуктів	6	Ветеринарно - санітарна експертиза продуктів забою тварин під час виявлення інфекційних, інвазійних хвороб, хвороб незаразної етіології та отруєннях	2	2	2	8	14
		7	Технологія і гігієна консервування м'яса та ветсанекспертиза консервованих м'ясних продуктів	2	4	4	18	30
		8	Хімічний склад та технологічні властивості молока.	2	2	2	10	16
		9	Нові підходи щодо технології отримання і ветеринарно-санітарного контролю за якістю і безпечністю молока та молочних продуктів.	2	4	4	20	32
		10	Ветеринарно-санітарна експертиза і санітарна оцінка молока за захворювань та отруєнні тварин.	2	2	2	10	16
Всього за змістовий модуль				10	14	14	66	108

Всього годин по навчальній дисципліні	28	28	14	110	180
---------------------------------------	----	----	----	-----	-----

7. Зміст навчальної дисципліни

7.1. Загальний розподіл годин і кредитів

Назва змістового модуля	Кількість годин і кредитів		
	год.	кредитів	%
Вступ. Ветеринарно-санітарна експертиза та санітарна оцінка продуктів забою забійних тварин	72	2,4	40
Ветеринарно-санітарна експертиза продуктів забою за захворювань чи отруєнні тварин Основи технології, гігієна одержання, ветеринарно-санітарна експертиза молока і молочних продуктів	108	3,6	60
Всього	180	6,0	100

7.2. Склад, обсяг і терміни виконання змістових модулів

Назва змістового модуля	Кількість годин	Термін виконання
Вступ. Ветеринарно-санітарна експертиза та санітарна оцінка продуктів забою забійних тварин	72	Відповідно до семестрового навчального плану та графіку навчального процесу
Ветеринарно-санітарна експертиза продуктів забою за захворювань чи отруєнні тварин Основи технології, гігієна одержання, ветеринарно-санітарна експертиза молока і молочних продуктів	108	
Всього	180	

7.3. Перелік та короткий зміст лекцій

Модуль №	Тема №	ТЕМА, ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ	Годи-ни
I	1	Поняття про дисципліну "Ветсанекспертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва" Key words:	
	2	Основи технології і гігієни переробки забійних тварин Key words:	
	3	Організація та методика післязабійної ветеринарно-санітарної експертизи туш і органів тварин Key words:	

	4	Морфологія, хімічний склад і товарознавство м'яса. Зміни м'яса при зберіганні Key words:	
	5		
	6		
II	7	Ветеринарно-санітарна експертиза продуктів забою тварин при виявленні інфекційних, інвазійних хвороб, хвороб незаразної етіології та отруєннях Key words:	
		Технологія і гігієна консервування м'яса та ветсанекспертиза консервованих м'ясних продуктів Key words:	
	8	Харчові токсикоінфекції і токсикози та їх профілактика Key words:	
	9	Хімічний склад та технологічні властивості молока Key words:	
	10	Нові підходи щодо технології отримання і ветеринарно-санітарного контролю та нагляду за якістю і безпекою молока та молочних продуктів Key words:	
	11	Ветеринарно-санітарна експертиза і санітарна оцінка молока за захворювань та отруєнні тварин Key words:	
Всього годин			28

7.4. Перелік та план лабораторних занять

Назва змістового модуля/тема	Обсяг годин	Форма контролю
Змістовий модуль 1.	12	х
	2	Захист лабораторної роботи
	2	Захист лабораторної роботи
	2	Захист лабораторної роботи
	2	Захист лабораторної роботи
	2	Захист лабораторної роботи
	4	Захист лабораторної роботи

Змістовий модуль 2.	14	х
	2	Захист лабораторної роботи
	4	Захист лабораторної роботи
	2	Захист лабораторної роботи
	4	Захист лабораторної роботи
	2	Захист лабораторної роботи
Всього годин по дисципліні	28	х

7.5. Перелік та короткий зміст практичних занять

Назва змістового модуля/тема	Обсяг годин	Форма контролю
Змістовий модуль 2.	14	х
Оформлення необхідних ветеринарних документів (ветсвідоцтво ф. № 1 та ф. № 2, товарно-транспортна накладна, шляховий журнал, акти вибракування)		Захист практичної роботи
Призначення скотосировинної бази, її структура		Захист практичної роботи
Схема лімфообігу, будова, топографія лімфатичних вузлів та їх особливості у різних видів тварин.		Захист практичної роботи
Органолептичні ознаки (колір, будова м'язів), анатомічні (будова внутрішніх органів, кісток), фізико-хімічні показники (температура плавлення, коефіцієнт заломлення жиру) м'яса різних видів тварин. Реакція преципітації.		Захист практичної роботи
Відбір проб, органолептичні, лабораторні, гістологічні методи дослідження, мікроскопія мазків-відбитків		Презентація
Відбір проб, органолептичні, біохімічні/хімічні, бактеріологічні дослідження. Технологічно-хімічний аналіз м'яса		Захист практичної роботи
Органолептичні, фізико-хімічні методи визначення ступеня знекровлення туш. Визначення біохімічних показників. Мікроскопія мазків-відбитків, схема бактеріологічних досліджень.		Презентація
Дослідження м'яса, шпиків, ковбасних виробів, копченостей, методи фарбування зрізів при дослідженні на трихінельоз, ветсаночінка м'яса і готових м'ясних виробів, при трихінельозі		Захист практичної роботи

Методика дослідження, диференційна діагностика, ветеринарно-санітарна оцінка продуктів забою за цистицеркозу		Презентація
Вимоги до молока, що заготовляється згідно ДСТУ		Захист практичної роботи
Правила відбору середніх проб, відбір проб на продовольчих ринках. Способи консервування. Підготовка до аналізу. Визначення кольору, консистенції, запаху та смаку		Презентація
Вади молока та засоби їх попередження		Захист практичної роботи
Лабораторні дослідження показників якості молока		Презентація
Контроль натуральності молока		Захист практичної роботи
Бактеріологічні дослідження молока та молочних продуктів		Презентація
Способи контролю пастеризації молока		Захист практичної роботи
Визначення домішок аномального молока у збірному. Дослідження молока корів, хворих на мастит.		Презентація
Всього годин по дисципліні		x

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

<i>Назва змістового модуля/тема</i>	<i>Обсяг годин</i>	<i>Завдання</i>
Змістовий модуль 1.	44	x
	7	Реферати
	7	Реферати
	7	Презентації
	8	Реферати
	7	Презентації
	8	Реферати
Змістовий модуль 2.	66	x
	8	Реферат
	18	Презентація
	10	Презентація
	20	Презентація
	10	Презентація
Разом по дисципліні	110	x

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

Питання для поточного контролю знань

Змістовий модуль 1

1. Історія становлення і розвитку ветеринарно-санітарної експертизи.
2. Методика визначення вгодованості забійних тварин. Нагул і відгодівля забійних тварин.
3. Вимоги до категорій вгодованості великої рогатої худоби відповідно до чинних стандартів.
4. Категорії вгодованості свиней у відповідності з вимогами ГОСТ 1213-74.
5. Ветеринарні вимоги щодо імпорту в Україну забійної великої рогатої худоби, конини, м'яса свиней.
6. Ветеринарні вимоги щодо імпорту в Україну м'яса та м'ясопродуктів; риби та морепродуктів; молока та молочних продуктів.
7. Підприємства по забою та переробці тварин та ветеринарно-санітарні вимоги до них.
8. Структура та завдання скотосировинної бази м'ясокомбінату та ветеринарно-санітарні вимоги до неї.
9. Прийом, передзабійне утримання тварин та їх вплив на якість одержаної продукції.
10. Ветеринарні правила допуску на забій хворих та вакцинованих тварин.
11. Організація і порядок транспортування тварин залізницею та ветеринарно-санітарна обробка транспортних засобів.
12. Технологія і гігієна процесів боєнської обробки великої рогатої худоби.
13. Сучасна технологічна схема забою свиней без зняття шкури і первинна обробка туш і органів.
14. Сучасна технологічна схема забою свиней із зняттям шкури і первинна обробка туш і органів.
15. Сучасна технологічна схема забою великої рогатої худоби та ветсанекспертиза продуктів забою.
16. Схеми забою свійської птиці та особливості ветсаногляду продуктів забою.
17. Способи оглушення і знекровлення тварин, їх порівняльна оцінка.
18. Значення дослідження лімфатичної системи для ветеринарно-санітарної експертизи.
19. Визначення видової належності м'яса за органолептичними дослідженнями (яловичина, конина).
20. Фактори, що впливають на якість м'яса.
21. Суть процесу дозрівання м'яса та фактори, що впливають на нього.
22. Небажані післязабійні зміни м'яса при неправильному зберіганні (загар, пліснявіння, зміна кольору, гниття тощо). Причини і умови виникнення.
23. Мікрофлора і біохімічні зміни в м'ясі на різних стадіях гниття.
24. Методи та біохімічні принципи консервування м'яса, їх санітарне та економічне значення.
25. Основи технології та ветсанекспертиза крові, ендокринної та технічної сировини.
26. Технологічна схема обробки технологічної сировини, номенклатура комплексів та вади кишок, ветсанекспертиза кишкової сировини.
27. Основи технології, гігієни первинної обробки та ветсанекспертиза субпродуктів.
28. Показники якості тваринних харчових жирів та вади, що виникають у процесі їх зберігання.
29. Харчове значення різних тканин, що входять до складу м'яса.
30. Органолептичні та лабораторні методи дослідження харчових тваринних жирів.
31. Одно- і двофазне заморожування м'яса та їх порівняльна оцінка.
32. Консервування м'яса та м'ясопродуктів на холодильниках.
33. Хімічний склад та харчова цінність меду, класифікація та методи визначення його натуральності.
34. Методи контролю якості та визначення фальсифікації меду на ринках.
35. Фізико-хімічні та органолептичні показники натурального меду.

36. Лабораторні методи дослідження якості риби.
37. Санітарна оцінка риби при виявленні санітарно-показових та патогенних мікроорганізмів.
38. Ветеринарно-санітарна оцінка риби при інфекційних захворюваннях (фурункульозі, віспі, вібріозі, краснусі) і гельмінтозах.
39. Первинна обробка молока в господарстві.
40. Способи знезаражування молока, одержаного від хворих тварин. Пастеризація молока, режими та контроль за її ефективністю.
41. Хімічний склад та технологічні властивості молока, вплив різних факторів на молочну продуктивність.
42. Пастеризація і стерилізація молока, контроль її ефективності.
43. Джерела та шляхи потрапляння мікроорганізмів у молоко. Стадії розмноження мікроорганізмів у молоці.
44. Методи визначення загальної кількості мікроорганізмів у молоці.
45. Санітарно-гігієнічні умови одержання доброякісного молока на фермі. Вади молока та їх попередження.
46. Роль молока як потенційного джерела інфекційних захворювань та токсикоінфекцій у людей.
47. Значення складових частин молока в технології виготовлення молочних продуктів.
48. Методи контролю натуральності молока та визначення аномального молока.
49. Первинна обробка молока в господарствах (очистка, охолодження, зберігання). Вимоги до якості молока при заготівлі згідно з ДСТУ 3662-97.
50. Хімічний склад, фізико-хімічні показники якості молока корів та фактори, які їх обумовлюють.
51. Санітарна оцінка молока, одержаного від тварин, хворих інфекційними хворобами (туберкульоз, бруцельоз, ящур, лейкоз).
52. Вплив на якість, харчову цінність та технологічні властивості молока антибіотиків, пестицидів та інших інгібіторів.
53. Санітарно-гігієнічні умови одержання високоякісного молока. Миття та дезінфекція молочного посуду та обладнання.
54. Бактеріостатичні властивості молока.
55. Технологія виготовлення кисломолочного сиру і його санітарна оцінка.
56. Технологія виготовлення питного молока та вимоги до його якості у відповідності до чинного стандарту.
57. Технологія виготовлення масла, основні вади масла та шляхи їх попередження.
58. Технологія виготовлення та ветсанекспертиза сметани.
59. Класифікація, характеристика, харчове та лікувально-дієтичне значення кисломолочних продуктів. Технологія виготовлення кефіру та його санітарна оцінка.
60. Харчові бактеріальні токсикози стафілокової та ботуліністичної етіології та їх профілактика по лінії служби ветеринарної медицини.
61. Сучасне уявлення про харчові хвороби людей, їх класифікація за етіологічним принципом. Роль м'яса та інших продуктів тваринного походження у виникненні харчових отруєнь.
62. Харчові токсикоінфекції, які викликаються умовно патогенною мікрофлорою, профілактика їх по лінії служби ветмедицини.
63. Класифікація харчових захворювань людей за етіологічним принципом.
64. Ветеринарно-санітарна оцінка туш і органів великої, дрібної рогатої худоби, свиней при цистицеркозі.

Питання для поточного контролю знань

Змістовий модуль 2

1. Післязабійна діагностика, санітарна оцінка продуктів забою та ветсанзаходи при лейкозі.

2. Післязабійна діагностика, санітарна оцінка туш та інших продуктів забою тварин при захворюваннях органів грудної порожнини.
3. Ветсанекспертиза туш і органів при незаразних хворобах.
4. Ветеринарно-санітарна оцінка продуктів забою тварин при туберкульозі та паратуберкульозі.
5. Ветеринарно-санітарна оцінка м'яса та інших продуктів забою при отруєннях тварин.
6. Санітарна оцінка туш та органів при чумі і бешисі свиней.
7. Методика проведення ветсанекспертизи продуктів забою великої рогатої худоби і свиней на цистицеркоз.
8. Ветеринарно-санітарна оцінка туш і внутрішніх органів при хворобах незаразної етіології.
9. Санітарна оцінка продуктів забою тварин при механічних ушкодженнях.
10. Післязабійна діагностика і ветеринарно-санітарна оцінка туш та інших продуктів забою при піроплазмідозах.
11. Ветеринарно-санітарна оцінка м'яса та інших продуктів забою при трихінельозі і ветеринарно-санітарні заходи при цьому.
12. Післязабійна діагностика і ветеринарно-санітарна оцінка туш і органів при ящури.
13. Ветсанекспертиза і санітарна оцінка м'яса та інших продуктів забою при виявленні сибірки на лінії із забою свиней.
14. Ветеринарно-санітарна оцінка туш і органів при сказі та хворобі Ауескі.
15. Післязабійна діагностика і ветеринарно-санітарна оцінка продуктів забою при брадзоті овець і кіз.
16. Післязабійна діагностика туш та інших продуктів забою при фасціольозі та ехінококозі великої рогатої худоби.
17. Післязабійна діагностика туш та інших продуктів забою при спонгілоформній енцефалопатії та ветеринарно-санітарні заходи.
18. Післязабійна діагностика продуктів забою при лептоспірозі та ветеринарно-санітарні заходи.
19. Ветсанекспертиза м'яса та санітарна оцінка туш і органів при вимушеному забої тварин.
20. Порядок післязабійного ветеринарно-санітарного огляду туш і органів свиней в умовах промислових підприємств.
21. Методи визначення ступеня свіжості м'яса.
22. Методи виявлення м'яса хворих, загиблих тварин та тих, що знаходилися в агональному стані.
23. Порядок ветеринарно-санітарної експертизи м'яса диких промислових тварин і пернатої дичини.
24. Методика проведення ветсанекспертизи продуктів забою великої рогатої худоби в лабораторіях ринків.
25. Ветеринарно-санітарний нагляд і контроль та порядок ветсанекспертизи м'яса і м'ясопродуктів на холодильниках.
26. При яких захворюваннях тварин м'ясо можна використовувати в ковбасному виробництві і які для цього необхідно провести дослідження?
27. Технологія виготовлення та ветеринарно-санітарна експертиза ковбасних виробів. Вади ковбас та їх ветеринарно-санітарна оцінка.
28. Ветеринарно-санітарний нагляд та контроль в ковбасному виробництві.
29. Ветсанекспертиза в процесі технології виготовлення баночних консервів та контроль готової продукції.
30. Ветсанекспертиза яєць, їх харчове значення та товарна класифікація у відповідності до ГОСТ 27583-83.
31. Вади яєць. Яйця як можливе джерело інфекційних хвороб людини і тварини.
32. Організація і методика післязабійної ветсанекспертизи туш і органів свиней в лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи ринків.
33. Ветсанекспертиза та санітарна оцінка туш і органів при отруєннях тварин.

34. Ветеринарно-санітарна експертиза продуктів забою тварин в разі лікування антибіотиками та радіоактивного ураження.
35. Підходи до ветеринарно-санітарної експертизи м'яса морських ссавців.
36. Способи знезараження м'яса і м'ясних продуктів.
37. Класифікація та харчова цінність субпродуктів.
38. Основи технології, гігієна первинної переробки та ветеринарно-санітарна експертиза субпродуктів.
39. Ветеринарно-санітарна експертиза крові та готових продуктів.
40. Ветеринарно-санітарна експертиза кишкової сировини.
41. Ветеринарно-санітарні вимоги до збору, первинної обробки і консервування ендокринно-ферментної сировини.
42. Класифікація, консервування та дезінфекція шкур. Вади шкур.
43. Збір та обробка шетини, волосся, пір'я, копит, ратиць, ріг. Порядок заготівлі та транспортування шкіряно-хутряної і технічної сировини.
44. Охорона праці і техніка безпеки працівників в разі виявлення антропозоонозних хвороб. Ветеринарно-санітарні заходи з профілактики захворювання тварин. Дезінфекція приміщень та обладнання.
45. Методи дослідження риби та рибопродуктів на доброякісність.
46. Коротка характеристика м'яса морських ссавців та безхребетних тварин, харчова цінність і ветеринарно-санітарна експертиза.
47. Класифікація, хімічний склад, харчова цінність меду та його лікувальне значення.
48. Органолептичні та лабораторні методи дослідження меду. фальсифікація меду, його розпізнавання.
49. Ветеринарно-санітарна експертиза інших продуктів бджільництва.
50. Ветеринарно-санітарна оцінка продуктів бджільництва в разі хвороб бджіл.
51. Ветеринарно-санітарна експертиза продуктів харчування рослинного походження.
52. Хвороби і вади коренебульбоплодів, овочів і фруктів.
53. Ветеринарно-санітарна експертиза та санітарна оцінка свіжих і консервованих рослинних продуктів.
54. Ветеринарно-санітарний нагляд і контроль за торгівлею харчовими продуктами на ринках.
55. Організація робіт із стандартизації і загальні вимоги до стандартів.
56. Порядок впровадження стандартів на продукцію тваринництва і державний нагляд за їх додержанням.
57. Основні положення державної системи сертифікації УкрСЕПРО. Вимоги до органів із сертифікації продукції і системи якості та порядок їх акредитації.

Питання для підсумкового контролю знань

1. Історія становлення і розвитку ветеринарно-санітарної експертизи.
2. Методика визначення вгодованості забійних тварин. Нагул і відгодівля забійних тварин.
3. Вимоги до категорій вгодованості великої рогатої худоби відповідно до чинних стандартів.
4. Категорії вгодованості свиней у відповідності з вимогами ГОСТ 1213-74.
5. Ветеринарні вимоги щодо імпорту в Україну забійної великої рогатої худоби, конини, м'яса свиней.
6. Ветеринарні вимоги щодо імпорту в Україну м'яса та м'ясопродуктів; риби та морепродуктів; молока та молочних продуктів.
7. Підприємства по забою та переробці тварин та ветеринарно-санітарні вимоги до них.
8. Структура та завдання скотосировинної бази м'ясокомбінату та ветеринарно-санітарні вимоги до неї.
9. Прийом, передзабійне утримання тварин та їх вплив на якість одержаної продукції.

10. Ветеринарні правила допуску на забій хворих та вакцинованих тварин.
11. Організація і порядок транспортування тварин залізницею та ветеринарно-санітарна обробка транспортних засобів.
12. Технологія і гігієна процесів боєнської обробки великої рогатої худоби.
13. Сучасна технологічна схема забою свиней без зняття шкури і первинна обробка туш і органів.
14. Сучасна технологічна схема забою свиней із зняттям шкури і первинна обробка туш і органів.
- 15. Сучасна технологічна схема забою великої рогатої худоби та ветсанекспертиза продуктів забою.
16. Схеми забою свійської птиці та особливості ветсаногляду продуктів забою.
17. Способи оглушення і знекровлення тварин, їх порівняльна оцінка.
18. Значення дослідження лімфатичної системи для ветеринарно-санітарної експертизи.
19. Визначення видової належності м'яса за органолептичними дослідженнями (яловичина, конина).
20. Фактори, що впливають на якість м'яса.
21. Суть процесу дозрівання м'яса та фактори, що впливають на нього.
22. Небажані післязайні зміни м'яса при неправильному зберіганні (загар, пліснявіння, зміна кольору, гниття тощо). Причини і умови виникнення.
23. Мікрофлора і біохімічні зміни в м'ясі на різних стадіях гниття.
24. Методи та біохімічні принципи консервування м'яса, їх санітарне та економічне значення.
25. Основи технології та ветсанекспертиза крові, ендокринної та технічної сировини.
26. Технологічна схема обробки технологічної сировини, номенклатура комплектів та вади кишок, ветсанекспертиза кишкової сировини.
27. Основи технології, гігієни первинної обробки та ветсанекспертиза субпродуктів.
28. Показники якості тваринних харчових жирів та вади, що виникають у процесі їх зберігання.
29. Харчове значення різних тканин, що входять до складу м'яса.
30. Органолептичні та лабораторні методи дослідження харчових тваринних жирів.
31. Одно- і двохфазне заморожування м'яса та їх порівняльна оцінка.
32. Консервування м'яса та м'ясопродуктів на холодильниках.
33. Хімічний склад та харчова цінність меду, класифікація та методи визначення його натуральності.
34. Методи контролю якості та визначення фальсифікації меду на ринках.
35. Фізико-хімічні та органолептичні показники натурального меду.
36. Лабораторні методи дослідження якості риби.
37. Санітарна оцінка риби при виявленні санітарно-показових та патогенних мікроорганізмів.
38. Ветеринарно-санітарна оцінка риби при інфекційних захворюваннях (фурункульозі, віспі, вібріозі, краснусі) і гельмінтозах.
39. Первинна обробка молока в господарстві.
40. Способи знезаражування молока, одержаного від хворих тварин. Пастеризація молока, режими та контроль за її ефективністю.
41. Хімічний склад та технологічні властивості молока, вплив різних факторів на молочну продуктивність.
42. Пастеризація і стерилізація молока, контроль її ефективності.
43. Джерела та шляхи потрапляння мікроорганізмів у молоко. Стадії розмноження мікроорганізмів у молоці.
44. Методи визначення загальної кількості мікроорганізмів у молоці.
45. Санітарно-гігієнічні умови одержання доброякісного молока на фермі. Вади молока та їх попередження.

46. Роль молока як потенційного джерела інфекційних захворювань та токсикоінфекцій у людей.
47. Значення складових частин молока в технології виготовлення молочних продуктів.
48. Методи контролю натуральності молока та визначення аномального молока.
49. Первинна обробка молока в господарствах (очистка, охолодження, зберігання). Вимоги до якості молока при заготівлі згідно з ДСТУ 3662-97.
50. Хімічний склад, фізико-хімічні показники якості молока корів та фактори, які їх обумовлюють.
51. Санітарна оцінка молока, одержаного від тварин, хворих інфекційними хворобами (туберкульоз, бруцельоз, ящур, лейкоз).
52. Вплив на якість, харчову цінність та технологічні властивості молока антибіотиків, пестицидів та інших інгібіторів.
53. Санітарно-гігієнічні умови одержання високоякісного молока. Миття та дезінфекція молочного посуду та обладнання.
54. Бактеріостатичні властивості молока.
55. Технологія виготовлення кисломолочного сиру і його санітарна оцінка.
56. Технологія виготовлення питного молока та вимоги до його якості у відповідності до чинного стандарту.
57. Технологія виготовлення масла, основні вади масла та шляхи їх попередження.
58. Технологія виготовлення та ветсанекспертиза сметани.
59. Класифікація, характеристика, харчове та лікувально-дієтичне значення кисломолочних продуктів. Технологія виготовлення кефіру та його санітарна оцінка.
60. Харчові бактеріальні токсикози стафілококової та ботуліністичної етіології та їх профілактика по лінії служби ветеринарної медицини.
61. Сучасне уявлення про харчові хвороби людей, їх класифікація за етіологічним принципом. Роль м'яса та інших продуктів тваринного походження у виникненні харчових отруєнь.
62. Харчові токсикоінфекції, які викликаються умовно патогенною мікрофлорою, профілактика їх по лінії служби ветеринарної медицини.
63. Класифікація харчових захворювань людей за етіологічним принципом.
64. Ветеринарно-санітарна оцінка туш і органів великої, дрібної рогатої худоби, свиней при цистицеркозі.
65. Післязабійна діагностика, санітарна оцінка продуктів забою та ветсанзаходи при лейкозі.
66. Післязабійна діагностика, санітарна оцінка туш та інших продуктів забою тварин при захворюваннях органів грудної порожнини.
67. Ветсанекспертиза туш і органів при незаразних хворобах.
68. Ветеринарно-санітарна оцінка продуктів забою тварин при туберкульозі та паратуберкульозі.
69. Ветеринарно-санітарна оцінка м'яса та інших продуктів забою при отруєннях тварин.
70. Санітарна оцінка туш та органів при чумі і бешписі свиней.
71. Методика проведення ветсанекспертизи продуктів забою великої рогатої худоби і свиней на цистицеркоз.
72. Ветеринарно-санітарна оцінка туш і внутрішніх органів при хворобах незаразної етіології.
73. Санітарна оцінка продуктів забою тварин при механічних ушкодженнях.
74. Післязабійна діагностика і ветеринарно-санітарна оцінка туш та інших продуктів забою при піроплазмідозах.
75. Ветеринарно-санітарна оцінка м'яса та інших продуктів забою при трихінельозі і ветеринарно-санітарні заходи при цьому.
76. Післязабійна діагностика і ветеринарно-санітарна оцінка туш і органів при ящурі.
77. Ветсанекспертиза і санітарна оцінка м'яса та інших продуктів забою при виявленні сибірки на лінії із забою свиней.
78. Ветеринарно-санітарна оцінка туш і органів при сказі та хворобі Ауєскі.

79. Післязабійна діагностика і ветеринарно-санітарна оцінка продуктів забою при брадзоті овець і кіз.
80. Післязабійна діагностика туш та інших продуктів забою при фасціольозі та ехінококозі великої рогатої худоби.
81. Післязабійна діагностика туш та інших продуктів забою при спонгілоформній енцефалопатії та ветеринарно-санітарні заходи.
82. Післязабійна діагностика продуктів забою при лептоспірозі та ветеринарно-санітарні заходи.
83. Ветсанекспертиза м'яса та санітарна оцінка туш і органів при вимушеному забої тварин.
84. Порядок післязабійного ветеринарно-санітарного огляду туш і органів свиней в умовах промислових підприємств.
85. Методи визначення ступеня свіжості м'яса.
86. Методи виявлення м'яса хворих, загиблених тварин та тих, що знаходилися в агональному стані.
87. Порядок ветеринарно-санітарної експертизи м'яса диких промислових тварин і пернаті дичини.
88. Методика проведення ветсанекспертизи продуктів забою великої рогатої худоби в лабораторіях ринків.
89. Ветеринарно-санітарний нагляд і контроль та порядок ветсанекспертизи м'яса і м'ясопродуктів на холодильниках.
90. При яких захворюваннях тварин м'ясо можна використовувати в ковбасному виробництві і які для цього необхідно провести дослідження?
91. Технологія виготовлення та ветеринарно-санітарна експертиза ковбасних виробів. Вади ковбас та їх ветеринарно-санітарна оцінка.
92. Ветеринарно-санітарний нагляд та контроль в ковбасному виробництві.
93. Ветсанекспертиза в процесі технології виготовлення баночних консервів та контроль готової продукції.
94. Ветсанекспертиза яєць, їх харчове значення та товарна класифікація у відповідності до ГОСТ 27583-83.
95. Вади яєць. Яйця як можливе джерело інфекційних хвороб людини і тварини.
96. Організація і методика післязабійної ветсанекспертизи туш і органів свиней в лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи ринків.
97. Ветсанекспертиза та санітарна оцінка туш і органів при отруєннях тварин.
98. Ветеринарно-санітарна експертиза продуктів забою тварин в разі лікування антибіотиками та радіоактивного ураження.
99. Підходи до ветеринарно-санітарної експертизи м'яса морських ссавців.
100. Способи знезараження м'яса і м'ясних продуктів.
101. Класифікація та харчова цінність субпродуктів.
102. Основи технології, гігієна первинної переробки та ветеринарно-санітарна експертиза субпродуктів.
103. Ветеринарно-санітарна експертиза крові та готових продуктів.
104. Ветеринарно-санітарна експертиза кишкової сировини.
105. Ветеринарно-санітарні вимоги до збору, первинної обробки і консервування ендокринно-ферментної сировини.
106. Класифікація, консервування та дезінфекція шкур. Вади шкур.
107. Збір та обробка шетини, волосья, копит, ратиць, рогів. Порядок заготівлі та транспортування шкіряно-хутряної і технічної сировини.
108. Охорона праці і техніка безпеки працівників в разі виявлення антропозоонозних хвороб. Ветеринарно-санітарні заходи з профілактики захворювання тварин. Дезінфекція приміщень та обладнання.
109. Методи дослідження риби та рибопродуктів на доброякісність.

110. Коротка характеристика м'яса морських ссавців та безхребетних тварин, харчова цінність і ветеринарно-санітарна експертиза.
111. Класифікація, хімічний склад, харчова цінність меду та його лікувальне значення.
112. Органолептичні та лабораторні методи дослідження меду. фальсифікація меду, його розпізнавання.
113. Ветеринарно-санітарна експертиза інших продуктів бджільництва.
114. Ветеринарно-санітарна оцінка продуктів бджільництва в разі хвороб бджіл.
115. Ветеринарно-санітарна експертиза продуктів харчування рослинного походження.
116. Хвороби і вади кореневульбоплодів, овочів і фруктів.
117. Ветеринарно-санітарна експертиза та санітарна оцінка свіжих і консервованих рослинних продуктів.
118. Ветеринарно-санітарний нагляд і контроль за торгівлею харчовими продуктами на ринках.
119. Організація робіт із стандартизації і загальні вимоги до стандартів.
120. Порядок впровадження стандартів на продукцію тваринництва і державний нагляд за їх додержанням.
121. Основні положення державної системи сертифікації УкрСЕПРО. Вимоги до органів із сертифікації продукції і системи якості та порядок їх акредитації.

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

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

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

Рейтингова оцінка знань здобувачів вищої освіти з дисципліни

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

Підсумковий контроль знань здійснюється шляхом складання іспиту. Здобувачі вищої освіти, які набрали 36-60 балів здають екзамен в екзаменаційну сесію згідно учбового плану, здобувачі вищої освіти, що набрали менше 36 балів до сесії не

допускаються (до складання екзамену такі можуть бути допущені тільки після того, як наберуть необхідну кількість балів).

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

Сума балів за всі види освітньої діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою
90 - 100	A	5 (відмінно)
82 - 89	B	4 (добре)
75 - 81	C	
64 - 74	D	
60 - 63	E	
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 передбачас навчальна дисципліна

Читання лекційних, практичних занять з навчальної дисципліни «Гігієна та санітарія» проходить в лабораторії гігієни і санітарії, паразитології та інвазійних хвороб навчального корпусу № 1, вул. Генерала Карпенка, 73 (№ 109; 53,4 м²).

Спеціальне технічне обладнання:

Мультимедійне обладнання:

- екран проекційний – 1 шт.
- проектор Acer X 1110 – 1 шт.
- ноутбук Acer 57492Z – 1 шт.
- ПЕОМ Intel Celeron 346+/Монітор Acer V 196 WDd Wide – 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.

(на власних серверах) на базі Jitsi Meet.

Інформаційне забезпечення:

Інструкції з техніки безпеки та безпеки життєдіяльності.

Довідникова та нормативна література.

Навчальні фільми.

Презентації у режимі PowerPoint.

Устаткування:

Водоструйний насос - 1 шт.

Центрифуга - 1 шт.

Баня водяна - 1 шт.

Спиртівки - 5 шт.
Сушильна шафа - 1 шт.
Стерилізатор - 1 шт.
Апарат Коха - 1 шт.
Автоклав - 1 шт.
Термометри різні - 9 шт.
Ареометри різні - 8 шт.
Чашки Петрі - 9 шт.
Ексикатор - 1 шт.
Чашки Коха - 7 шт.
Колби різні - 11 шт.
Циліндри мірні на 50, 100, 200, 500, 1000 мл - 15 шт.
Піпетки на 1, 5, 10 мл - 14 шт.
Мікропіпетки на 0,1 та 0,2 мл - 14 шт.
Піпетки Пастера - 8 шт.
Шпателі металеві - 11 шт.
Шпателі Дригальського - 9 шт.
Бюкси металеві - 5 шт.
Бюкси скляні - 7 шт.
Кристалізатор - 1 шт.
Посуд лабораторний - 15 шт.
Ваги аналітичні - 1 шт.
Ваги технохімічні - 1 шт.
Ваги торсійні - 1 шт.
Копірувальний механізм - 3 шт.
Центрифуга електрична лабораторна - 1 шт.
Вакуумний насос - 1 шт.
Дистилятор - 1 шт.
Бідистилятор - 1 шт.
Пробірки лабораторні - 14 шт.
Флакони скляні - 16 шт.
Штативи для пробірок - 10 шт.
Скельця предметні - 21 шт.
Скельця покривні - 21 шт.
Камера Горяєва - 1 шт.
Петлі бактеріологічні - 10 шт.
Голки препаративні - 10 шт.
Пробки гумові, коркові - 21 шт.
Палички скляні - 11 шт.
Пінцети - 7 шт.
Ланцети - 8 шт.
Прилад - термограф
Чашки Петрі - 30 шт.
Мясопептоний агар
Термостат - 1 шт.
Колби різні - 20 шт.
Електрична плитка - 1 шт.
Циліндри різні - 1 шт.
Друкарський шриффт Снеллена - 20 шт.
Дротяне коло для визначення прозорості води - 20 шт.
Білий папір - 20 шт.
Зразки ґрунту - 3 шт.

Набір сит - 1 шт.
Ваги лабораторні - 1 шт.
Щітки - 20 шт.
Мийні засоби - 1 упак.
Сушильна шафа - 1 шт.
Столи - 10 шт.
Стільці - 20 шт.
Стіл для викладача - 1 шт.
Стілець для викладача - 1 шт.
Шафа для зберігання приладів - 2 шт.
Дошка для крейди темно-зеленого кольору - 1 шт.

10. Перелік рекомендованих літературних джерел та законодавчо-нормативних актів

10.1. Базова література

1. Ветеринарно-санітарна експертиза м'яса та м'ясних продуктів : зб. метод. рек. / за ред. О. М. Якубчак, Л. В. Олійник. Київ : Біопром, 2011. 187 с.
2. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва / О. М. Якубчак, В. І. Хоменко, С. Д. Мельничук та ін. Київ : Біопром, 2005. 799 с.
3. Косянчук В. В., Микитюк П. В., Олійник Л. В. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології переробки продуктів тваринництва : підручник. Вінниця : Нова Книга, 2007. 480 с.
4. Ковбасенко В. М., Розум Є. Ю. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва : практикум / за ред. В. М. Ковбасенка. Одеса, 2007. 396 с.
5. Ветеринарно-санітарна експертиза риби, морських ссавців та безхребетних тварин : навч. посібник / [Т. І. Фотіна, А. В. Березовський, Р. В. Петров, Н. В. Горчанок]. Вінниця : Нова Книга, 2013. 120 с.
6. Ветеринарно-санітарна експертиза та санітарна оцінка продуктів забою забійних тварин : навч. посібник / уклад.: О. М. Якубчак, С. А. Ткачук, Р. І. Білик. Київ : Лисенко М.М., 2011. 140 с.
7. Ковбасенко В. М. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва : навч. посібник. Київ : ІНККОС, 2005. Т. 1. 416 с.
8. Ковбасенко В. М. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва : навч. посібник. Київ : ІНККОС, 2006. Т. 2. 536 с.

10.2. Допоміжна література

1. Ветеринарно-санітарний контроль та оцінка якості продуктів птахівництва : навч. посібник / Р. Й. Кравців, І. В. Куциняк, Р. В. Біленчук, О. О. Дашковський. Львів : Галицька видав. спілка, 2004. 180 с.
2. Ветеринарно-санітарна експертиза риби та інших гідробіонтів : метод. вказівки до вивчення дисципліни для студ. вищих навч. закладів III та IV рівнів акредитації, аспірантів та слухачів ННІ післядипломної освіти за спеціальністю "Вет. медицина" / уклад. О. М. Якубчак та ін. Київ : Видав. центр НУБіП України, 2011. 32 с.

10.3. Законодавчо-нормативні акти

1. Директива 2000/13/ЄС Європейського Парламенту та Ради від 20 березня 2000 р. про апроксимацію законодавств Держав-членів ЄС у галузі маркування, зовнішнього вигляду та реклами харчових продуктів.
2. ДСТУ 4673:2006 Держспоживстандарт України. Велика рогата худоба для забою. Технічні умови. - Київ, 2008. 14 с.
3. ДСТУ 4717:2007 Держспоживстандарт України. Свині для забою. Технічні умови. Київ, 2008. 10 с.
4. Національний стандарт України М'ясо свинина в тушах і півтушах. Технічні умови ДСТУ 7158:2010. Київ, 2010. 11 с.
5. Національний стандарт України М'ясо птиці (тушки). Загальні технічні умови ДСТУ 3143:200.
6. Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин : Закон України. Відомості Верховної Ради України. 2017. № 31. Ст. 343.
7. Codex Alimentarius. Food hygiene. Basic texts / Second edition. Issued by the Secretariat of the Joint FAO; WHO Food Standards Programme. Rome: FAO, 2001. P. 47-64.
8. Регламент (ЄС) № 852/2004 Європейського Парламенту та Ради від 29 квітня 2004 року про гігієну харчових продуктів.
9. Регламент (ЄС) № 178/2002 Європейського парламенту та Ради від 28 січня 2002 року про встановлення загальних принципів і вимог законодавства про харчові продукти, створення Європейського Агенства з питань безпеки харчових продуктів і встановлення процедур у питаннях, пов'язаних із безпекою харчових продуктів.

ДОДАТОК

до робочої програми 2024-2025 н.р. навчальної дисципліни

«ОСНОВИ САНВЕТЕКСПЕРТИЗИ»

Перелік внесених змін на 2024-2025 н.р.

№	Зміст змін	Підстава	Примітки
1	Оновлено перелік законодавчо-нормативних актів	Додані законодавчо-нормативні акти	

Розробник програми:
канд. вет. наук, доцент



Імінжон ЛУМЕНДЗЕ