

МИКОЛАЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФАКУЛЬТЕТ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА І ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ
ТВАРИНИЦТВА, СТАНДАРТИЗАЦІЇ ТА БІОТЕХНОЛОГІЇ
Кафедра ветеринарної медицини та гігієни

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Перший проректор

Дмитро БАБЕНКО

« 25 » 06 2024 р.

Гарант освітньої програми

Імінжон ЛУМЕДЗЕ

« 25 » 06 2024 р.

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
«МЕТОДИ САНІТАРНИХ ДОСЛІДЖЕНЬ»

Галузь знань	21 «Ветеринарія»
Спеціальність	212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»
Освітньо-професійна та освітньо-наукова програма	«Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»
Освітній ступінь	«Магістр»
Семестр	9-й
Форма здобуття освіти	денна
Викладачі	Імінжон Лумедзе, канд. вет. наук, доцент iminhalidovich@gmail.com

Розглянуто на засіданні кафедри ветеринарної медицини та гігієни

Протокол № 14 від «20» червня 2024 року

Завідувач кафедри

Імінжон ЛУМЕДЗЕ

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

Протокол № 11 від « 24 » червня 2024 року.

Голова науково-методичної комісії

Галина КАЛИНИЧЕНКО

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

Протокол № 13 від «25» червня 2024 року.

Голова вченої ради

Михайло ГИЛЬ

Миколаїв
2024

<p>1. Призначення навчальної дисципліни</p>	<p>Методи санітарних досліджень є одним з найважливіших видів експертизи, оскільки метою цієї науки є підтвердження безпеки товарів для споживачів. Необхідність її обумовлена правом громадян України на безпеку товарів, що передбачено Законом України «Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини». Найважливішим завданням санітарних методів дослідження є визначення властивостей, які характеризують якість харчових продуктів, харчову цінність та їх нешкідливість для здоров'я людини. Під безпечністю розуміють відсутність токсичної, канцерогенної, мутагенної, алергенної та іншої несприятливої дії на організм людини при споживанні харчових продуктів в межах норм, встановлених МОЗ України.</p>
<p>2. Мета навчальної дисципліни.</p>	<p>Формування у здобувачів професійних знань щодо здійснення державного контролю, володіння сучасними методиками та методами досліджень об'єктів санітарних заходів, здатність проводити оцінку результатів лабораторних досліджень зразків об'єктів санітарних заходів для цілей державного контролю або для роботи в акредитованих лабораторіях</p>
<p>3. Компетентності</p>	<p>Інтегральні компетентності:</p> <p>Здатність розв'язувати складні завдання і проблеми у галузі ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи або у процесі навчання, що передбачає проведення досліджень, упровадження інновацій та характеризується невизначеністю умов і вимог.</p> <p>Загальні компетентності:</p> <p>ЗК 4. Спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово, здатність спілкуватися іншою мовою.</p> <p>ЗК 5. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.</p> <p>ЗК 9. Визначеність і наполегливість щодо поставлених завдань і взятих обов'язків.</p> <p>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:</p> <p>ФК 1. Аналізувати основні принципи гарантування безпеки харчового ланцюга, контролювати, оцінювати та управляти ризиками під час виробництва та обігу харчових продуктів, проводити відбір, консервування, пакування і пересилання проб тваринного, рослинного та біотехнологічного походження для досліджень, проводити ветеринарний облік, оформляти звітну документацію.</p> <p>ФК 2. Здатність володіти методиками роботи з національними і міжнародними нормативно-правовими актами, науковими працями, методичними розробками, рекомендаціями, інструкціями тощо.</p> <p>ФК 11. Організувати та проводити державний контроль гігієнічних вимог та санітарних заходів на агропродовольчих ринках і потужностях.</p> <p>ФК 12. Проводити державний (внутрішній) ветеринарно-санітарний контроль на потужностях з виробництва та обігу м'яса і м'ясних продуктів, молока і молочних продуктів, напівфабрикатів, харчових гідробіонтів: заготівлею, зберіганням та обігом харчових рослинних продуктів, меду і апіпродуктів, харчових яєць та яйцепродуктів, а також інших продуктів, володіти методами відбору проб, поводження з ними та результатів їх випробувань (досліджень).</p>

	<p>ФК 13. Здійснювати ветеринарно-санітарний контроль за виробництвом та обігом кормів, кормових добавок, преміксів тощо на підконтрольних потужностях, володіти методиками їх дослідження та проводити їх санітарне оцінювання.</p> <p>Програмні результати навчання:</p> <p>ПРН 1. Застосовувати способи аналізу, синтезу та подальшого сучасного навчання у галузі ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи.</p> <p>ПРН 2. Розуміти структуру фахової діяльності та використовувати методи наукових досліджень у галузі ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи.</p> <p>ПРН 6. Володіти загальноприйнятими методиками клінічних і лабораторних досліджень для контролю стану здоров'я тварин та дотримання порядку виробництва та обігу харчових продуктів, одержаних від тварин, підданих лікуванню та профілактичним обробкам, відповідно до концепції «Єдиного здоров'я».</p> <p>ПРН 8. Проводити наукові дослідження, здійснювати оброблення, аналіз, узагальнення та систематизацію отриманих результатів, оформлювати їх у вигляді презентацій та публікацій.</p> <p>ПРН 13. Здійснювати належний контроль санітарних заходів та гігієнічних вимог за виробництва, переробки та обігу м'яса й інших продуктів забою ссавців та птиці, молока і молочних продуктів, харчових гідробіонтів, харчових рослинних продуктів, меду і апіпродуктів, харчових яєць та яйцепродуктів з подальшим проведенням інспектування відповідно до чинних нормативно-правових актів.</p> <p>ПРН 15. Ідентифікувати та підтверджувати відповідність харчових продуктів вимогам нормативно-правових актів, відомостям, що наведені в інформації для споживача або декларації виробника.</p> <p>ПРН 16. Здійснювати державний (внутрішній) контроль гігієнічних вимог на потужностях за забосом тварин, переробкою, зберіганням, транспортуванням й реалізацією (обігом) харчових продуктів тваринного походженняутилізацією та знищення побічних продуктів забою тварин, непридатних до споживання.</p> <p>ПРН 21. Володіти питаннями біобезпеки та біоетики, дотримуватися морально-етичних норм, правил і принципів використання біологічних агентів і захисту населення від особливо небезпечних патогенів.</p>
<p>4. Заплановані результати навчальної дисципліни</p> <p>знати:</p>	<p>У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач вищої освіти повинен:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ основи методів аналізу і відбору проб; ✓ нормативно-правові акти України щодо безпеки та якості харчових продуктів і кормів; ✓ вимоги до якості досліджень у акредитованих лабораторіях ✓ принципи оцінки компетентності лабораторій, арбітражні методи контролю об'єктів санітарних заходів
<p>вміти:</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ організувати та здійснювати відбір проб харчових продуктів і кормів; ✓ робити висновки за результатами комплексних досліджень.

	<p>доброзичлива партнерська атмосфера взаєморозуміння та творчого розвитку:</p> <ul style="list-style-type: none"> - усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін; - різні моделі роботи на заняттях, у тому числі робота над вирішенням завдань дає можливість здобувачам вищої освіти якнайширше розкрити свій власний потенціал, навчитись довіряти своїм партнерам, розвинути навички інтелектуальної роботи в команді; - курс передбачає інтенсивне використання мобільних технологій навчання, що дає можливість здобувачам вищої освіти та викладачеві спілкуватись один з одним у будь-який зручний для них час, а для здобувачів вищої освіти, які відсутні на заняттях, отримати необхідну навчальну інформацію та представити виконані завдання; - протягом усього курсу активно розвиваються автономні навички здобувачів вищої освіти, які можуть підготувати додаткову інформацію за темою, що не увійшла до переліку тем практичних занять змістових модулів та виступити з презентацією чи інформуванням додатково.
<p>8. Інформаційні джерела</p>	<p style="text-align: center;">Базова література</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Засєкін Д.А. Санітарні норми для тваринницьких та переробних підприємств України навч. посіб./ Д.А. Засєкін, В.М. Поляковський, В.В. Соломон - К.: «Центр учбової літератури», 2015. – 400с. 2. Корзун В.Н. Гігієна громадського харчування / В. Н. Корзун. - К.: КНТЕУ, 2002.-236 с. 3. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства: підручник/ О.В. Іванова, Т.В. Капліна. – Суми: Університетська книга, 2012. – 399 с. 4. Інформація та документи стосовно акредитації лабораторій можна знайти на web-сторінці ILAC (Міжнародне співробітництво з акредитації лабораторій): www.ilac.org. 5. ISO 8402, “Управління якістю та забезпечення якості – Словник”. ISO 8402 “Quality management and quality assurance – Vocabulary”. <p style="text-align: center;">Допоміжна література</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Корзун В.Н. Гігієна харчування / В. Н. Корзун. - К.: КНТЕУ, 2003.-238 с. 2. Санітарні правила для підприємств продовольчої торгівлі / Уклад. Ф. Федорченко. – Х.: Фактор, 2004. – 104с. 3. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва / О.М. Якубчак, В.І. Хоменко, С.Д. Мельничук та ін.; За ред. О.М. Якубчак, В.І. Хоменка. – Київ. 2005. – 800с. 4. Рішення Комісії 97/747/ЕС від 27.10.1997, що встановлює рівні та частоту відбору зразків згідно Директиви 96/23, для моніторингу деяких речовин та їх залишків у живих тваринах та в продуктах тваринного походження. 5. Рішення Комісії 98/179/ЕС від 23.02.1998, що встановлює детальні правила для офіційного відбору зразків для моніторингу деяких речовин та їх залишків у живих тваринах та в продуктах тваринного походження. 6. Рішення Комісії 2002/657/ЕС від 14.18.2002 щодо впровадження директиви 96/23/ЕС з питань ефективності аналітичних методів та інтерпретації результатів. 7. Директива Ради 2002/63/ЕС від 11.07.2002, що встановлює методи відбору зразків для офіційного контролю залишків пестицидів у

продуктах рослинного та тваринного походження.

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

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

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

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

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

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

Законодавчо-нормативні акти

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

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

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

4. *Про гігієну харчових продуктів: Регламент (ЄС) Європейського парламенту і ради від 29 квітня 2004 р. № 852/2004. Довідник з європейської інтеграції [Електронний ресурс].*

5. *Про забезпечення санітарного та епідеміологічного благополуччя населення: Закон України від 24.02.1994 № 4004-ХП (із змінами і доповненнями, внесеними Законом України від 16.05.2007 р. № 1026-У).- К., 1994.*

6. *Про затвердження Положення про державний санітарно-епідеміологічний нагляд в Україні : Постанова Кабінету Міністрів України № 1402 від 22.06.1999 р. (№ 1109 із змінами і доповненнями від 04.09.2003 р.).*

7. *Про затвердження Положення про Державну санітарно-епідеміологічну службу: Постанова Кабінету Міністрів України № 1272 від 24.09.2004 р. (із змінами і доповненнями, внесеними від 26.07.2006 р. № 1022) // Офіційний вісник України. - 2004. - № 29.*

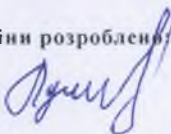
8. *Про затвердження Правил роботи закладів ресторанного господарства: Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України № 219 (із змінами і доповненнями від 09.10.2006 р. №309).-К., 2002. -52 с.*

9. *Про затвердження Методичних рекомендацій з організації роботи закладів ресторанного господарства при вищих навчальних закладах: Наказ № 93 Міністерства економіки та з питань європейської*

	<p>інтеграції України від 05.03.2004 р.</p> <p>10. <i>Про затвердження</i> Порядку застосування фінансових санкцій за порушення санітарного законодавства: Наказ Міністерства охорони здоров'я України від 20.07.1995 р. № 135 (із змінами і доповненнями від 29.02.2000 р. № 43).</p> <p>11. <i>Про охорону</i> атмосферного повітря : Закон України від 21.06.2001 № 48 (в редакції Закону № 2556-III (2556-14). - ВВР. - 2001. - № 48. - С. 252.</p> <p>12. <i>Про охорону</i> навколишнього природного середовища: Закон України від 25.06.1991 № 1264-ХП. - К., 2006.</p> <p>13. <i>Про питну</i> воду та питне водопостачання : Закон України від 10 січня 2002 р. № 2918-III // Офіційний вісник України. - 2002. - № 6. - С. 1.</p> <p>14. <i>Про рибу</i>, інші водні живі ресурси та харчову продукцію з них: Закон України від 05.02.2004 р. № 1461-IV // Відомості Верховної Ради України (ВВР). - 2003. - № 15. - С. 107.</p> <p>15. <i>Збірник</i> важливих офіційних матеріалів з санітарних і протиепідеміологічних питань: у 6 т. / Міністерство охорони здоров'я. - К., 1996. - Т. 2, 3, 5.</p> <p>16. <i>Правила</i> роздрібної торгівлі продовольчими товарами / Міністерство економіки та з питань Європейської інтеграції України : Наказ №185 від 11.07.2003 р.</p> <p>17. <i>Про затвердження</i> Методичних рекомендацій «Періодичність контролю продовольчої сировини та харчових продуктів за показниками безпеки: Наказ Міністерства охорони здоров'я України від 02.07.2004 р. № 329. - К., 2004. - 49 с.</p> <p>18. <i>Про затвердження</i> Тимчасового порядку проведення державної санітарно-гігієнічної експертизи: Наказ № 247 Міністерства охорони здоров'я України від 09.10.2000 р. (із змінами і доповненнями від 14.03.2006 р. №9 120).</p> <p>10.4 Інформаційні ресурси</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/19749/1/sanitarijata_gigena.pdf 2. https://www.twirpx.com/file/798740/ 3. Відеофільм «Прилади для вимірювання параметрів мікроклімату навколишнього середовища»
<p>9. Інтеграція здобувачів вищої освіти з особливими освітніми потребами</p>	<p>Передбачено використання індивідуальної форми навчання для здобувачів за допомогою оболонки Moodle https://moodle.mnau.edu.ua</p>
<p>10. Доступ до матеріалів навчання</p>	<p>Робоча програма дисципліни її силабус та навчально-методичний комплекс дисципліни з необхідним його накопиченням розташовано на офіційному сайті Миколаївського національного аграрного університету https://moodle.mnau.edu.ua/enrol/index.php?id=3799</p>

Силабус навчальної дисципліни розроблено:

к .вет. наук, доцент кафедри



Імінжон ЛУМЕДЗЕ

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
МИКОЛАЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФАКУЛЬТЕТ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА І ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ
ТВАРИННИЦТВА, СТАНДАРТИЗАЦІЇ ТА БІОТЕХНОЛОГІЇ
Кафедра ветеринарної медицини та гігієни

«Погоджено»
Декан факультету ТВППТСБ
Михайло ГИЛЬ
« 25 » 06 2024р.

«Затверджую»
Перший проректор
Дмитро БАБЕНКО
« 26 » 06 2024 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА З НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
МЕТОДИ САНІТАРНИХ ДОСЛІДЖЕНЬ
освітньо-професійна програма
«Ветеринарна гігієна. санітарія і експертиза»
для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти 5-го року
очної (денної) форми навчання
на 2024-2025 навчальний рік

Освітній ступінь - Магістр
Галузь знань 21 «Ветеринарія»
Спеціальність 212 «Ветеринарна гігієна. санітарія і експертиза»
Мова викладання - українська

Програма відповідає вимогам Освітньо-професійної програми підготовки здобувачів вищої освіти «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза», затвердженою Вченою радою Миколаївського національного аграрного університету 31.03.2020 р. (протокол №7), чинної згідно наказу по університету №34-О від 01.04.2020 р.

Розробник програми: к. 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



Імінжон ЛУМЕДЗЕ

Схвалено науково-методичною комісією факультету технології виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнології Миколаївського національного аграрного університету
Протокол № 11 від «24» червня 2024 року.

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



Галина КАЛИНИЧЕНКО

1. Анотація

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

Annotation

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

2. Опис навчальної дисципліни

Методи санітарних досліджень

Галузь знань **21 - Ветеринарія**

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

Освітній ступінь - **Магістр**

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

Семестр **IX**

Кількість кредитів ECTS **3**

Кількість модулів **1**

Кількість змістовних модулів **3**

Загальна кількість годин **90**

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

Лекції **16/ 0,53** кредита

Лабораторні заняття **30/ 1** кредит

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

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

Форма підсумкового контрольного заходу **іспит**

3. Мета, завдання, предмет, об'єкт навчальної дисципліни

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

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

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

Інтегральні компетентності:

Здатність розв'язувати складні завдання і проблеми у галузі ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи або у процесі навчання, що передбачає проведення досліджень, упровадження інновацій та характеризується невизначеністю умов і вимог.

Загальні компетентності:

ЗК 4. Спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово, здатність спілкуватися іншою мовою.

ЗК 5. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.

ЗК 9. Визначеність і наполегливість щодо поставлених завдань і взятих обов'язків.

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:

ФК 1. Аналізувати основні принципи гарантування безпечності харчового ланцюга, контролювати, оцінювати та управляти ризиками під час виробництва та обігу харчових продуктів, проводити відбір, консервування, пакування і пересилання проб тваринного, рослинного та біотехнологічного походження для досліджень, проводити ветеринарний облік, оформляти звітну документацію.

ФК 2. Здатність володіти методиками роботи з національними і міжнародними нормативно-правовими актами, науковими працями, методичними розробками, рекомендаціями, інструкціями тощо.

ФК 11. Організувати та проводити державний контроль гігієнічних вимог та санітарних заходів на агропродовольчих ринках і потужностях.

ФК 12. Проводити державний (внутрішній) ветеринарно-санітарний контроль на потужностях з виробництва та обігу м'яса і м'ясних продуктів, молока і молочних продуктів, напівфабрикатів, харчових гідробіонтів; заготівлю, зберіганням та обігом харчових рослинних продуктів, меду і аніпродуктів, харчових яєць та яйцепродуктів, а також інших продуктів, володіти методами відбору проб, поводження з ними та результатів їх випробувань (досліджень).

ФК 13. Здійснювати ветеринарно-санітарний контроль за виробництвом та обігом кормів, кормових добавок, преміксів тощо на підконтрольних потужностях, володіти методиками їх дослідження та проводити їх санітарне оцінювання.

Програмні результати навчання:

ПРН 1. Застосовувати способи аналізу, синтезу та подальшого сучасного навчання у галузі ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи.

ПРН 2. Розуміти структуру фахової діяльності та використовувати методи наукових досліджень у галузі ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи.

ПРН 6. Володіти загальноприйнятими методиками клінічних і лабораторних досліджень для контролю стану здоров'я тварин та дотримання порядку виробництва та обігу харчових продуктів, одержаних від тварин, підданих лікуванню та профілактичним обробкам, відповідно до концепції «Єдиного здоров'я».

ПРН 8. Проводити наукові дослідження, здійснювати оброблення, аналіз, узагальнення та систематизацію отриманих результатів, оформлювати їх у вигляді

презентацій та публікацій.

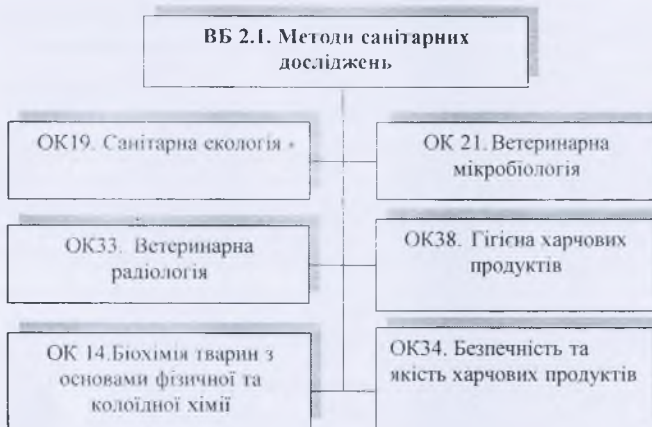
ПРН 13. Здійснювати належний контроль санітарних заходів та гігієнічних вимог за виробництва, переробки та обігу м'яса й інших продуктів забою ссавців та птиці, молока і молочних продуктів, харчових гідробіонтів, харчових рослинних продуктів, меду і апіпродуктів, харчових яєць та яйцепродуктів з подальшим проведенням інспектування відповідно до чинних нормативно-правових актів

ПРН 15. Ідентифікувати та підтверджувати відповідність харчових продуктів вимогам нормативно-правових актів, відомостям, що наведені в інформації для споживача або декларації виробника.

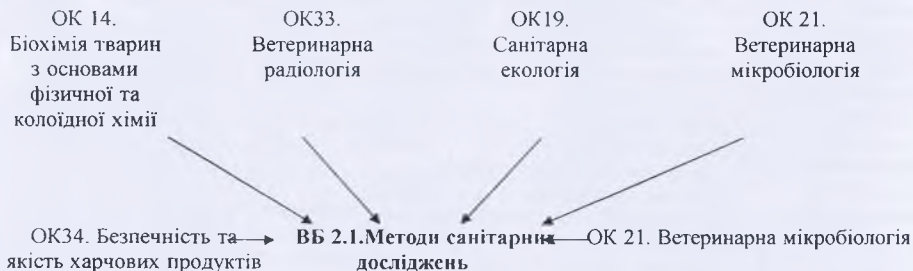
ПРН 16. Здійснювати державний (внутрішній) контроль гігієнічних вимог на потужностях за забом тварин, переробкою, зберіганням, транспортуванням й реалізацією (обігом) харчових продуктів тваринного походження утилізацією та знищення побічних продуктів забою тварин, непридатних до споживання.

ПРН 21. Володіти питаннями біобезпеки та біоетики, дотримуватися морально-етичних норм, правил і принципів використання біологічних агентів і захисту населення від особливо небезпечних патогенів.

4. Місце дисципліни у структурі навчальних дисциплін



5. Передумови для вивчення дисципліни



6. Структурно-логічна схема навчальної дисципліни

Змістовний модуль		Теми		Обсяги годин				
назва	№	назва	ЛК	ЛЗ	ПЗ	СР	Разом	
Предмет і методи дисципліни. Основні складові курсу. Санітарні вимоги та гігієнічні нормативи на підприємствах харчової промисловості.	1	Вступ в санітарію та гігієну. Предмет і методи дисципліни. Історія розвитку	2	2			4	
	2	Нормативно-правові документи, акти, санітарні норми і правила, що діють на переробних підприємствах.	2	2		2	6	
	3	Санітарні вимоги та гігієнічні нормативи на підприємствах харчової промисловості		2		2	4	
	4	Контроль параметрів мікроклімату виробничих приміщень (температура, вологість, вміст шкідливих газів)			2		2	
	5	Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища та систем забезпечення.	2		2	2	6	
	6	Санітарна експертиза проектів переробних підприємств та закладів харчування.			2		2	
Всього за змістовний модуль			6	6	6	6	24	
Санітарно-гігієнічна оцінка якості харчових продуктів, її завдання, методи організації. Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища та систем забезпечення виробничого процесу.	1	Особливості санітарно-гігієнічних вимог до якості харчових продуктів та організації виробничого процесу.	2	4			6	
	2	Основні критерії безпеки та якості сиrowини.		2		2	4	
	3	Санітарно-гігієнічні вимоги до вентиляції, опалення, кондиціонування.		2	2		4	
	4	Санітарно-гігієнічні вимоги до води, каналізаційної системи.		2	2		4	
	5	Санітарно-гігієнічна оцінка безпеки та якості харчових продуктів. Процедура здійснення відбору зразків. Правила, порядок відбору зразків.		2		2	4	
	6	Вимоги до обладнання та тари, що використовується для відбору проб. Методи стерилізації тари та обладнання. Пакування, переміщення, зберігання зразків. Засоби для відбору зразків.	2		2	2	6	
Всього за змістовний модуль			4	12	6	6	28	
Особливості санітарно-гігієнічних вимог до якості харчових продуктів та організації виробничого процесу.	1	Санітарна експертиза проектів та санітарний режим на переробних підприємствах.	2			2	4	
	2	Санітарно-гігієнічні вимоги при виробництві ковбас, м'ясних консервів, копчених виробів.		2		2	4	
	3	Санітарно-гігієнічні вимоги на молокопереробних підприємствах. Санітарно-епідеміологічна оцінка молока, отриманого від хворих тварин. Вади молока.		2		2	4	
	4	Санітарно-гігієнічні вимоги до молокоприймальних пунктів.		2		2	4	
	5	Санітарно-гігієнічні вимоги на рибопереробних підприємствах Санітарно-гігієнічні вимоги при виробництві соленої, в'яленої, копченої риби, рибних пресервів та консервів.		2		2	4	
	6	Санітарно-гігієнічна оцінка харчових домішок і смакових товарів. Гігієнічні принципи	2	2		2	6	

		використання барвників, ароматизаторів та санітарна документація, що регламентує їх використання.					
	7	Основи профілактики харчових захворювань мікробної і немікробної природи у харчовому виробництві.	2		2	4	
	8	Санітарно-гігієнічні вимоги до виробничого інвентарю, умов зберігання. Дератизація, дезінсекція, дезінфекція.		2	2	4	
	9	Санітарно-мікробіологічний контроль об'єктів виробництва та реалізації, які підлягають ветеринарному контролю. Правила відбору зразків змивів з робочих поверхонь, інвентарю, рук персоналу.	2		2	4	
Всього за змістовний модуль			6	12	4	16	38
Всього годин по навчальній дисципліні			16	30	16	28	90

7. Зміст навчальної дисципліни

7.1. Загальний розподіл годин і кредитів

Назва змістовного модуля	Кількість годин і кредитів		
	год.	кред.	%
1. Предмет і методи дисципліни. Основні складові курсу. Санітарні вимоги та гігієнічні нормативи на підприємствах харчової промисловості.	24	0,8	26,7
2. Санітарно-гігієнічна оцінка якості харчових продуктів, її завдання, методи, організація. Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища та систем забезпечення виробничого процесу.	28	0,93	31,1
3. Особливості санітарно-гігієнічних вимог до якості харчових продуктів та організації виробничого процесу.	38	1,27	42,2
Всього	90	3	100

7.2. Склад, обсяг і терміни виконання змістових модулів

Назва змістовного модуля	Кіл-ть годин	Термін виконання
1. Предмет і методи дисципліни. Основні складові курсу. Санітарні вимоги та гігієнічні нормативи на підприємствах харчової промисловості.	24	Відповідно до семестрового навчального плану та графіку навчального процесу
2. Санітарно-гігієнічна оцінка якості харчових продуктів, її завдання, методи, організація. Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища та систем забезпечення виробничого процесу.	28	
3. Особливості санітарно-гігієнічних вимог до якості харчових продуктів та організації виробничого процесу.	38	
Всього	90	x

7.3. Перелік та короткий зміст лекцій

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Вступ в санітарію та гігієну. Предмет і методи дисципліни. Основні складові курсу. Історія розвитку. Санітарні вимоги та гігієнічні нормативи на підприємствах харчової промисловості.	2
2	Нормативно-правові документи, акти, санітарні норми і правила, що діють на переробних підприємствах.	2
3	Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища та систем забезпечення.	2
4	Особливості санітарно-гігієнічних вимог до якості харчових продуктів та організації виробничого процесу.	2
5	Вимоги до обладнання та тари, що використовується для відбору проб. Методи стерилізації тари та обладнання. Пакування, переміщення, зберігання зразків. Засоби для відбору зразків.	2
6	Санітарна експертиза проектів та санітарний режим на переробних підприємствах.	2
7	Санітарно-гігієнічна оцінка харчових домішок і смакових товарів. Гігієнічні принципи використання барвників, ароматизаторів та санітарна документація, що регламентує їх використання.	2
8	Санітарно-мікробіологічний контроль об'єктів виробництва та реалізації, які підлягають ветеринарному контролю. Правила відбору зразків змивів з робочих поверхонь, інвентарю, рук персоналу.	2
Всього		16

7.4. Перелік та план лабораторних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Вступ в санітарію та гігієну. Предмет і методи дисципліни. Основні складові курсу. Історія розвитку. Санітарні вимоги та гігієнічні нормативи на підприємствах харчової промисловості.	2
2	Нормативно-правові документи, акти, санітарні норми і правила, що діють на переробних підприємствах.	2
3	Санітарні вимоги та гігієнічні нормативи на підприємствах харчової промисловості.	2
4	Особливості санітарно-гігієнічних вимог до якості харчових продуктів та організації виробничого процесу.	4
5	Основні критерії безпечності та якості сировини.	2
6	Санітарно-гігієнічні вимоги до вентиляції, опалення, кондиціонування.	2
7	Санітарно-гігієнічні вимоги до води, каналізаційної системи.	2
8	Санітарно-гігієнічна оцінка безпечності та якості харчових продуктів. Процедура здійснення відбору зразків. Правила, порядок відбору зразків.	2
9	Санітарно-гігієнічні вимоги при виробництві ковбас, м'ясних консервів, копчених виробів.	2
10	Санітарно-гігієнічні вимоги на молокопереробних підприємствах. Санітарно-епідеміологічна оцінка молока, отриманого від хворих тварин. Вади молока.	2
11	Санітарно-гігієнічні вимоги до молокоприймальних пунктів.	2
12	Санітарно-гігієнічні вимоги на рибопереробних підприємствах. Санітарно-гігієнічні вимоги при виробництві соленої, в'яленої, копченої риби, рибних пресервів та консервів.	2

13	Санітарно-гігієнічна оцінка харчових домішок і смакових товарів. Гігієнічні принципи використання барвників, ароматизаторів та санітарна документація, що регламентує їх використання.	2
14	Основи профілактики харчових захворювань мікробної і немікробної природи у харчовому виробництві.	2
Всього		30

7.5. Перелік та план практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Контроль параметрів мікроклімату виробничих приміщень (температура, вологість, вміст шкідливих газів)	2
2	Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища та систем забезпечення.	2
3	Санітарна експертиза проектів переробних підприємств та закладів харчування.	2
4	Санітарно-гігієнічні вимоги до вентиляції, опалення, кондиціонування.	2
5	Санітарно-гігієнічні вимоги до води, каналізаційної системи.	2
6	Вимоги до обладнання та тари, що використовується для відбору проб. Методи стерилізації тари та обладнання. Пакування, переміщення, зберігання зразків. Засоби для відбору зразків.	2
7	Санітарно-гігієнічні вимоги до виробничого інвентарю, умов зберігання. Дератизація, дезінсекція, дезінфекція.	2
8	Санітарно-мікробіологічний контроль об'єктів виробництва та реалізації, які підлягають ветеринарному контролю. Правила відбору зразків з мивів з робочих поверхонь, інвентарю, рук персоналу.	2
Всього		16

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

№ з/п	Назва теми	Обсяг годин	Форма контролю
	Змістовий модуль 1. Предмет і методи дисципліни. Основні складові курсу. Санітарні вимоги та гігієнічні нормативи на підприємствах харчової промисловості.	4	х
1	Нормативно-правові документи, акти, санітарні норми і правила, що діють на переробних підприємствах.	2	Презентація
2	Санітарні вимоги та гігієнічні нормативи на підприємствах харчової промисловості	2	Презентація
	Змістовий модуль 2. Санітарно-гігієнічна оцінка якості харчових продуктів, її завдання, методи, організація. Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища та систем забезпечення виробничого процесу.	10	х
3	Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища та систем забезпечення.	2	Презентація
4	Основні критерії безпеки та якості сировини.	2	Презентація
5	Санітарно-гігієнічна оцінка безпеки та якості харчових продуктів. Процедура здійснення відбору зразків. Правила, порядок відбору зразків.	2	Конспект
6	Вимоги до обладнання та тари, що використовується для відбору проб. Методи стерилізації тари та обладнання. Пакування, переміщення, зберігання зразків. Засоби для відбору зразків.	2	Презентація

Санітарна експертиза проєктів та санітарний режим на переробних підприємствах.	2	Конспект
Змістовий модуль 3. Особливості санітарно-гігієнічних вимог до якості харчових продуктів та організації виробничого процесу	14	X
Санітарно-гігієнічні вимоги при виробництві ковбас, м'ясних консервів, копчених виробів.	2	Презентація
Санітарно-гігієнічні вимоги на молокопереробних підприємствах. Санітарноепідеміологічна оцінка молока, отриманого від хворих тварин. Вади молока.	2	Презентація
Санітарно-гігієнічні вимоги до молокоприймальних пунктів.	2	Конспект
Санітарно-гігієнічні вимоги на рибопереробних підприємствах Санітарно-гігієнічні вимоги при виробництві соленої, вяленої, копченої риби, рибних пресервів та консервів.	2	Презентація
Санітарно-гігієнічна оцінка харчових домішок і смакових товарів. Гігієнічні принципи використання барвників, ароматизаторів та санітарна документація, що регламентує їх використання.	2	Захист лабораторної роботи
Основи профілактики харчових захворювань мікробної і немікробної природи у харчовому виробництві.	2	Конспект
Санітарно-гігієнічні вимоги до виробничого інвентарю, умов зберігання. Дератизація, дезінсекція, дезінфекція.	2	Презентація
Ітого	28	

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

1. Вступ в санітарію та гігієну
2. Основні завдання та значення дисципліни.
3. Предмет і методи дисципліни.
4. Історія розвитку дисципліни.
5. Складові дисципліни.
6. Нормативно-правові документи, акти, санітарні норми і правила, що діють на переробних підприємствах.
7. Нормативно-правові документи, нормативи, гігієнічні вимоги та правила на підприємствах з переробки молока,
8. Нормативно-правові документи, нормативи, гігієнічні вимоги та правила на підприємствах з переробки м'яса,
9. Нормативно-правові документи, нормативи, гігієнічні вимоги та правила на підприємствах з переробки риби і морепродуктів.
10. Контроль параметрів мікроклімату виробничих приміщень (температура, вологість, вміст шкідливих газів)
11. Санітарні вимоги та гігієнічні нормативи на підприємствах харчової промисловості.
12. Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища та систем забезпечення.
13. Санітарно-гігієнічні вимоги до сировини.
14. Методи контролю та способи забезпечення якості та безпечності харчової продукції.
15. Санітарна та нормативно-технічна документація, що визначає якість харчових продуктів за критеріями безпеки.
16. Санітарно-гігієнічна оцінка м'ясної сировини, м'ясопродуктів, ковбасних виробів, кулінарних виробів з м'яса.
17. Санітарно-гігієнічна оцінка риби і рибних продуктів.
18. Санітарно-гігієнічна оцінка молока і молочних виробів.
19. Санітарно-гігієнічні вимоги до повітря.
20. Санітарно-гігієнічні вимоги до води.
21. Санітарні вимоги до облаштування водопостачання на переробних підприємствах.

- Вимоги системи каналізації, очищення, знезараження.
- 22. Санітарно-гігієнічні вимоги до системи каналізації, очищення, знезараження.
- 23. Санітарно-гігієнічні вимоги до вентиляції.
- 24. Природна та штучна вентиляція.
- 25. Місцеві системи штучної вентиляції виробничих приміщень.
- 26. Санітарно-гігієнічні вимоги до генерального плану ділянки.
- 27. Зонування території.
- 28. Вимоги санітарії і гігієни до проєктування та експлуатації м'ясопереробних та рибопереробних підприємств.
- 29. Санітарні вимоги до території підприємств.
- 30. Основні критерії безпечності та якості сировини.
- 31. Санітарно-гігієнічні вимоги до вентиляції, опалення, кондиціонування.
- 32. Санітарно-гігієнічні вимоги до води, каналізаційної системи.
- 33. Санітарно-гігієнічна оцінка безпечності та якості харчових продуктів.
- 34. Процедура здійснення відбору зразків.
- 35. Правила, порядок відбору зразків.
- 36. Вимоги до обладнання та тари, що використовується для відбору проб.
- 37. Методи стерилізації тари та обладнання.
- 38. Пакування, переміщення, зберігання зразків.
- 39. Засоби для відбору зразків.
- 40. Особливості санітарно-гігієнічних вимог до якості харчових продуктів та організації виробничого процесу.
- 41. Особливості проєктування окремих груп приміщень.
- 42. Санітарно-гігієнічні вимоги до будівельних матеріалів, що використовують для будівництва та внутрішнього оздоблення закладів.
- 43. Санітарна обробка виробничих і допоміжних приміщень та інвентарю.
- 44. Санітарна обробка технологічного обладнання.
- 45. Санітарна обробка обладнання для переробки сировини.
- 46. Склад приміщень та характеристика внутрішнього обладнання та санітарно-гігієнічні вимоги до них.
- 47. Санітарні вимоги до обладнання, інвентарю і тари.
- 48. Вимоги до складських приміщень.
- 49. Санітарні вимоги до побутових приміщень.
- 50. Санітарно-гігієнічні вимоги до обладнання молокопереробних цехів і підприємств.
- 51. Склад приміщень та характеристика внутрішнього обладнання.
- 52. Санітарні вимоги до виробничих приміщень.
- 53. Вимоги до складських приміщень.
- 54. Характеристика обладнання рибопереробних підприємств.
- 55. Гігієнічна характеристика, нормативи вмісту харчових добавок.
- 56. Санітарно-гігієнічні вимоги щодо використання, контролю за вмістом у харчових продуктах, встановлення допустимих рівнів ароматизаторів і барвників.
- 57. Загальні поняття про захворювання, які спричинені недоброякісними харчовими продуктами.
- 58. Розслідування харчових отруєнь.
- 59. Санітарна експертиза проєктів та санітарний режим на переробних підприємствах.
- 60. Санітарно-гігієнічні вимоги при виробництві ковбас, м'ясних консервів, копчених виробів.
- 61. Санітарно-гігієнічні вимоги на молокопереробних підприємствах.
- 62. Санітарно-епідеміологічна оцінка молока, отриманого від хворих тварин.
- 63. Вади молока.
- 64. Санітарно-гігієнічні вимоги до молокоприймальних пунктів.
- 65. Санітарно-гігієнічні вимоги на рибопереробних підприємствах.
- 66. Санітарно-гігієнічні вимоги при виробництві соленої, в'яленої, копченої риби, рибних пресервів та консервів.
- 67. Санітарно-гігієнічна оцінка харчових домішок і смакових товарів.

68. Гігієнічні принципи використання барвників, ароматизаторів та санітарна документація, що регламентує їх використання.
69. Основи профілактики харчових захворювань мікробної і немікробної природи у харчовому виробництві.
70. Санітарно-гігієнічні вимоги до виробничого інвентарю, умов зберігання.
71. Дератизація, дезінсекція, дезінфекція.
72. Санітарно-мікробіологічний контроль об'єктів виробництва та реалізації, які підлягають ветеринарному контролю.
73. Правила відбору зразків змінів з робочих поверхонь, інвентарю, рук.

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

Контроль знань дисципліни для здобувачів вищої освіти здійснюється виконанням контрольних робіт, тестів на лабораторно-практичних заняттях, підготовці презентації. Здобувачі вищої освіти, які пропустили лекції, лабораторно-практичні заняття відпрацьовують їх згідно графіка.

Рейтингова оцінка знань здобувачів вищої освіти з дисципліни

№ п/п	Форма контролю	Контроль протягом семестру	Максимальна / мінімальна кількість балів
1	Контрольна робота	2	30 / 18
2	Опитування	2	10 / 6
3	Підготовка презентації	1	10 / 6
4	Тестування	1	10 / 6
Усього (балів)		x	60/36

Підсумковий контроль знань здійснюється шляхом складання іспиту.

Здобувачі вищої освіти, які набрали 36-60 балів здають іспит в екзаменаційну сесію згідно учбового плану, здобувачі вищої освіти, що набрали менше 36 балів до сесії не допускаються (до складання екзамену такі можуть бути допущені тільки після того, як наберуть необхідну кількість балів).

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

- «відмінно» – студент дав правильні і вичерпні відповіді на поставлені теоретичні і практичні питання, в яких він показав глибокі знання матеріалу, посилаючись на нормативні документи, що використовуються для розкриття поставлених завдань;
- «добре» – студент дав правильні відповіді на поставлені теоретичні і практичні питання, в яких він показав розуміння матеріалу, при цьому орієнтується в основних методиках проведення досліджень;
- «задовільно» – студент дав правильні відповіді на поставлені теоретичні питання, в яких він показав розуміння матеріалу, проте не вказує на основні методики і нормативні документи;
- «не задовільно» – студент дав неправильні відповіді, в яких він продемонстрував значні прогалини у знаннях з основного програмного матеріалу.

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

Сума балів за всі види освітньої діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою
90 – 100	A	5 (відмінно)
82 – 89	B	4 (добре)
75 – 81	C	4(добре)

64 – 74	D	3 (задовільно)
60 – 63	E	3 (задовільно)
35 – 59	FX*	не зараховано з можливістю повторного складання 2 (незадовільно)*
0 – 34	F*	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни 2 (незадовільно)*

*Оцінки FX та F у залікову книжку здобувача вищої освіти не виставляється відповідно до Положення про організацію освітнього процесу у МНАУ

9. Інструменти, обладнання та програмне забезпечення, використання яких передбачає навчальна дисципліна

В навчальному процесі для проведення занять з дисципліни «Методи санітарних досліджень» для здобувачів вищої освіти VI курсу використовуються ауд. № 224, 216, навчальний корпус № 1, вул. Карпенка, 73

Мультимедійне обладнання:

- скан проскійний напольний Redica POP — 1 шт.
- проектор Acer X 1110-1 шт.
- ноутбук Lenovo IdeaPad G555-3G-1 (59-034054) - 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.
- Навчальні фільми.
- Презентації у режимі PowerPoint.

Спеціальне технічне обладнання:

- Мікроскоп «Віолам» - 1 шт.
- Термостат ТС 80 М-2 -1 шт.;
- Сушильна шафа «ADIMEX»-1 шт.;
- Гомогенізатор «MPW-302» -1 шт.;
- Змішувач магнітний «ММ-5» -1 шт.;
- Піч муфельна -1 шт.;
- Електронагрівач «ММ-2А» -1 шт.;
- Лупа «BYR» -1 шт.;
- Ваги ВТ-500 - 1 шт.
- Центрифуга - 1 шт.
- Іономір - 1 шт.
- Шафа для наочних посібників — 3 шт.
- Жалюзі вертикальні 11,73 кв. м — 1 шт.
- Стіл лабораторний — 1 шт.
- Столик лабораторний - 3 шт.
- Стіл для викладача — 1 шт.
- Стілець для викладача - 1 шт.
- Дошка для крейди темно-коричневого кольору - 1 шт.

10. Перелік рекомендованих літературних джерел та законодавчо-нормативних актів

10.1 Базова література

1. Засєкін Д.А. Санітарні норми для тваринницьких та переробних підприємств України навч.посіб./ Д.А. Засєкін, В.М. Поляковський, В.В. Соломон.- К.: «Центр учбової літератури», 2015. – 400с.
2. Корзун В.Н. Гігієна громадського харчування / В. Н. Корзун. - К.: КНТЕУ, 2002.- 236 с.
3. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства: підручник/ О.В. Іванова, Т.В. Капліна. – Суми: Університетська книга, 2012. – 399 с.
4. Інформація та документи стосовно акредитації лабораторій можна знайти на web-сторінці ІLAC (Міжнародне співробітництво з акредитації лабораторій): www.ilac.org.
5. ISO 8402. “Управління якістю та забезпечення якості – Словник”. ISO 8402 “Quality management and quality assurance – Vocabulary”.

10.2 Допоміжна література

1. Корзун В.Н. Гігієна харчування / В. Н. Корзун. - К.: КНТЕУ, 2003.-238 с.
2. Санітарні правила для підприємств продовольчої торгівлі / Уклад. Ф. Федорченко. – Х.: Фактор, 2004. – 104с.
3. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва / О.М. Якубчак, В.І. Хоменко, С.Д. Мельничук та ін.; За ред. О.М. Якубчак, В.І. Хоменка. – Київ, 2005. – 800с.
4. Рішення Комісії 97/747/ЕС від 27.10.1997, що встановлює рівні та частоту відбору зразків згідно Директиви 96/23, для моніторингу деяких речовин та їх залишків у живих тваринах та в продуктах тваринного походження.
5. Рішення Комісії 98/179/ЕС від 23.02.1998, що встановлює детальні правила для офіційного відбору зразків для моніторингу деяких речовин та їх залишків у живих тваринах та в продуктах тваринного походження.
6. Рішення Комісії 2002/657/ЕС від 14.18.2002 щодо впровадження директиви 96/23/ЕС з питань ефективності аналітичних методів та інтерпретації результатів.
7. Директива Ради 2002/63/ЕС від 11.07.2002, що встановлює методи відбору зразків для офіційного контролю залишків пестицидів у продуктах рослинного та тваринного походження.
8. Регламент 401/2006/ЕС від 23.02.2006, що встановлює методи відбору проб та методи аналізу для офіційного контролю рівнів мікотоксинів у харчових продуктах.
9. Регламент Комісії (ЄС) від 28 березня 2007 року № 333/2007, що затверджує методи відбору зразків і методи аналізу для офіційного контролю рівнів свинцю, кадмію, ртуті, неорганічного олова, 3-MCPD та бензапірену в харчових продуктах.
10. Регламент Комісії (ЄС) від 28 березня 2006 року № 1883/2006, що затверджує методи відбору і методи аналізу для офіційного контролю рівнів діоксинів.
11. Регламент Комісії (ЄС) від 23 лютого 2006 року № 1882/2006, що затверджує методи відбору і методи аналізу для офіційного контролю рівнів нітратів.
12. Директива Ради 1999/2/ЕС від 22.02.1999 про наближення законодавства країн-членів ЄС щодо харчових продуктів та харчових інгредієнтів, опромінених іонізуючою радіацією.
13. Директива Ради 1999/3/ЕС від 22.02.1999 про встановлення списку Співтовариства харчових продуктів та харчових інгредієнтів, опромінених іонізуючою радіацією. 31. Закон України «Про ветеринару медицину»

10.3 Законодавчі та нормативно-правові документи

1. *Про безпечність та якість харчових продуктів (із змінами і доповненнями від 06.09.2005 р. № 2809 IV: Закон України // Офіційний вісник України. - 2005. - № 42.*
2. *Про безпечність та якість харчових продуктів): Закон України від 23 грудня 1997 р. № 771/97-ВР. // Відомості Верховної Ради України. - 1998. - № 19. - Ст. 98.*
3. *Про внесення змін до Закону України «Про безпечність та якість харчових*

продуктів». № 2809-ІУ : Закон України. - К., 2005.

4. *Про гігієну харчових продуктів*: Регламент (ЄС) Європейського парламенту і ради від 29 квітня 2004 р. № 852/2004. Довідник з європейської інтеграції [Електронний ресурс].

5. *Про забезпечення санітарного та епідеміологічного благополуччя населення*: Закон України від 24.02.1994 № 4004-ХІП (із змінами і доповненнями, внесеними Законом України від 16.05.2007 р. № 1026-У).- К., 1994.

6. *Про затвердження Положення про державний санітарно-епідеміологічний нагляд в Україні* : Постанова Кабінету Міністрів України № 1402 від 22.06.1999 р. (№ 1109 із змінами і доповненнями від 04.09.2003 р.)

7. *Про затвердження Положення про Державну санітарно-епідеміологічну службу*: Постанова Кабінету Міністрів України № 1272 від 24.09.2004 р. (із змінами і доповненнями, внесеними від 26.07.2006 р. № 1022) // Офіційний вісник України. - 2004. - № 29.

8. *Про затвердження Правил роботи закладів ресторанного господарства*: Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України № 219 (із змінами і доповненнями від 09.10.2006 р. №309).-К., 2002. -52 с.

9. *Про затвердження Методичних рекомендацій з організації роботи закладів ресторанного господарства при вищих навчальних закладах*: Наказ № 93 Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 05.03.2004 р.

10. *Про затвердження Порядку застосування фінансових санкцій за порушення санітарного законодавства*: Наказ Міністерства охорони здоров'я України від 20.07.1995 р. № 135 (із змінами і доповненнями від 29.02.2000 р. № 43).

11. *Про охорону атмосферного повітря* . Закон України від 21.06.2001 № 48 (в редакції Закону № 2556-ІІІ (2556-14). - ВВР. - 2001. - № 48. - С. 252.

12. *Про охорону навколишнього природного середовища*: Закон України від 25.06.1991 № 1264-ХІП. - К., 2006.

13. *Про питну воду та питне водопостачання* : Закон України від 10 січня 2002 р. № 2918-ІІІ// Офіційний вісник України. - 2002. - № 6. -С. 1.

14. *Про рибу, інші водні живі ресурси та харчову продукцію з них*: Закон України від 05.02.2004 р. № 1461-ІУ // Відомості Верховної Ради України (ВВР). - 2003. - № 15. - С. 107.

15. *Збірник важливих офіційних матеріалів з санітарних і протиепідеміологічних питань*: у 6 т. / Міністерство охорони здоров'я. - К., 1996. - Т.2, 3, 5.

16. *Правила роздрібної торгівлі продовольчими товарами* / Міністерство економіки та з питань Європейської інтеграції України : Наказ №185 від 11.07.2003 р.

17. *Про затвердження Методичних рекомендацій «Періодичність контролю продовольчої сировини та харчових продуктів за показниками безпеки*: Наказ Міністерства охорони здоров'я України від 02.07.2004 р. № 329. - К., 2004. - 49 с.

18. *Про затвердження Тимчасового порядку проведення державної санітарно-гігієнічної експертизи*: Наказ № 247 Міністерства охорони здоров'я України від 09.10.2000 р. (із змінами і доповненнями від 14.03.2006 р. №9 120).

10.4 Інформаційні ресурси

1. http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/19749/1/sanitarija_ta_gigena.pdf

2. <https://www.twirpx.com/file/798740/>

3. Відеофільм «Прилади для вимірювання параметрів мікроклімату навколишнього середовища»

ДОДАТОК

до робочої програми 2024-2025 н. р. навчальної дисципліни
Методи санітарних досліджень

Перелік, внесених змін на 2024-2025 н. р.

№	Зміст змін	Підстави	Примітки
1	Збільшено кількість базової та допоміжної літератури	осучаснення літературного матеріалу	

Розробник програми:
канд. вет. наук, доцент



Імнжон ЛУМЕДЗЕ

Завідувач кафедри
канд. вет. наук, доцент

Імнжон ЛУМЕДЗЕ