

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

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Дмитро БАБЕНКО

« 22 » 06 2024 р.

Гарант освітньої програми

Імінжон ЛУМЕДЗЕ

« 25 » 06 2024 р.

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Ветеринарно-санітарна експертиза і гігієна рослинних харчових продуктів»

Галузь знань	21 «Ветеринарна медицина»
Спеціальність	212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»
Освітньо-професійна програма	«Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»
Освітній ступінь	«Магістр»
Семестр	12-й
Форма здобуття освіти	денна
Викладач	Іовенко Артем Володимирович, канд. вет. наук, доцент iovenkoartem@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 технологій 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 технологій виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнології.

Протокол № 13 від «25» червня 2024 року.

Голова вченої ради

Михайло ГИЛЬ

Миколаїв
2024

1. Призначення навчальної дисципліни	Ветеринарно-санітарна експертиза як наука, що вивчає методи дослідження та ветеринарної оцінки продукції рослинництва, має вирішальне значення в попередженні хвороб людей і тварин, які поширюються через продукти рослинного походження.
2. Мета навчальної дисципліни	Основною метою викладання дисципліни є формування лікарів ветеринарної медицини знань із проведення ветеринарно-санітарних заходів та чіткого вирішення питань санітарно-гігієнічних досліджень і ветеринарно-санітарної благополуччя харчових продуктів та технічної сировини рослинного походження.
3. Компетентності	<p><i>Інтегральні компетентності:</i> 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><i>Загальні компетентності:</i> ЗК9. Визначеність і наполегливість щодо поставлених завдань і взятих обов'язків.</p> <p><i>Спеціальні (фахові) компетентності:</i> ФК5. Здатність досліджувати харчові продукти і корми органолептичними та інструментальними методами для визначення їх безпечності та якості.</p>
4. Заплановані результати навчальної дисципліни	<p><i>Програмні результати навчання:</i> ПРН4. Установлювати зв'язок між хворобами різної етіології та здійсненням державного (внутрішнього) контролю на підконтрольних потужностях та аналізувати основні принципи гарантування безпечності харчового ланцюга, контролювати, оцінювати та управляти ризиками під час виробництва та обігу харчових продуктів. ПРН5. Проводити відбір, консервування, пакування і пересилання проб тваринного, рослинного та біотехнологічного походження для досліджень харчових продуктів, кормів, кормових добавок, преміксів тощо за органолептичними та лабораторними методами для визначення їх безпечності та якості відповідно до нормативно-правових актів, використовуючи необхідні реактиви, прилади та обладнання.</p>
знати:	• досконало володіти сучасними методами досліджень і науково обгрунтованої ветеринарно-санітарної та екологічної оцінки продуктів рослинного походження і

	сировини.	
вміти:	вміти проводити ветеринарно-санітарні заходи й кваліфіковано вирішувати питання санітарно-гігієнічних досліджень, на підставі яких визначати ветеринарно-санітарну придатність харчових продуктів і сировини рослинного походження.	
5. Опис навчальної дисципліни	Всього годин/кредитів за навчальним планом, з них:	
	- лекції	120 годин / 4 кредити
	- практичні заняття	28 годин / 0,9 кредити
	- лабораторні заняття	14 годин / 0,5 кредити
	- самостійна робота	28 годин / 0,9 кредити
		50 години / 1,7 кредити

Календарний план*

№ з/п	Найменування тем	Розподіл навчального часу, годин			
		лк	лз	пз	ср
1.	Ветеринарно-санітарна експертиза рослинних харчових продуктів на ринках	14	14	8	30
2.	Ветеринарно-санітарна експертиза грибів	14	14	6	20
Всього		28	28	14	50

*Примітка. Проведення видів занять здійснюється відповідно до графіку освітнього процесу.

6. Порядок та критерії оцінювання	<p>Поточний контроль знань здійснюється шляхом усного опитування на лабораторно-практичних заняттях, письмового тестування, тестування за допомогою ПЕОМ, а оцінювання виконується за бальною методикою ЄКТС. Підсумковий контроль знань здійснюється шляхом складання екзамену. 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).</p> <p>Розподіл балів, які отримують здобувачі вищої освіти, та шкала оцінювання – екзамен</p>
--	--

Поточний і підсумковий контроль знань здобувачів вищої освіти

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

Загальна шкала оцінювання ECTS за результатами курсу

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)*

7. Політика курсу

Основні принципи проведення занять:

- відкритість до нових та неординарних ідей, толерантність, доброзичлива партнерська атмосфера взаєморозуміння та творчого розвитку;
- 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.
8. Інформаційні джерела	<p style="text-align: center;">Базова література</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Якубчак О.М. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва / О.М. Якубчак, В.І. Хоменко, С.Д. Мельничук та ін // К.: Біопром, 2005. 799 с. 2. Ветеринарно-санітарна експертиза рослинних харчових продуктів: навч. посібник для студентів та магістрантів за спец. «Ветеринарна медицина» / Яценко І.В., Цивірко І.Л., Труш А.М. та ін.; за ред. І.В. Яценка. – Харків: Еспада, 2011. – 256 с. <p style="text-align: center;">Допоміжна література</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ветеринарно-санітарна експертиза. Практикум. Навчальний посібник (перевидання) / Н. М. Зажарська, Р. С. Куцак, І. А. Бібен, Л. В. Кунєва. – Дніпро, 2017. – 193с. – Режим доступу: http://dspace.dsau.dp.ua/jspui/handle/123456789/733. 2. Яценко І.В. та ін. Атлас ветеринарно-санітарної експертизи грибів. Харків, 2014. 118 с. 3. О. Півень, Г. Черемних. Моніторинг вмісту нітратів у найбільш поширених овочах торгівельної мережі м. Одеси. <i>Аграрний вісник Причорномор'я (ветеринарні науки)</i>. Одеса, 2024. Вип. 111. С.58-62. 4. С. Красніков, Л.Тарасенко, В. Рудь, В. Ставинський. Гігієнічна оцінка якості і безпечності кормів південного регіону України. <i>Аграрний вісник Причорномор'я (ветеринарні науки)</i>. Одеса, 2024. Вип. 110. С.35-44.
9. Інтеграція здобувачів вищої освіти з особливими освітніми потребами	<p>Передбачено використання індивідуальної форми навчання для здобувача за допомогою оболонки Moodle https://moodle.mnau.edu.ua</p>
10. Доступ до матеріалів навчання	<p>Робоча програма дисципліни та навчально-методичний комплекс дисципліни з необхідним його накопиченням розташовано на офіційному сайті Миколаївського національного аграрного університету https://moodle.mnau.edu.ua/course/view.php?id=3882</p>

Силабус навчальної дисципліни розроблено:

Доцент кафедри

AB

Артем ІОВЕНКО

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
МИКОЛАЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФАКУЛЬТЕТ ТЕХНОЛОГІЙ ВИРОБНИЦТВА І ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ
ТВАРИННИЦТВА, СТАНДАРТИЗАЦІЇ ТА БІОТЕХНОЛОГІЇ

«ПОГОДЖЕНО»
Декан факультету ТВППТСБ
М.І. Гиль
" 25 " 06 2024 р.

«ЗАТВЕРДЖУЮ»
Перший проректор
Д.В. Бабенко
" 25 " 06 2024 р.

**РОБОЧА ПРОГРАМА З НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
ВЕТЕРИНАРНО-САНІТАРНА ЕКСПЕРТИЗА І ГІГІЕНА РОСЛИННИХ
ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ**

освітньо-професійна програма
«Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»
для здобувачів другого рівня вищої освіти 6-го року
очної (денної) форми навчання
на 2024-2025 навчальний рік

Освітній ступінь - **Магістр**
Галузь знань **21 – «Ветеринарна медицина»**
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 26.03.2019 р. (протокол №8), чинної згідно наказу по університету №100-О від 19.06.2019р.

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

Програму розглянуто на засіданні кафедри ветеринарної медицини та гігієни факультету ТВППТСБ МНАУ протокол № 14 від «20» 06 2024 року.

Завідувач кафедри
к. вет. н., доцент

І. Х. Лумедзе

Схвалено науково-методичною комісією факультету ТВППТСБ МНАУ протокол № 11 від «24» 06 2024 року.

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

Г. І. Калиниченко

1. Анотація

Ветеринарно-санітарна експертиза як наука, що вивчає методи дослідження та ветеринарної оцінки продукції рослинництва, має вирішальне значення в попередженні хвороб людей і тварин, які поширюються через продукти рослинного походження.

Annotation

Veterinary-sanitary expertise as a science that studies the methods of research and veterinary evaluation of plant products is of crucial importance in the prevention of human and animal diseases that are spread through products of plant origin.

2. Опис навчальної дисципліни

Ветеринарно-санітарна експертиза і гігієна рослинних харчових продуктів

Галузь знань 21- **Ветеринарна медицина**

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

Освітній ступінь - **Магістр**

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

Семестр **XII**

Кількість кредитів ECTS **4,00**

Кількість модулів **2**

Кількість змістовних модулів **2**

Загальна кількість годин **120**

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

Лекції **28 / 0,9 кредити ECTS**

Лабораторні заняття **28 / 0,5 кредити ECTS**

Практичні заняття **14 / 0,5 кредити ECTS**

Самостійна робота **50 / 1,7 кредити ECTS**

Форма підсумкового контрольного заходу **іспит**

3. Мета, завдання, предмет вивчення навчальної дисципліни

Мета дисципліни: основною метою дисципліни «Ветеринарно-санітарна експертиза і гігієна рослинних харчових продуктів» є оволодіння студентами методів дослідження та ветеринарної оцінки продукції рослинництва.

Завдання дисципліни: Під час вивчення дисципліни «Ветеринарно-санітарна експертиза і гігієна рослинних харчових продуктів» студенти повинні досконало володіти сучасними методами досліджень і науково обґрунтованою ветеринарно-санітарною та екологічною оцінкою продуктів рослинного походження і сировини.

Предмет навчальної дисципліни: ветеринарно-санітарна експертиза продуктів рослинного походження.

У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач вищої освіти повинен здобути компетентності

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

Загальні компетентності:

ЗК9. Визначеність і наполегливість щодо поставлених завдань і взятих обов'язків.

Спеціальні (фахові) компетентності:

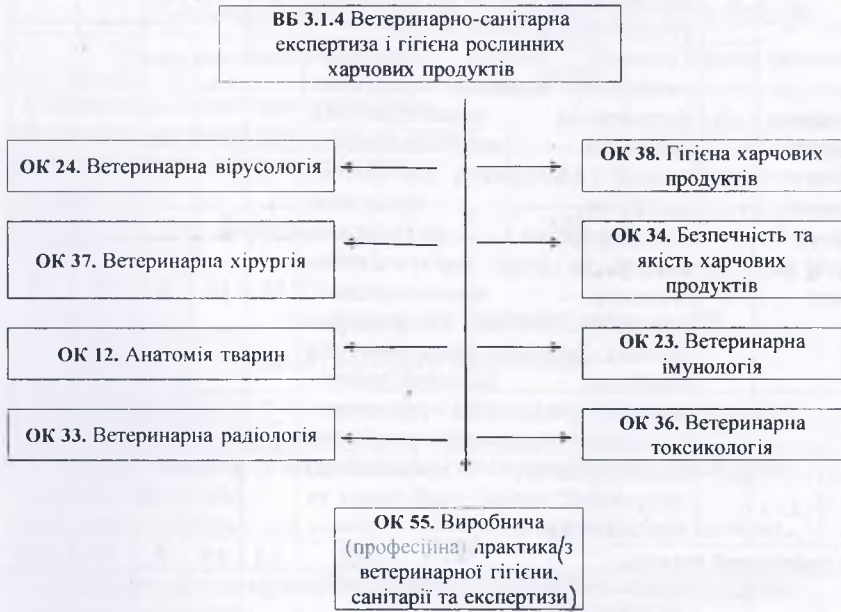
ФК5. Здатність досліджувати харчові продукти і корми органолептичними та інструментальними методами для визначення їх безпечності та якості.

Програмні результати навчання:

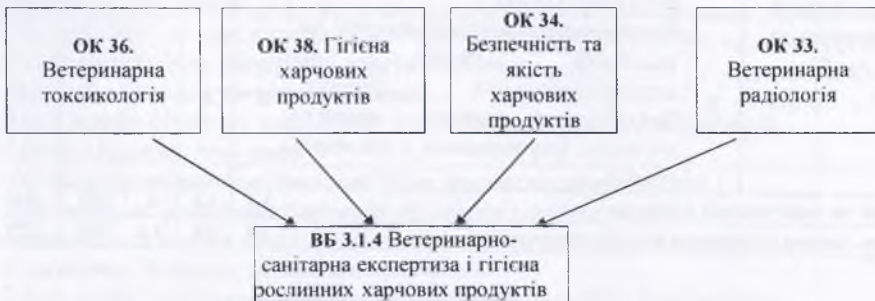
ПРН4. Установлювати зв'язок між хворобами різної етіології та здійсненніям державного (внутрішнього) контролю на підконтрольних потужностях та аналізувати основні принципи гарантування безпечності харчового ланцюга, контролювати, оцінювати та управляти ризиками під час виробництва та обігу харчових продуктів.

ПРН5. Проводити відбір, консервування, пакування і пересилання проб тваринного, рослинного та біотехнологічного походження для досліджень харчових продуктів, кормів, кормових добавок, преміксів тощо за органолептичними та лабораторними методами для визначення їх безпечності та якості відповідно до нормативно-правових актів, використовуючи необхідні реактиви, прилади та обладнання.

4. Місце дисципліни у структурі навчальних дисциплін



5. Передумови для вивчення дисципліни



6. Структурно-логічна схема навчальної дисципліни

Змістовий модуль		Теми		Обсяги годин				
№	назва	№	назва	Л	ЛЗ	ПЗ	СР	Разом
1	Ветеринарно-санітарна експертиза рослинних харчових продуктів на ринках.	1	Вступ. Вимоги Європейського законодавства до рослинних харчових продуктів.	2				2
		2	Державне регулювання контролю за якістю та безпекою рослинних харчових продуктів.	2	4			6
		3	Гігієнічні основи зберігання рослинних харчових продуктів. Загальна характеристика найбільш розповсюджених хвороб і ушкоджень рослинних харчових продуктів (насіллячкових, кісточкових плодів та ягід; горіхоплідних; зелених, пряносмакових, десертних, бобових та зернових овочів). Загальна характеристика найбільш розповсюджених хвороб і ушкоджень рослинних харчових продуктів (картоплі, коренеплідних, цибулинних, капустяних овочів; гарбузових та томатних овочів).	10	10	8	30	58
Всього за змістовий модуль				14	14	8	30	66
2	Ветеринарно-санітарна експертиза грибів.	1	Загальна характеристика грибів, як харчових продуктів.	4			10	14
		2	Характерні ознаки деяких їстівних грибів; вимоги до їх якості. Характерні ознаки деяких отруйних грибів.	6	6	6	10	28
		3	Ветеринарно-санітарні вимоги до реалізації грибів на агропродовольчих ринках. Вимоги до якості свіжих, солених, маринованих і сушених грибів.	4	8			12
Всього за змістовий модуль				14	14	6	20	54
Всього годин по навчальній дисципліні				28	28	14	50	120

7. ЗМІСТ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

7.1. Загальний розподіл годин і кредитів

Назва змістового модуля	Кількість годин і кредитів
-------------------------	----------------------------

	год.	кред.	%
1. Ветеринарно-санітарна експертиза рослинних харчових продуктів на ринках.	66	2,2	55
2. Ветеринарно-санітарна експертиза грибів.	54	1,8	45
Всього	120	4,0	100

7.2. Склад, обсяг і терміни виконання змістових модулів

Назва змістового модуля	Кіл-ть годин	Термін виконання
1. Ветеринарно-санітарна експертиза рослинних харчових продуктів на ринках.	66	Відповідно до семестрового навчального плану та графіку навчального процесу
2. Ветеринарно-санітарна експертиза грибів.	54	
Всього	120	х

7.3. Перелік та короткий зміст лекцій

Назва змістового модуля/тема	Обсяг годин
Змістовий модуль 1. Ветеринарно-санітарна експертиза рослинних харчових продуктів на ринках.	14
1. Вступ. Вимоги Європейського законодавства до рослинних харчових продуктів. Key words: veterinary and sanitary examination, vegetable food products, plants	2
2. Державне регулювання контролю за якістю та безпекою рослинних харчових продуктів. Якість рослинних харчових продуктів. Безпека рослинних харчових продуктів. Key words: veterinary and sanitary examination, vegetable food products, plants, quality, safety	2
3. Гігієнічні основи зберігання рослинних харчових продуктів. Гігієнічні основи зберігання коренеплідних. Гігієнічні основи зберігання бобових. Key words: veterinary and sanitary examination, vegetable food products, plants, legumes, root crops	4
4. Загальна характеристика найбільш розповсюджених хвороб і ушкоджень рослинних харчових продуктів (насіннячкових, кісточкових плодів та ягід; горіхоплідних; зелених, пряносмакових, десертних, бобових та зернових овочів). Key words: veterinary and sanitary examination, vegetable food products, plants, legumes	2
5. Загальна характеристика найбільш розповсюджених хвороб і ушкоджень рослинних харчових продуктів (картоплі, коренеплідних, цибулинних, капустяних овочів, гарбузових та томатних овочів).	4

Key words: veterinary and sanitary examination, vegetable food products, plants, potato	
Змістовий модуль 2. Ветеринарно-санітарна експертиза грибів.	14
1. Загальна характеристика грибів, як харчових продуктів. Будова грибів Key words: veterinary and sanitary examination, vegetable food products, plants, mushrooms	4
2. Характерні ознаки деяких їстівних грибів; вимоги до їх якості. Вимоги до якості та безпечності грибів Key words: veterinary and sanitary examination, vegetable food products, plants, mushrooms	4
3. Характерні ознаки деяких отруйних грибів. Отруйні гриби: їх види Key words: veterinary and sanitary examination, vegetable food products, plants, mushrooms	2
4. Ветеринарно-санітарні вимоги до реалізації грибів на агропродовольчих ринках. Key words: veterinary and sanitary examination, vegetable food products, plants, mushrooms, market	4
Всього	28

7.4. Перелік та план лабораторних занять

Тема, перелік питань	Обсяг годин	Форми контролю
Змістовий модуль 1. Ветеринарно-санітарна експертиза рослинних харчових продуктів на ринках.	14	х
1. Основи ветеринарно-санітарна експертизи рослинних харчових продуктів. Ветеринарно-санітарна експертиза рослинних харчових продуктів на агропродовольчих ринках	4	Опитування
2. Визначення вмісту нітратів у рослинних харчових продуктах. Визначення вмісту нітратів в овочах.	4	Опитування
3. Порядок ветеринарно-санітарної експертизи коренебульбоплодів, фруктів та ягід. Ветеринарно-санітарна експертиза картоплі, моркви, фруктів на агропродовольчих ринках.	6	Тестування
Змістовий модуль 2. Ветеринарно-санітарна експертиза грибів.	14	х
1. Характерні ознаки їстівних грибів. Види їстівних грибів.	6	Опитування
2. Вимоги до якості свіжих, солених, маринованих і сушених грибів. Характеристика органолептичних показників свіжих, солених, маринованих і сушених грибів.	8	Тестування

Всього	28	х
---------------	-----------	----------

7.5. Перелік та план практичних занять

Тема, перелік питань	Обсяг години	Форми контролю
Змістовий модуль 1. Ветеринарно-санітарна експертиза рослинних харчових продуктів на ринках.	8	х
1. Визначення характерних ознак хвороб і ушкоджень картоплі, коренеплідних, цибулинних, капустяних овочів; гарбузових та томатних овочів. Хвороби рослин.	4	Опитування
2. Загальні правила приймання і відбору проб борошна, круп, крохмалю, зернових і бобових рослин для дослідження показників їх якості.	4	Опитування
Змістовий модуль 2. Ветеринарно-санітарна експертиза грибів.	6	х
1. Характерні ознаки отруйних грибів. Ознаки та види отруйних грибів	6	Опитування
Всього	14	х

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

Теми самостійного обов'язкового опрацювання матеріалу	Обсяг год.	Форма перевірки
Змістовий модуль 1. Ветеринарно-санітарна експертиза рослинних харчових продуктів на ринках.	30	х
1. Загальна характеристика найбільш розповсюджених хвороб і ушкоджень зелених, бобових і зернових овочів.	15	Тестування
2. Радіометричні та дозиметричні дослідження рослинних харчових продуктів.	15	Опитування
Змістовий модуль 2. Ветеринарно-санітарна експертиза грибів.	20	х
1. Загальна характеристика грибів, як харчових продуктів.	10	Тестування
2. Їстівні та отруйні гриби. Види отруйних грибів	10	Опитування
Всього	50	х

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

Питання для поточного контролю знань

Змістовий модуль 1

1. Класифікація рослинних харчових продуктів.
2. Зберігання рослинних харчових продуктів.
4. Хвороби і пошкодження насіннячкових і кісточкових плодів та ягід.
5. Хвороби і пошкодження горіхів і зелених овочів.
6. Хвороби і пошкодження бобових та зернових овочів.
7. Хвороби і пошкодження пряносмакових і десертних овочів.
8. Хвороби і пошкодження бульб картоплі.
9. Хвороби і пошкодження коренеплідних.
10. Хвороби і пошкодження цибулинних.
11. Хвороби і пошкодження капустяних.
12. Хвороби і пошкодження гарбузових.
13. Хвороби і пошкодження томатних.
14. Види борошна.
15. Показники якості борошна та дефекти борошна.
16. Основи технології вироблення крохмалю.
17. Асортиментна класифікація крохмалю.
18. Пакування, маркування, транспортування і зберігання продуктів переробки зерна.
19. Основи технології вироблення круп.
20. Види круп.
21. Основа технології вироблення бобових рослинних харчових продуктів, їх асортиментна класифікація.
22. Ветеринарно-санітарна експертиза круп.
23. Дослідження показників якості зерна.
24. Сировина та спосіб отримання олій.
25. Отримання олій.
26. Очищення олій.
27. Основні види олій. Вимоги до їх якості.
28. Методи дослідження якості олій.
29. Умови транспортування й зберігання рослинних олій.
30. Вимоги Європейського законодавства до рослинних харчових продуктів.
31. Державне регулювання контролю за якістю та безпекою рослинних харчових продуктів.
32. Основи технології вироблення борошна.
33. Якою є оптимальна температура зберігання кореневульбоплодів?
34. Згідно регламенту ЄС «харчовий продукт» не включає:
35. Що включає в себе структура харчового права?
36. Яка допустима кислотність розсолу квашеної капусти?
37. Яка продукція рослинного походження не підлягає лабораторному аналізу?
38. До реалізації не допускають рослинну продукцію з ознаками.....
39. За якими методами визначають вміст нітратів та нітритів у рослинній продукції?
40. Якою має бути вологість борошна?
41. За можливістю ненасичених жирних кислот швидко окислюватися визначають здатність олії до висихання. За цією ознакою олії поділяють на...
42. Вологість сушених білих та чорних гризів повинна бути не більше:

43. Які показники визначають у кожній партії пальмової олії?
44. Яка кислотність допускається в світлому доброякісному борошні?
45. Сховища для зберігання картоплі, овочів і фруктів поділяють:
46. Що є метою ветеринарно-санітарної експертизи продукції рослинного походження на агропродовольчих ринках?
47. За органолептичними показниками капуста білокачанна має відповідати таким вимогам:
48. Вимоги до реалізації продукції рослинного походження на продовольчих ринках.
49. На продовольчих ринках дозволяється реалізовувати:
50. Забороняється реалізувати на продовольчих ринках:
51. Порядок та норми відбору проб для лабораторних досліджень рослинної продукції.
52. Порядок проведення ветеринарносанітарного контролю та оцінки рослинної продукції на продовольчому ринку.
53. Експертиза коренебульбоплодів.
54. Експертиза овочів.
55. Експертиза фруктів.
56. Експертиза ягід.
57. Органолептичні показники досліджуваних консервованих рослинних продуктів.
58. Коренеплоди, овочі, фрукти, ягоди не допускаються до реалізації:
59. Хвороби рослин, при яких вони не допускаються до реалізації.
60. Хвороби бульби картоплі.
61. Хвороби моркви.
62. Хвороби коренів буряка.
63. Хвороби плодів.
64. Експертиза борошна, крупи, крохмалю, зернових і бобових продуктів.
65. Ветсанекспертиза рослинних олій.
66. Ветсанекспертиза насіння соняшника.
67. Ветсанекспертиза гарбуза.
68. Вимоги до реалізації круп підприємствами роздрібною торгівлі.
69. Вимоги до реалізації макаронних виробів підприємствами роздрібною торгівлі.
70. Вимоги до реалізації борошна підприємствами роздрібною торгівлі.
71. Вимоги до реалізації крохмалю підприємствами роздрібною торгівлі.
72. Вимоги до реалізації цукру підприємствами роздрібною торгівлі.
73. Вимоги до реалізації кухонної солі підприємствами роздрібною торгівлі.

Змістовий модуль 2

1. Загальна характеристика грибів, як харчових продуктів.
2. Хімічний склад і поживна цінність грибів.
3. Будова і класифікація грибів.
4. Морфологічні особливості грибів.
5. Категорії грибів.
6. Вимоги до якості грибів.

7. Ветеринарно-санітарна експертиза грибів.
8. Хімічний склад їстівних грибів.
9. Губчасті гриби.
10. Пластинчасті гриби.
11. Сумчасті гриби.
12. За харчовою і смаковою цінністю їстівні гриби поділяють на 4 категорії.
13. Свіжі гриби.
14. Солоні гриби.
15. Мариновані гриби.
16. Сушені гриби.
17. Отруйні гриби.

Перелік питань для підсумкового контролю знань

1. Класифікація рослинних харчових продуктів.
2. Зберігання рослинних харчових продуктів.
4. Хвороби і пошкодження насіннячкових і кісточкових плодів та ягід.
5. Хвороби і пошкодження горіхів і зелених овочів.
6. Хвороби і пошкодження бобових та зернових овочів.
7. Хвороби і пошкодження пряносмакових і десертних овочів.
8. Хвороби і пошкодження бульб картоплі.
9. Хвороби і пошкодження коренеплідних.
10. Хвороби і пошкодження цибулинних.
11. Хвороби і пошкодження капустяних.
12. Хвороби і пошкодження гарбузових.
13. Хвороби і пошкодження томатних.
14. Види борошна.
15. Показники якості борошна та дефекти борошна.
16. Основи технології вироблення крохмалю.
17. Асортиментна класифікація крохмалю.
18. Пакування, маркування, транспортування і зберігання продуктів переробки зерна.
19. Основи технології вироблення круп.
20. Види круп.
21. Основа технології вироблення бобових рослинних харчових продуктів, їх асортиментна класифікація.
22. Ветеринарно-санітарна експертиза круп.
23. Дослідження показників якості зерна.
24. Сировина та спосіб отримання олій.
25. Отримання олій.
26. Очищення олій.
27. Основні види олій. Вимоги до їх якості.
28. Методи дослідження якості олій.
29. Умови транспортування й зберігання рослинних олій.
30. Вимоги Європейського законодавства до рослинних харчових продуктів.
31. Державне регулювання контролю за якістю та безпекою рослинних харчових продуктів.
32. Основи технології вироблення борошна.

33. Якою є оптимальна температура зберігання коренебульбоплодів?
34. Згідно регламенту ЄС «харчовий продукт» не включає:
35. Що включає в себе структура харчового права?
36. Яка допустима кислотність розсолу квашеної капусти?
37. Яка продукція рослинного походження не підлягає лабораторному аналізу?
38. До реалізації не допускають рослинну продукцію з ознаками.....
39. За якими методами визначають вміст нітратів та нітритів у рослинній продукції?
40. Якою має бути вологість борошна?
41. За можливістю ненасичених жирних кислот швидко окислюватися визначають здатність олії до висихання. За цією ознакою олії поділяють на...
42. Вологість сушених білих та чорних грибів повинна бути не більше:
43. Які показники визначають у кожній партії пальмової олії?
44. Яка кислотність допускається в світлому доброякісному борошні?
45. Сховища для зберігання картоплі, овочів і фруктів поділяють:
46. Що є метою ветеринарно-санітарної експертизи продукції рослинного походження на агропродовольчих ринках?
47. За органолептичними показниками капуста блокуєчання має відповідати таким вимогам:
48. Вимоги до реалізації продукції рослинного походження на продовольчих ринках.
49. На продовольчих ринках дозволяється реалізовувати:
50. Забороняється реалізувати на продовольчих ринках:
51. Порядок та норми відбору проб для лабораторних досліджень рослинної продукції.
52. Порядок проведення ветеринарносанітарного контролю та оцінки рослинної продукції на продовольчому ринку.
53. Експертиза коренебульбоплодів.
54. Експертиза овочів.
55. Експертиза фруктів.
56. Експертиза ягід.
57. Органолептичні показники досліджуваних консервованих рослинних продуктів.
58. Коренеплоди, овочі, фрукти, ягоди не допускаються до реалізації:
59. Хвороби рослин, при яких вони не допускаються до реалізації.
60. Хвороби бульби картоплі.
61. Хвороби моркви.
62. Хвороби коренів буряка.
63. Хвороби плодів.
64. Експертиза борошна, крупи, крохмалю, зернових і бобових продуктів.
65. Ветсанекспертиза рослинних олій.
66. Ветсанекспертиза насіння соняшника.
67. Ветсанекспертиза гарбуза.
68. Вимоги до реалізації круп підприємствами роздрібною торгівлі.
69. Вимоги до реалізації макаронних виробів підприємствами роздрібною торгівлі.
70. Вимоги до реалізації борошна підприємствами роздрібною торгівлі.

71. Вимоги до реалізації крохмалю підприємствами роздрібною торгівлі
72. Вимоги до реалізації цукру підприємствами роздрібною торгівлі.
73. Вимоги до реалізації кухонної солі підприємствами роздрібною торгівлі.
74. Загальна характеристика грибів, як харчових продуктів.
75. Хімічний склад і поживна цінність грибів.
76. Будова і класифікація грибів.
77. Морфологічні особливості грибів.
78. Категорії грибів.
79. Вимоги до якості грибів.
80. Ветеринарно-санітарна експертиза грибів.
81. Хімічний склад їстівних грибів.
82. Губчасті гриби.
83. Пластинчасті гриби.
84. Сумчасті гриби.
85. За харчовою і смаковою цінністю їстівні гриби поділяють на 4 категорії.
86. Свіжі гриби.
87. Солоні гриби.
88. Мариновані гриби.
89. Сушені гриби.
90. Отруйні гриби.

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

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

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

Рейтингова оцінка знань здобувачів вищої освіти з дисципліни

№ п/п	Форма контролю	Контроль протягом семестру	Максимальна / мінімальна кількість балів
1	<i>Контрольна робота</i>	4	30 / 18
2	Тестування	1	7,5 / 4,5
3	Підготовка презентації	1	7,5 / 4,5
4	Підготовка реферату	1	7,5 / 4,5

5	Наукова робота	1	7,5 / 4,5
Усього (балів)		x	60/36

Підсумковий контроль знань здійснюється шляхом складання екзамену. 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	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

Для проведення лабораторних і практичних занять з дисципліни обладнано спеціалізовану лабораторію.

При проведенні лекцій, лабораторних та практичних занять з дисципліни використовуються плакати, таблиці, атласи, слайди, відеоматеріали, презентації тощо.

Для проведення лабораторно – практичних занять дисципліна устаткована:

- мікроскопами «Біолам –ЛОМО»;
- реагентами та діагностичними препаратами;
- стендами, слайдами тощо.

10. Перелік рекомендованих літературних джерел та законодавчо-нормативних актів

10.1. Базова література

1. Якубчак О.М. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва / О.М. Якубчак, В.І. Хоменко, С.Д. Мельничук та ін // К.: Біопром, 2005. 799 с.
2. Ветеринарно-санітарна експертиза рослинних харчових продуктів: навч. посібник для студентів та магістрантів за спец. «Ветеринарна медицина» / Яценко І.В., Цивірко І.Л., Труш А.М. та ін.; за ред. І.В. Яценка. – Харків: Еспада, 2011. – 256 с.

10.2 Допоміжна література

1. Ветеринарно-санітарна експертиза. Практикум. Навчальний посібник (перевидання) / Н. М. Зажарська, Р. С. Куцак, І. А. Бібен, Л. В. Кунєва. – Дніпро, 2017. – 193с. – Режим доступу: <http://dspace.dsau.dp.ua/jspui/handle/123456789/733>.
2. Яценко І.В. та ін. Атлас ветеринарно-санітарної експертизи грибів. Харків, 2014. 118 с.
3. О. Півень, Г. Черемних. Моніторинг вмісту нітратів у найбільш поширених овочах торгівельної мережі м. Одеси. *Аграрний вісник Причорномор'я (ветеринарні науки)*. Одеса, 2024. Вип. 111. С.58-62.
4. С. Красніков, Л.Тарасенко, В. Рудь, В. Ставинський. Гігієнічна оцінка якості і безпечності кормів південного регіону України. *Аграрний вісник Причорномор'я (ветеринарні науки)*. Одеса, 2024. Вип. 110. С.35-44.

ДОДАТОК

до робочої програми 2024-2025 н.р. навчальної дисципліни
Ветеринарно-санітарна експертиза і гігієна рослинних харчових продуктів

Перелік внесених змін на 2024-2025 н.р.

№	Зміст змін	Підстава	Примітки
1	Оновлено перелік рекомендованих літературних джерел	осучаснення літературного матеріалу	

Розробник програми:
к. вет. н., доцент



А. В. Іовенко