

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ  
УКРАЇНИ**

Кафедра гігієни тварин і харчових продуктів імені професора А.К. Скороходька

**ЗАТВЕРДЖЕНО**

Факультет ветеринарної медицини  
(назва)

“02” червня 2026 р.

**РОБОЧА ПРОГРАМА  
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

**ГІГІЄНА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ**

Галузь знань **21 «Ветеринарія»**

Спеціальність **211 «Ветеринарна медицина» (СК)**

Освітня програма **«Ветеринарна медицина»**

Факультет **ветеринарної медицини**

Розробники: **Світлана ТКАЧУК, професор, д. вет. н., професор**

*(Ім'я ПРІЗВИЩЕ, посада, науковий ступінь, учене звання)*

Київ – 2026 р.

**Опис навчальної дисципліни** Дисципліна “Гігієна харчових продуктів” вміщує теоретичний матеріал та практичні завдання з підготовки тварин до забою, їх приймання, здавання і транспортування, правилами передзабійного огляду, основ технології та гігієни під час виробництва продуктів тваринництва, а також порядку проведення органолептичних і лабораторних досліджень харчових продуктів, і побічних продуктів тваринного походження.

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

<b>Галузь знань, спеціальність, освітня програма, освітній ступінь</b>		
Освітній ступінь	<i>Магістр</i>	
Спеціальність	<i>211 Ветеринарія</i>	
Освітня програма	<i>Ветеринарна медицина</i>	
<b>Характеристика навчальної дисципліни</b>		
Вид	обов'язкова	
Загальна кількість годин	180	
Кількість кредитів ECTS	6	
Кількість змістових модулів	4	
Курсовий проект (робота) (за наявності)	-	
Форма контролю	<i>залік, екзамен</i>	
<b>Показники навчальної дисципліни для денної, заочної та дистанційної (за наявності) форм здобуття вищої освіти</b>		
	<b>Форма здобуття вищої освіти</b>	
	<b>денна</b>	<b>заочна, дистанційна</b>
Курс (рік підготовки)	3,4	-
Семестр	6,7	-
Лекційні заняття	45 год.	- год.
Практичні, семінарські заняття	- год.	- год.
Лабораторні заняття	60 год.	- год.
Самостійна робота	75 год.	- год.
Кількість тижневих аудиторних годин для денної форми здобуття вищої освіти	4,3 год.	-

### **1. Мета, компетентності та програмні результати навчальної дисципліни**

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

**Перелік навчальних дисциплін, які передують вивченню «Гігієни харчових продуктів»:**  
«Анатомія свійських тварин», «Ветеринарна мікробіологія», «Біохімія тварин з основами фізичної і колоїдної хімії», «Ветеринарна радіобіологія», «Ветеринарна вірусологія», «Клінічна діагностика хвороб тварин».

***Набуття компетентностей:***

– **інтегральна компетентність (ІК):** Здатність розв'язувати складні задачі і проблеми у галузі ветеринарної медицини, що передбачає проведення досліджень та/або здійснення інновацій та характеризується невизначеністю умов і вимог.

– **загальні компетентності (ЗК):**

ЗК 2. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК 7. Здатність проведення досліджень на відповідному рівні.

ЗК 8. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 9. Здатність приймати обґрунтовані рішення.

ЗК 11. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

ЗК 13. Здатність ухвалювати рішення та діяти, дотримуючись принципу неприпустимості корупції та будь-яких інших проявів не доброчесності.

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

СК2. Здатність використовувати інструментарій, спеціальні пристрої, прилади, лабораторне обладнання та інші технічні засоби для проведення необхідних маніпуляцій під час професійної діяльності.

СК7. Здатність організовувати і проводити лабораторні та спеціальні діагностичні дослідження й аналізувати їх результати.

СК15. Здатність організовувати нагляд і контроль виробництва, зберігання, транспортування та реалізації продукції тваринного і рослинного походження.

***Програмні результати навчання (ПРН):***

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

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

**Компетенції Першого дня**

9. Вміти критично мислити, здійснювати перегляд та оцінку літератури та презентацій.

11. Демонструвати здатність критично аналізувати докази, справлятися з неповною інформацією, вирішувати непередбачувані ситуації та адаптувати знання, вміння і практичні навички до різних виробничих ситуацій.

22. Збирати, зберігати та транспортувати зразки, обирати відповідні діагностичні тести, здійснювати інтерпретацію та мати розуміння щодо обмеження результатів тестів.

35. Проводити передзабійний огляд тварин, що використовують у харчових цілях, звертаючи увагу на аспекти благополуччя, записувати спостереження, відбирати зразки тканин після забою, зберігати і транспортувати їх для проведення досліджень.

36. Проводити інспекцію харчових продуктів і кормів для правильного визначення умов, що впливають на якість і безпеку продуктів тваринного походження, включаючи пов'язані з ними харчові технології.

37. Захищати здоров'я населення шляхом виявлення умов, що прямо чи опосередковано пов'язані з тваринами, продуктами тваринного походження та побічними продуктами, якщо вони сприяють захисту, збереженню та покращенню здоров'я людей.





Усього годин	<b>90</b>	<b>15</b>	-	<b>30</b>	-	<b>45</b>	-	-	-	-	-
Усього годин за курс	<b>180</b>	<b>45</b>	-	<b>60</b>	-	<b>75</b>					

### 3. Теми лекцій

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Вступ до дисципліни «Гігієна харчових продуктів»: мета, завдання, основні поняття, структура.	4
2	Хімічний склад і технологічні властивості молока. Хімічний склад молока, отриманого від тварин різних порід.	4
3	Гігієна переробки і обігу молока сировини та питного молока.	4
4	Інспектування молока за хвороб різної етіології.	4
5	Вимоги законодавства до меду та інших продуктів бджільництва. Методи контролювання якості та безпечності продуктів бджільництва.	4
6	Гігієнічні вимоги до первинної переробки, консервування та обігу харчових тваринних гідробіонтів.	6
7	Інспектування продуктів рослинного походження.	4
8	Вимоги законодавства до транспортування забійних тварин.	2
9	Гігієна переробки забійних тварин.	2
10	Організація та методика післязабійного інспектування туш і органів забійних тварин.	2
11	Морфологія, хімічний склад і товарознавство м'яса. Зміни м'яса під час зберігання.	2
12	Інспектування туш і продуктів забою забійних тварин за виявлення інфекційних, інвазійних хвороб, хвороб незаразної етіології та отруєнні.	2
13	Гігієнічні вимоги до виробництва і обігу м'ясних банкових консервів, ковбасних і м'ясних виробів, їх безпечність та якість.	2
14	Гігієнічні вимоги до переробки субпродуктів, ендокринно-ферментної сировини і крові забійних тварин.	2
15	Поводження із харчовими продуктами за контамінування збудниками харчових токсикоінфекцій і токсикозів та їх профілактика.	1

### 4. Теми лабораторних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Вимоги до молока сировини, що заготовлюється за ДСТУ 3662:2018.	2
2	Визначення органолептичних показників молока, відбір проб, консервування, визначення густини молока	2
3	Визначення кислотності та термостійкості молока	2
4	Визначення вмісту жиру, вологи, сухих речовин у молоці	2
5	Визначення вмісту білків у молоці та сиропридатності молока	2
6	Визначення чистоти молока. Методи мікробіологічного контролювання молока	2
7	Визначення натуральності молока	2
8	Визначення домішки аномального молока, контроль пастеризації	2
9	Методи дослідження молочних продуктів	2
10	Відбір проб меду натурального для проведення випробувань. Органолептичні методи оцінки меду натурального. Методи визначення вмісту води в меді натуральному. Методи визначення діастазної активності, вмісту пилку та кислотності меду натурального.	2
11	Методи визначення фальсифікації меду.	2
12	Інспектування риби та рибних продуктів.	4

13	Визначення масової частки нітратів у харчових продуктах рослинного походження іонометричним методом	4
14	Вимоги та порядок оформлення ветеринарних документів. Позначка придатності та ветеринарні штампи.	2
15	Види м'ясопереробних підприємств, структура скотосировинної бази	2
16	Визначення видової належності м'яса великої і дрібної рогатої худоби, коней, свиней, птиці, кролів і нутрій. Інспектування лімфатичних вузлів туш забійних тварин	4
17	Визначення свіжості м'яса великої і дрібної рогатої худоби, коней, свиней, кролів і птиці	4
18	Інспектування продуктів забою тварин за трихінельозу	4
19	Інспектування продуктів забою тварин за цистицеркозу	2
20	Інспектування продуктів забою тварин при інших паразитарних хворобах	2
21	Методи визначення м'яса, одержаного від хворих і загиблих тварин	4
22	Інспектування ковбасних виробів	2
23	Інспектування м'ясних консервів	4

### 5. Теми самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Органолептична оцінка та вади твердих сичужних сирів	5
2	Лабораторні методи дослідження твердих сичужних сирів	5
3	Органолептична оцінка та вади масла вершкового	5
4	Лабораторні методи дослідження масла вершкового	5
5	Порядок проведення випробувань консервованих продуктів рослинного походження	5
6	Випробування зразків круп, борошна та крохмалю	5
7	Встановити вгодваність великої рогатої худоби за переліченими ознаками у чинному нормативному документі.	6
8	Встановити вгодваність свиней за переліченими ознаками у чинному нормативному документі.	6
9	Встановити вгодваність коней за переліченими ознаками у чинному нормативному документі.	7
10	Встановити вгодваність дрібної рогатої худоби за переліченими ознаками у чинному нормативному документі.	6
11	Післязабійна оцінка продуктів забою дрібних свійських тварин	10
12	Післязабійна оцінка продуктів забою диких тварин і пернатої дичини	10

### 6. Методи та засоби діагностики результатів навчання:

(вибрати необхідне чи доповнити)

- усне або письмове опитування;
- тестування;
- захист лабораторних робіт

### 7. Методи навчання (вибрати необхідне чи доповнити):

- проблемне навчання;
- практико-орієнтоване навчання;
- навчання через дослідження;

## 8. Оцінювання результатів навчання.

Оцінювання знань здобувача вищої освіти відбувається за 100-бальною шкалою і переводиться в національну оцінку згідно чинного «Положення про екзамени та заліки у НУБіП України».

### 8.1. Розподіл балів за видами навчальної діяльності

Вид навчальної діяльності	Результати навчання	Оцінювання
<b>Модуль 1. Вступ до дисципліни. Гігієна отримання, переробки, обігу, методи контролювання молока та молочних продуктів</b>		
Лабораторна робота 1. <b>Вимоги до молока сировини, що заготовлюється за ДСТУ 9662:2018.</b>	ПРН 12,17. У тому числі знати основні положення ДСТУ 3662:2018 «Молоко-сировина коров'яче. Технічні умови». Вивчити порядок заготівлі молока-сировини коров'ячого для подальшої переробки. Володіти науково-обґрунтованою санітарною оцінкою молока за вимогами чинних нормативно-правових актів і нормативних документів.	10
Лабораторна робота 2. <b>Визначення органолептичних показників молока, відбір проб, консервування, визначення густини молока</b>	Оволодіти методами визначення органолептичних показників молока, консервування проб молока, вади молока та уміти визначати густину молока ареометричним методом (ДСТУ 6082:2009). Опанувати методами визначення титрованої кислотності та термостійкості молока за вимогами чинних нормативних документів.	5
Лабораторна робота 3. <b>Визначення кислотності та термостійкості молока.</b>	Опанувати методами визначення вмісту жиру в молоці вологи і сухих речовин за вимогами чинних нормативних документів.	5
Лабораторна робота 4. <b>Визначення вмісту жиру, вологи, сухих речовин у молоці</b>	Опанувати методи визначення вмісту білків в молоці за та його сиропридатності за вимогами чинних нормативних документів.	10
Лабораторна робота 5. <b>Визначення вмісту білків у молоці та сиропридатності молока.</b>	Опанувати методи дослідження молочних продуктів за вимогами чинних нормативних документів.	5
Лабораторна робота 6. <b>Визначення чистоти молока. Методи мікробіологічного контролювання молока.</b>	Ознайомитись з вимогами нормативних документів до інспектування кефіру, йогурту, закваски, ряжанки, айрану, кумису, кисляку. Знати перелік органолептичних і лабораторних досліджень кисломолочних продуктів, вимоги до пакування і маркування.	5
Лабораторна робота 7. <b>Визначення натуральності молока.</b>	Опанувати методами визначення чистоти молока, бактеріального обсіменіння молока (проба на редуктазу з метиленовим блакитним і резазурином). Знати вимоги чинних нормативних документів: ДСТУ 7357:2013 <a href="#">Молоко</a> та молочні продукти.	5
Лабораторна робота 8. <b>Визначення домішки аномального молока, контроль пастеризації.</b>	Методи мікробіологічного контролювання. Вивчити вимоги до гігієнічних показників молока згідно Наказу 118 від 12.03.2019 "Вимоги до безпечності та якості молока і молочних продуктів" наказ Мінагрополітики від 12.03.2019 №118 «Про затвердження Вимог до безпечності та якості молока та молочних продуктів» набрав чинності 15.07.2019 року (zareestrovaniy в	5
Лабораторна 9. Методи дослідження молочних продуктів.		10
Самостійна робота 1/1.		10

	<p>Міністерстві юстиції України 07.06.2019 за №593/33564)</p> <p>Опанувати методами виявлення фасильфікації молока інгібуючими речовинами, розведення водою та/або збираним молоком за вимогами чинних нормативних документів.</p> <p>Опанувати методами виявлення домішки аномального молока та контролю якості пастеризації молока за вимогами чинних нормативних документів.</p> <p>Знати основні етапи технологічного процесу виготовлення твердих сичужних сирів, характеристику основних показників якості твердих сичужних сирів.</p> <p>Знати основні етапи технологічного процесу виготовлення масла вершкового, характеристику основних показників якості масла вершкового.</p>	
Модульна контрольна робота 1.		<b>30</b>
<b>Всього за модулем 1</b>		<b>100</b>
<b>Модуль 2. Гігієна меду натурального, інших продуктів бджільництва та гідробіонтів. Гігієна харчових продуктів рослинного походження</b>		
Лабораторна робота 10. <b>Відбір проб меду натурального для проведення випробувань. Органолептичні методи оцінки меду натурального. Методи визначення вмісту води в меді натуральному. Методи визначення діастазної активності, вмісту пилку та кислотності меду натурального.</b>	<p>ПРН 12,17. У тому числі опанувати методи відбору проб, органолептичної оцінки меду натурального та інших продуктів бджільництва за вимогами чинних нормативних документів. Опанувати методи визначення вмісту води і діастази у меді за вимогами чинних нормативних документів.</p> <p>Опанувати методи оцінки якості меду натурального за вмістом пилкових зерен і показником кислотності, а також методи визначення сторонніх домішок і паді у пробах меду за вимогами чинних нормативних документів.</p> <p>Опанувати методи дослідження риби за вимогами чинних нормативних документів. Уміти інтерпретувати результати дослідження та надавати ветеринарно-санітарну оцінку риби та іншим гідробіонтам щодо придатності для споживання людиною.</p>	20
Лабораторна робота 11. <b>Методи визначення фальсифікації меду.</b>	Вивчити порядок визначення нітратів в харчових продуктах рослинного походження.	10
Лабораторна робота 12. <b>Інспектування риби та рибних продуктів.</b>	Уміти провести градування нітратоміру, приготувати градувальні та екстрагувальні розчини, та підготувати проби продуктів рослинного походження до вимірювання масової частки нітратів.	15
Лабораторна робота 13. <b>Визначення масової частки нітратів у харчових продуктах рослинного походження іонометричним методом</b>	Опанувати методами відбору проб, органолептичними та лабораторними методами оцінки якості та безпечності яєць курячих харчових для проведення випробувань у акредитованих лабораторіях. Уміти визначати придатність курячих харчових яєць до споживання людиною.	10
Самостійна робота 2/2.		15

	Знати порядок проведення випробувань консервованих продуктів рослинного походження. Випробування зразків круп, борошна та крохмалю.	
Модульна контрольна робота 2.		<b>30</b>
<b>Всього за модулем 2</b>		<b>100</b>
<b>Навчальна робота</b>		<b>(M1 + M2)/2*0,7 ≤ 70</b>
<b>Залік</b>		<b>30</b>
<b>Модуль 3. Гігієнічні вимоги до переробки забійних тварин. Зміни м'яса після забою тварин і під час зберігання.</b>		
Лабораторна робота 1. <b>Вимоги та порядок оформлення ветеринарних документів. Позначка придатності та ветеринарні штампи.</b>	ПРН 12,17. У тому числі знати класифікацію та структуру підприємств з переробки забійних тварин, порядок проведення передзабійного огляду, карантинування та ізолювання забійних тварин за виникнення невідповідностей та хвороб різної етіології. Володіти методами та процедурами дотримання належного санітарного стану на потужностях для випуску, зберігання та переробки забійних тварин.	10
Лабораторна робота 2. <b>Види м'ясопереробних підприємства, структура скотосировинної бази.</b>	Вивчити та проаналізувати видову належність м'яса забійних тварин. Опанувати органолептичні та лабораторні методи видової належності забійних тварин.	10
Лабораторна робота 3,4 <b>Визначення видової належності м'яса великої і дрібної рогатої худоби, коней, свиней, птиці, кролів і нутрій. Інспектування лімфатичних вузлів туш забійних тварин.</b>	Знати порядок проведення інспектування лімфатичних вузлів туш забійних тварин та уміти надавати рекомендації щодо подальшого використання у харчовому ланцюзі чи вилучення з обігу.	20
Лабораторна робота 5,6 <b>Визначення свіжості м'яса великої і дрібної рогатої худоби, коней, свиней, кролів і птиці.</b>	Знати форму, зміст позначки придатності і ветеринарних штампів, а також порядок їх нанесення лікарем ветеринарної медицини, що здійснюють забій тварин, переробку, зберігання та транспортування необроблених харчових продуктів тваринного походження, незалежно від форм власності, агропродовольчих ринків.	20
Самостійна робота 1/3.	Опанувати методи органолептичної оцінки ступеня свіжості м'яса забійних тварин і птиці. Уміти провести лабораторні дослідження для підтвердження ступеня свіжості м'яса забійних тварин і надавати рекомендації щодо подальшого використання м'яса у харчовому ланцюзі чи вилучення з обігу.	10
	Вивчити категорії вгодованості забійних тварин, уміти встановлювати вгодованість забійних тварин, знати порядок визначення вгодованості забійних тварин після забою.	
Модульна контрольна робота 3.		<b>30</b>
<b>Всього за модулем 3</b>		<b>100</b>
<b>Модуль 4. Гігієна харчових продуктів за хвороб різної етіології забійних, диких промислових тварин і пернатої дичини</b>		
Лабораторна робота 7,8. <b>Інспектування продуктів</b>	ПРН 12,17. У тому числі опанувати прижиттєвими методами виявлення трихінельозної інвазії у забійних	10

<b>забою тварин за трихінельозу.</b>	<p>тварин. Опанувати лабораторні методи визначення трихінельозу в м'ясі, продуктах забою і м'ясопродуктах. Уміти надавати рекомендації щодо попередження розповсюдження трихінельозу через вживання контамінованого м'яса та поводження з м'ясом і м'ясопродуктами за виявлення інвазованості туш.</p> <p>Знати порядок інспектування туш забійних тварин для виявлення збудників цистицеркозу. Уміти надавати рекомендації щодо попередження розповсюдження цистицеркозу через вживання контамінованого м'яса та поводження з м'ясом і м'ясопродуктами за виявлення інвазованості туш.</p> <p>Опанувати органолептичними і лабораторними методами оцінки м'яса, одержаного від хворих і загиблих тварин. Уміти надавати рекомендації щодо попередження розповсюдження зоонозних захворювань через вживання контамінованого м'яса та вилучати з обігу м'ясо хворих і загиблих забійних тварин.</p> <p>Опанувати методами органолептичного, фізико-хімічного, бактеріоскопічного дослідження ковбас. Уміти надавати рекомендації щодо вилучення з обігу ковбас із вадами.</p> <p>Опанувати методами органолептичного дослідження консервів, перевірити їх герметичність. Уміти визначити вміст солі та кількість нітритів в м'ясних консервах.</p> <p>Уміти проводити інспектування та ветеринарно-санітарний контроль під час виробництва та первинної обробки субпродуктів, кишкової та ендокринно-ферментної сировини. Опанувати методами та уміти визначити придатність субпродуктів, кишкової та ендокринно-ферментної сировини для харчового і лікувального призначення. Знати харчові токсикоінфекції і токсикози мікробного походження та їх профілактику. Знати порядок ветеринарно-санітарної оцінки харчових продуктів за контамінації збудниками харчових токсикозів і токсикоінфекцій. Уміти проводити ветеринарно-санітарні заходи для попередження контамінації харчових продуктів збудниками харчових токсикозів і токсикоінфекцій і володіти науково-обґрунтованою санітарною оцінкою.</p> <p>Вивчити теоретичні основи дозабійного огляду та післязабійної оцінки продуктів забою дрібних свійських і диких тварин та пернатої дичини. Знати порядок інспектування продуктів забою дрібних свійських і диких тварин та пернатої дичини.</p>	
Лабораторна робота 9. <b>Інспектування продуктів забою тварин за цистицеркозу.</b>		10
Лабораторна робота 10. <b>Інспектування продуктів забою тварин при інших паразитарних хворобах.</b>		10
Лабораторна робота 11,12. <b>Методи визначення м'яса, одержаного від хворих і загиблих тварин.</b>		15
Лабораторна робота 13. <b>Інспектування ковбасних виробів.</b>		10
Лабораторна робота 14,15.. <b>Інспектування м'ясних консервів.</b>		10
Самостійна робота 2/4.		5
<b>Модульна контрольна робота 4.</b>		<b>30</b>
<b>Всього за модулем 4</b>		<b>100</b>
<b>Навчальна робота</b>		<b>(M1 + M2)/2*0,7 ≤ 70</b>

<b>Екзамен</b>	<b>30</b>
<b>Всього за курс</b>	<b>(Навчальна робота + екзамен) ≤ 100</b>

### 8.2. Шкала оцінювання знань здобувача вищої освіти

Рейтинг здобувача вищої освіти, бали	Оцінка за національною системою (екзамени/заліки)
90-100	відмінно
74-89	добре
60-73	задовільно
0-59	незадовільно

### 8.3. Політика оцінювання

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

## 9. Навчально-методичне забезпечення:

- електронний навчальний курс навчальної дисципліни (на навчальному порталі НУБіП України eLearn: <https://elearn.nubip.edu.ua/mod/assign/view.php?id=309984>;

- *конспекти лекцій та їх презентації (в електронному вигляді):*

1. Ткачук С. А. Курс лекцій "Безпечність та якість харчових продуктів. Частина 1". Навчально-методичні вказівки для студентів ОС "Магістр", спеціальності 212 "Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза". ЦП «Компринт». 2021. 150 с.;

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

- *підручники, навчальні посібники, практикуми:*

1. Богатко Н. М., Мазур Т. Г., Димань Т. М., Фотіна Т. І., Яценко І. В, Ткачук С. А., Букалова Н. В., Приліпко Т. М., Лясота В. П., Дудус Т. В., Савчук Г. В., Ткачук Н. А., Мягка К. С., Родіонова К. О., Мельник А. Ю., Утеченко М. В., Сакара В. С., Богатко Д. Л., Бахур Т. І., Богатко Л. М., Царенко Т. М., Зоценко В. М., Джміль В. І., Давнюк Л. І., Яременко Р. М. Гігієна і експертизи м'яса свійської птиці за виробництва та обігу: навчальний посібник [За редакцією Н. М. Богатко, Т. Г. Мазур, Т. М. Димань]. Біла Церква, 2022. 200 с.

- *методичні матеріали щодо вивчення навчальної дисципліни для здобувачів вищої освіти денної та заочної форм здобуття вищої освіти:*

1. Робочий зошит "Якість м'яса і м'ясопродуктів. Методичні вказівки для студентів ОС "Магістр", спеціальності 211 "Ветеринарна медицина". ЦП «Компринт». 2023. 58с.

2. Робочий зошит "Якість молока і молочних продуктів. Навчально-методичні вказівки для студентів ОС "Магістр", спеціальності 211 "Ветеринарна медицина". ЦП «Компринт». 2022. 96с.

3. Ткачук С. А. Оцінка якості, мікробіологічні критерії безпечності молока-сировини та контроль пастеризації. Методичні вказівки для студентів ОС "Магістр", спеціальності 211 "Ветеринарна медицина" ЦП Компринт. 2020. 94 с.

- програма навчальної (виробничої) практики навчальної дисципліни (якщо вона передбачена навчальним планом).

## 10. Рекомендовані джерела інформації

### *Статті у наукометричній базі Scopus:*

1. Liasota, V., Bukalova, N., Bohatko, N., Grynevych, N., Sliusarenko, A., Sliusarenko, S., Prylipko, T. and Dzhmil, V. The risk-based control of the safety and quality of freshwater fish for sale in the agri-food market. *Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences*. 2023. 17. 200–216. doi: 10.5219/1842.
2. Orobchenko O., Koreneva Y., Paliy A., Rodionova K., Korenev M., Kravchenko N., Pavlichenko O., Tkachuk S., Nechyporenko O., Nazarenko S. Bromine in chicken eggs, feed, and water from different regions of Ukraine. *Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences*. 2022. 16. 42-54. doi: 10.5219/1710.
3. Lyasota V.P., Bakhur T.I., Utechenko M.V., Fedorchenko M.M., Rublenko I.O., Bukalova N.V., Bogatko N.M., Antipov A.A., Tkachuk S.A., Prilipko N.I., Sakhniuk T.M., Bogatko A.F. Effect of a complex prebiotic preparation on the preservation, growth intensity and microflora in rabbits' intestine. *Ukrainian Journal of Ecology*. 2020. 10(6). 6-11. doi: 10.15421/2020\_250.

### *Статті у інших іноземних журналах*

1. Tkachuk S., Poshkrebnoy V., Berezhenyuk E., Horbatiuk S., Konakh V., Smetanska I., Muliarchuk O., Yushkevich M. Nitrate content of tomatoes, sweet peppers and eggplants in the winter-spring period. *International Scientific Periodical Journal "SWorldJournal"*. Bolgary. 2022. 13(2). 123-125. <https://www.sworldjournal.com/index.php/swj/issue/view/swj13-02/swj13-02>.
2. Tkachuk S., Berezhenyuk E., Hladun A. Smetanska I., Berezhenyuk E., Tokar A., Muliarchuk O., Balitska L., Ilchuk Ya., Turak O. Analysis of the quality and biochemical composition of fresh and fermented cucumbers. *International Scientific Periodical Journal "Modern Technology and Innovative Technologies"*. Germany, Karlsruhe. 2022. 21(1). 64-68. <https://www.moderntechno.de/index.php/meit/issue/view/meit21-01/meit21-01>.

### *Статті у наукових фахових виданнях категорії «Б»:*

1. Лясота В.П., Богатко Н.М., Букалова Н.В., Мазур Т.Г., Хіцька О.А., Джміль В.І., Богатко А.Ф., Ткачук С.А., Приліпко Т.М. Безпечність і якість яєць курячих харчових під час виробництва й обігу в деяких господарствах центральної України. *Науковий вісник ветеринарної медицини*. 2024. № 2. С. 16–27. <https://doi.org/10.33245/2310-4902-2024-192-2-16-27>.
2. Лясота В.П., Богатко Н.М., Букалова Н.В., Хіцька О.А., Джміль В.І., Мазур Т.Г., Ткачук С.А., Приліпко Т.М. Безпечність та якість сметани різних вітчизняних виробників і визначення її фальсифікації. *Науковий вісник ветеринарної медицини*, 2024. № 1. С. 28–40. <https://doi.org/10.33245/2310-4902-2024-188-1-28-40>.
3. Ткачук С. А., Богатко Н. М., Гриневич Н. Є., Савчук Л. Б. Експертна оцінка м'яса курчат-бройлерів за реалізації на агропродовольчому ринку. *Наукові доповіді НУБіП України*. 2023. 5(105). doi:10.31548/dopovidi5(105).2023.019.
4. Лясота В.П., Богатко Н.М., Букалова Н.В., Джміль В.І., Хіцька О.А., Мазур Т.Г., Ткачук С.А., Приліпко Т.М., Вакула Б.В. Безпечність та якість меду натурального бджолиного, виготовленого під різними торговими марками, за реалізації у супер маркетах. *Науковий вісник ветеринарної медицини*. 2023. 1. 40–51. doi: 10.33245/2310-4902-2023-180-1-40-51.
5. Tkachuk S. A., Zbigniew Sobek, Yatsenko I. V., Tkachik L. V., Savchuk L. B. Meat quality under use of natural feed additives in young pig feeding. *Ukrainian Journal of Veterinary Sciences*. 2021. 12(2): 15–25. doi: 10.31548/ujvs2021.02.002.
6. Ткачук С. А. Індекс біологічної цінності м'яса курчат бройлерів за експериментального вживання антибіотику Даноксан-50. *Наукові доповіді НУБіП України*. 2021. 6(94). [doi:10.31548/dopovidi2021.06.015](https://doi.org/10.31548/dopovidi2021.06.015).

### *Перелік чинних нормативно-правових актів і нормативних документів з питань гігієни харчових продуктів:*

1. Про ветеринарну медицину та благополуччя тварин: Закон України від 02.03.2026 р., № 1206-IX. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1206-20#Text>
2. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів: Закон України від 23.12.1997 № 771/97-ВР. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#Text>.
3. Про вилучення з обігу, переробку, утилізацію, знищення або подальше використання неякісної та небезпечної продукції: Закон України від 14.01.2000 № 1393-XIV. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1393-14#Text>.
4. Про молоко та молочні продукти Закон України від 24.06.2004 № 1870-IV. URL:

<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1870-15#Text>.

5. Про аквакультуру: Закон України від 18.09.2012 № 5293-VI. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/5293-17#Text>.

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

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

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

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

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

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

12. Про затвердження Гігієнічних вимог до агропродовольчих ринків: Наказ від 19.04.2024 № 1279 URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0745-24#Text>

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

14. Правила проведення лабораторних досліджень (випробувань) молока і молочних продуктів на агропродовольчих ринках. Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України від 25 листопада 2024 року № 4150 URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z2056-24#Text>.

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

16. Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів. Затверджені наказом Державного департаменту ветеринарної медицини України від 07.06.2002, № 28 та зареєстровані у Міністерстві юстиції України 21.06.2002 за № 524/6812. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0524-02#Text>.

17. Інструкція із застосування позначки придатності та ветеринарних штампів. Затверджена наказом Державного комітету ветеринарної медицини України від 02.02.2010, № 46 і зареєстрована в Міністерстві юстиції України 07.04.2010 за № 278/17573. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0278-10#Text>.

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

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

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

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

22. Державні гігієнічні нормативи. Допустимі рівні вмісту радіонуклідів <sup>137</sup>Cs і <sup>90</sup>Sr у продуктах харчування та питній воді (ДР-2006). Затверджені Наказом МОЗ України № 256 від 03.05.2006 р. Зареєстровано в Мінюсті України 17.07. 2006 р. за № 845/12719. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0845-06#Text>.

23. Порядок відбору зразків продукції тваринного, рослинного і біотехнологічного походження для проведення дослідження: Постанова Кабінету Міністрів України від 14.06. 2002 р., № 833. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/833-2002-%D0%BF#Text>.

24. Акт, складений за результатами проведення планового (позапланового) заходу державного нагляду (контролю) щодо додержання суб'єктом господарювання вимог законодавства у сфері ветеринарної медицини. Затверджено наказом Міністерства аграрної політики та продовольства України 07 березня 2018 року № 130. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0366-18#Text>.

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