

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
БІЛОЦЕРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ  
УНІВЕРСИТЕТ**

**Кафедра ветеринарно-санітарної експертизи, гігієни продуктів  
тваринництва та патологічної анатомії імені Й.С. Загаєвського**

**РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

**«ОРГАНІЗАЦІЯ ТА КОНТРОЛЬ САНІТАРНИХ ЗАХОДІВ»**

галузь знань **21 «Ветеринарія»**  
спеціальність **212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»**  
рівень вищої освіти **Третій (освітньо-науковий) рівень**  
інститут, факультет, відділення **факультет ветеринарної медицини**

Робоча програма навчальної дисципліни «Організація та контроль санітарних заходів».

Робоча програма навчальної дисципліни «Організація та контроль санітарних заходів» для здобувачів третього (освітньо-наукового) рівня галузі знань 21 «Ветеринарія» за спеціальністю 212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза» / Укладач: Н.В. Букалова. Біла Церква: БНАУ, 2024. 16 с.


Розробник:

Н.В. Букалова – доцент кафедри ветсанекспертизи, гігієни продуктів тваринництва та патанатомії ім. Й.С. Загаєвського, кандидат ветеринарних наук

Робочу програму затверджено на засіданні кафедри ветсанекспертизи, гігієни продуктів тваринництва та патанатомії ім. Й.С. Загаєвського

Протокол № 1 від 09 серпня 2024 р.

Завідувач кафедри, доктор вет. наук, професор



В.П. Лясота

Голова Академічної Ради, доктор вет. наук  
(Протокол № 1 від 14 серпня 2024 р.)



І.О. Рубленко

Схвалено методичною комісією ФВМ  
(Протокол № 1 від 15 серпня 2024 р.)

Голова методичної комісії,  
доктор ветеринарних наук



С.А. Власенко

## ЗМІСТ

1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	4
2. ПЕРЕДУМОВИ ДЛЯ ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ	5
3. ОЧІКУВАНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ	5
4. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	7
5. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	8
6. ЗМІСТ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	9
6.1. Лекції	9
6.2. Практичні заняття	9
6.3. Самостійна робота	10
7. МЕТОДИ НАВЧАННЯ	11
8. ФОРМИ ПОТОЧНОГО ТА ПІДСУМКОВОГО КОНТРОЛЮ	11
9. ЗАСОБИ ДІАГНОСТИКИ	11
10. КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ	11
11. ПЕРЕЛІК НАОЧНИХ ТА ТЕХНІЧНИХ ЗАСОБІВ НАВЧАННЯ	12
РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ	13

## 1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Згідно з навчальним планом на 2024–2025 навчальний рік, на вивчення дисципліни «Організація та контроль санітарних заходів» для денної форми навчання виділено всього 120 академічних годин (4 кредити ECTS), у тому числі аудиторних – 40 годин (лекції – 20, практичні заняття – 20), самостійна робота здобувачів – 80 годин.

Опис навчальної дисципліни за показниками та формами навчання наведено в таблиці:

Найменування показників	Шифр та найменування галузі знань, спеціальності, рівень вищої освіти	Характеристика навчальної дисципліни
		денна форма навчання
Кількість кредитів, відповідних ECTS – 4	Галузь знань: 21 «Ветеринарія»	Вибіркова
Модулів – 1	Спеціальність: 212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»	<b>Рік підготовки:</b> 2-й
Змістових модулів – 2		<b>Семестр</b>
Індивідуальне науково-дослідне завдання – реферат		3-й
Загальна кількість академічних годин – 120		<b>Лекції</b>
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 1,5 самостійної роботи аспіранта – 12		Третій (доктор філософії) рівень вищої освіти
		<b>Практичні заняття</b>
		20 год.
		<b>Самостійна робота</b>
		80 год.
		Підсумковий контроль: залік

## 2. ПЕРЕДУМОВИ ДЛЯ ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ

Навчальна дисципліна «Організація та контроль санітарних заходів» базується на знаннях таких дисциплін «Система забезпечення безпечності харчових продуктів і кормів», «Безпечність та якість харчових продуктів і кормів», «Стандартизація та система офіційного контролю безпечності харчових продуктів і кормів», «Гігієна молока і молочних продуктів», «Гігієна продуктів тваринного походження», які вивчаються в магістратурі, та дисциплін «Анатомія свійських тварин», «Ветеринарна мікробіологія та імунологія», «Ветеринарна санітарія та гігієна», «Внутрішні хвороби тварин», «Ветеринарна токсикологія», «Патологічна анатомія та розтин», «Акушерство, гінекологія і біотехнологія відтворення тварин», «Епізоотологія та інфекційні хвороби», «Паразитологія та інвазійні хвороби», які здобувачі вищої освіти вивчають під час бакалаврської підготовки.

## 3. ОЧІКУВАНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ

**Мета курсу** – забезпечити підготовку висококваліфікованих науковців у галузі ветеринарної медицини, компетентних з питань щодо санітарного законодавства під час виробництва харчових продуктів і кормів в Україні та ЄС, організації та контролю санітарних заходів на всіх етапах виробництва м'яса і м'ясних продуктів, молока та молочних продуктів, риби та рибних продуктів, яєць, рослинних продуктів.

### **Компетентності, якими повинен оволодіти науковець:**

#### **Загальні компетентності:**

Комплексність та системний підхід в оцінюванні ризиків і кваліфікованого узагальнюючого процесу аналізу санітарних ризиків за виробництва харчових продуктів на рівні доктора філософії.

Комплексність в організації творчої діяльності та процесу проведення діяльності щодо санітарної безпеки харчових продуктів. Здатність організовувати творчу діяльність та процес забезпечення санітарної безпеки харчових продуктів.

Здатність оцінювати та забезпечувати високу якість виконаних робіт.

Здатність генерувати нові науково-теоретичні та практично спрямовані ідеї (креативність).

Комплексність в ухваленні обґрунтованих рішень.

Комплексність у розробленні та реалізації наукових проєктів та програм. Здатність розробляти та реалізовувати наукові проєкти і програми в галузі ветеринарної медицини, санітарії, зокрема, безпечності та окремих показників санітарної безпеки якості харчових продуктів і кормів.

Комплексність у педагогічній діяльності щодо організації та здійснення освітнього процесу, навчання, виховання, розвитку і професійної підготовки студентів до професійно-орієнтованої діяльності певного виду.

#### **Спеціальні (фахові) компетентності:**

Комплексність у впровадженні системи забезпечення організації та контролю санітарних заходів для забезпечення безпечності харчових продуктів.

Компетентність у здатності до ретроспективного аналізу наукового доробку у напрямі забезпечення організації та контролю санітарних заходів за виробництва харчових продуктів.

Комплексність у володінні специфікою і структурою аналізу організації та контролю санітарних заходів.

Комплексність у володінні інформацією щодо сучасного стану і тенденцій розвитку світової і вітчизняної ветеринарної науки, зокрема, організації та контролю санітарних заходів виробництва харчових продуктів.

Комплексність у послідовності розроблення системи забезпечення організації та контролю санітарних заходів виробництва та реалізації харчових продуктів.

Комплексність у проведенні критичного аналізу різних інформаційних джерел, авторських методик, конкретних освітніх, наукових та професійних текстів у галузі ветеринарної медицини, організації та контролю санітарних заходів.

Комплексність у виявленні, постановці та вирішенні наукових завдань та проблем у галузі ветеринарної медицини, організації та контролю санітарних заходів.

Здатність створювати нові знання через оригінальні дослідження, якість яких може бути визнана на національному та міжнародному рівнях.

Комплексність процедури, що забезпечують ефективне функціонування системи організації та контролю санітарних заходів.

### **Результати навчання відповідно до освітньо-наукової програми:**

<i>Знання та розуміння</i> теорії та методології системного аналізу в оцінювання організації та контролю санітарних заходів за виробництва харчових продуктів і кормів, <i>вміння та навички</i> використовувати методологію системного аналізу у гігієнічній науці.
<i>Вміння та навички</i> організовувати творчу діяльність, роботу над науковими статтями та доповідями. <i>Вміння та навички</i> виконувати належні, оригінальні і придатні для опублікування дослідження в галузі ветеринарної медицини, організації та контролю санітарних заходів за виробництва харчових продуктів та суміжних з ним сферах природничих наук.
<i>Вміння та навички</i> організовувати самоперевірку відповідності матеріалів дисертаційного дослідження встановленими вимогам.
<i>Вміння та навички</i> здійснювати ретроспективний аналіз наукового доробку у напрямі дослідження ветеринарної гігієни, організації та контролю санітарних заходів виробництва харчових продуктів і кормів
<i>Знання та розуміння</i> генезису розвитку наукової думки у галузі ветеринарної гігієни, та санітарії. <i>Вміння та навички</i> використовувати статистичні методи аналізу для встановлення тенденцій та динамічних процесів у ветеринарній гігієні, санітарії і експертизі.
<i>Вміння та навички</i> планувати та управляти часом підготовки дисертаційного дослідження.
<i>Вміння та навички</i> проводити критичний аналіз різних інформаційних джерел, конкретних освітніх, наукових та професійних текстів у галузі ветеринарної медицини, гігієни тварин, гігієни харчових продуктів і кормів.
<i>Вміння та навички</i> виявляти та вирішувати наукові завдання та проблеми у галузі ветеринарної медицини, гігієни тварин, гігієни харчових продуктів і кормів. <i>Вміння та навички</i> формулювати мету, завдання, об'єкт та предмет дослідження. <i>Вміння та навички</i> формувати структуру дисертаційного дослідження та рубрикацію його змістовного наповнення, а також представляти власні результати на розгляд колег.
<i>Вміння та навички</i> створювати нові знання через оригінальні дослідження, якість яких може бути визнана на національному та міжнародному рівнях.
<i>Вміння та навички</i> брати участь у наукових дискусіях на міжнародному рівні, відстоювати свою власну позицію на конференціях, семінарах та форумах
<i>Вміння та навички</i> публічно представляти, захищати результати дисертаційного дослідження, обговорювати їх і дискутувати з науково-професійною спільнотою. <i>Вміння та навички</i> використовувати сучасні засоби для візуальної презентації результатів дисертаційного дослідження.
<i>Вміння та навички</i> брати участь у критичному діалозі.
<i>Вміння та навички</i> щодо ветеринарного та санітарного законодавства під час виробництва харчових продуктів і кормів.
<i>Знання</i> концептуальних, теоретичних і методологічних основ гігієнічних вимог щодо м'яса і м'ясних продуктів, молока та молочних продуктів, риби та рибних продуктів, яєць, рослинних продуктів і кормів на всіх етапах їх виробництва.
<i>Вміння та навички</i> щодо організації проведення санітарних заходів на підприємствах, що спеціалізуються на виробництві, переробці, зберіганні та реалізації харчових продуктів та

сировини тваринного і рослинного походження.
<i>Знання</i> теоретичних і методичних основ здійснення контролю якості санітарних заходів на всіх етапах виробництва та обігу харчових продуктів та сировини тваринного та рослинного походження з метою гарантування їх безпечності та якості.
<i>Вміння та навички</i> оцінювати ефективність санітарних заходів на підприємствах санітарного нагляду.
<i>Вміння та навички</i> розробляти і здійснювати науково-обґрунтовані заходи щодо зменшення або усунення ризиків виникнення зоонозів.
<i>Вміння та навички</i> щодо профілактикування інфекційних захворювань, забезпечення стійкого санітарного благополуччя виробничого середовища існування тварин.
<i>Вміння та навички</i> розробляти ветеринарно-санітарні вимоги для нагляду за проектуванням, будівництвом та експлуатацією об'єктів ветеринарно-санітарного нагляду та контролю;
<i>Вміння та навички</i> забезпечувати стійке санітарне благополуччя підприємств для отримання продукції тваринного походження високої санітарної безпечності;
<i>Вміння та навички</i> розробляти технологічні схеми санітарних заходів на об'єктах ветеринарно-санітарного контролю.

## 4. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

### **Змістовий модуль 1. Законодавче забезпечення організації та контролю санітарних заходів**

Тема 1.1. Вступ. Методи та об'єкти ветеринарно-санітарного моніторингу та превентивно-профілактичні заходи.

Тема 1.2. Основні засади адаптації законодавства України з питань організації санітарних заходів щодо безпечності харчових продуктів і кормів

Тема 1.3. Загальні принципи і вимоги законодавства ЄС щодо організації та контролю санітарних заходів за виробництва харчових продуктів

Тема 1.4. Законодавчо-визначена термінологія у сфері ветеринарної санітарії

Тема 1.5. Ветеринарно-санітарні заходи на об'єктах ветеринарного контролю. Загальний санітарний режим

### **Змістовий модуль 2. Ветеринарно-санітарні заходи на об'єктах ветеринарного нагляду та контролю. Загальний санітарний режим.**

Тема 2.1. Ветеринарно-санітарні заходи на підприємствах з виробництва та переробки молока та їх контроль

Тема 2.2. Ветеринарно-санітарні заходи на м'ясопереробних підприємствах за виробництва м'яса і м'ясних продуктів та їх контроль

Тема 2.3. Ветеринарно-санітарні заходи за виробництва рибної продукції та контроль процесів

Тема 2.4. Ветеринарно-санітарні заходи за виробництва продукції бджільництва та рослинних харчових продуктів. Державне регулювання якості та безпеки рослинних харчових продуктів. Контроль процесів

Тема 2.5. Ветеринарно-санітарні заходи для птахівницьких господарств, за виробництва яєць та яєчних продуктів. Контроль процесів

## 5. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин						
	денна форма						
	усього	у тому числі					
л		п	лб	інд	СРЗ		
1	2	3	4	5	6	7	
<b>Модуль 1</b>							
<b>Змістовий модуль 1. Законодавче забезпечення організації та контролю санітарних заходів</b>							
Тема 1.1. Вступ. Методи та об'єкти ветеринарно-санітарного моніторингу та превентивно-профілактичні заходи.		2	2	-	-	8	
Тема 1.2. Основні засади адаптації законодавства України з питань санітарних заходів щодо безпечності харчових продуктів і кормів		2	2	-	-	8	
Тема 1.3. Загальні принципи і вимоги законодавства ЄС щодо організації та контролю санітарних заходів за виробництва харчових продуктів		2	2	-	-	8	
Тема 1.4. Законодавчо-визначена термінологія у сфері ветеринарної санітарії		2	2			8	
Тема 1.5. Ветеринарно-санітарні заходи на об'єктах ветеринарного контролю. Загальний санітарний режим		2	2			6	
<b>Разом за змістовим модулем 1</b>		<b>58</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>38</b>
<b>Змістовий модуль 2. Організація та контроль санітарних заходів на об'єктах виробництва харчових продуктів</b>							
Тема 2.1. Ветеринарно-санітарні заходи на підприємствах з виробництва та переробки молока та їх контроль		2	2	-	-	8	
Тема 2.2. Ветеринарно-санітарні заходи на м'ясопереробних підприємствах за виробництва м'яса і м'ясних продуктів та їх контроль		2	2	-	-	10	
Тема 2.3. Ветеринарно-санітарні заходи на м'ясопереробних підприємствах за виробництва м'яса і м'ясних продуктів та їх контроль		2	2	-	-	8	
Тема 2.4. Ветеринарно-санітарні заходи за виробництва продукції бджільництва тарослинних харчових продуктів. Державне регулювання якості та безпеки рослинних харчових продуктів. Контроль процесів		2	2			8	
Тема 2.5. Ветеринарно-санітарні заходи для птаховницьких господарств, за виробництва яєць та яєчних продуктів. Контроль процесів		2	2			8	
<b>Разом за змістовим модулем 2</b>		<b>62</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>42</b>
<b>Разом за модулем 1</b>		<b>120</b>	<b>20</b>	<b>20</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>80</b>
<b>Усього годин</b>		<b>120</b>	<b>20</b>	<b>20</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>80</b>

**Примітка:** л – лекції, п – практичні заняття, лб – лабораторно-практичні заняття; інд – індивідуальні завдання; СРЗ – самостійна робота здобувачів.



## 6. ЗМІСТ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

### 6.1. Лекції

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
<b>Змістовий модуль 1. Законодавче забезпечення організації та контролю санітарних заходів</b>		
1	Вступ. Методи та об'єкти ветеринарно-санітарного моніторингу та превентивно-профілактичні заходи.	2
2	Основні засади адаптації законодавства України з питань санітарних заходів щодо безпечності харчових продуктів і кормів	2
3	Загальні принципи і вимоги законодавства ЄС щодо організації та контролю санітарних заходів за виробництва харчових продуктів	2
4	Законодавчо-визначена термінологія у сфері ветеринарної санітарії	2
5	Ветеринарно-санітарні заходи на об'єктах ветеринарного контролю. Загальний санітарний режим	2
<b>Змістовий модуль 2. Організація та контроль санітарних заходів на об'єктах виробництва харчових продуктів</b>		
1	Ветеринарно-санітарні заходи на підприємствах з виробництва та переробки молока та їх контроль	2
2	Ветеринарно-санітарні заходи на м'ясопереробних підприємствах за виробництва м'яса і м'ясних продуктів та їх контроль	2
3	Ветеринарно-санітарні заходи за виробництва рибної продукції та контроль процесів	2
4	Ветеринарно-санітарні заходи за виробництва продукції бджільництва та рослинних харчових продуктів. Державне регулювання якості та безпеки рослинних харчових продуктів. Контроль процесів	2
5	Ветеринарно-санітарні заходи для птахівницьких господарств, за виробництва яєць та яєчних продуктів. Контроль процесів	2

### 6.2. Практичні заняття

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
<b>Змістовий модуль 1. Законодавче забезпечення організації та контролю санітарних заходів</b>		
1	Схема проведення державного ветеринарно-санітарного нагляду при одержанні, виробництві, зберіганні, відвантаженні продовольчої сировини і харчових продуктів на фермах, в господарствах (від приватного сектора) у процесі утримання і розведення тварин, птиці, риби та бджіл	2
2	Правила щодо планування проведення дезінфекції та підготовка до її проведення	2
3	Порядок контролю за додержанням Ліцензійних умов провадження господарської діяльності з проведення дезінфекційних, дезінсекційних, дератизаційних робіт (на об'єктах ветеринарного контролю)	2
4	Порядок проведення на залізницях України робіт із дезінфекції, дезінсекції та дератизації порожніх вагонів та контейнерів, призначених для перевезення харчових продуктів і продовольчої сировини	2
5	Сучасні засоби санітарної обробки приміщень харчового	2

	призначення	
<b>Змістовий модуль 2. Організація та контроль санітарних заходів на об'єктах виробництва харчових продуктів</b>		
1	Методи контролю якості дезінфекції тваринницьких приміщень, обладнання, інвентарю та інших об'єктів	2
2	Методи контролю якості дератизації тваринницьких об'єктів, способи проведення дератизації	2
3	Методи контролю якості дезінфекції тваринницьких об'єктів в умовах благополуччя та при інвазійних захворюваннях тварин та птиці	2
4	Методи контролю якості дезінфекції тваринницьких об'єктів в за інвазійних захворюваннях тварин та птиці	2
5	Дезодорація тваринницьких об'єктів та відходів тваринництва. Способи та методи контролю якості	2

### 6.3. Самостійна робота

Самостійні заняття спрямовані на самостійне, більш глибоке вивчення програмного матеріалу за окремими темами й розділами дисципліни, які не включені в повному обсязі до тематики лекційного курсу та практичних занять.

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
<b>Змістовий модуль 1</b>		
1	Планування державного ветеринарно-санітарного нагляду на потужностях з виробництва та обігу харчових продуктів. Результативність послідовності проведення державного ветеринарно-санітарного нагляду при одержанні, виробництві, зберіганні, відвантаженні продовольчої сировини і харчових продуктів на фермах, в господарствах (від приватного сектора) у процесі утримання і розведення тварин, птиці, риби та бджіл	8
2	Періодичність проведення дезінфекції. Правила щодо планування проведення дезінфекції та підготовка до її проведення	8
3	Контроль та проведення дезінфекційних, дезінсекційних, дератизаційних робіт на об'єктах підконтрольних ветеринарній службі	8
4	Дезінфекції, дезінсекції та дератизації на залізницях у порожніх вагонах та контейнерах, призначених для перевезення харчових продуктів	8
5	Порядок санітарної обробки приміщень, де здійснюється виробництво та обіг харчових продуктів	6
<b>Змістовий модуль 2</b>		
6	Методи контролю якості дезінфекції тваринницьких приміщень, обладнання, інвентарю та інших об'єктів	8
7	Встановлення якості дератизації тваринницьких об'єктів. Основні способи здійснення дератизації	10
8	Встановлення якості дезінфекції тваринницьких об'єктів в умовах благополуччя та при захворюванні сільськогосподарських тварин та птиці інвазійними хворобами	8
9	Встановлення якості дезінфекції тваринницьких об'єктів в умовах благополуччя та при захворюванні сільськогосподарських тварин та птиці інфекційними хворобами	8
10	Вимоги щодо здійснення дезодорація тваринницьких об'єктів та відходів тваринництва. Способи та методи контролю якості	8

## 7. МЕТОДИ НАВЧАННЯ

Під час лекційного курсу використовуються слайдові презентації (у програмі *Power Point*), відеофільми, роздатковий матеріал, дискусійне обговорення проблемних питань.

На практичних заняттях використовуються наочні засоби, чинні НТД (Закони України, національні стандарти, інструкції, накази Державної служби з безпечності харчових продуктів та захисту споживачів України, Регламенти ЄС, Комісії Кодекс Аліментаріус тощо).

## 8. ФОРМИ ПОТОЧНОГО ТА ПІДСУМКОВОГО КОНТРОЛЮ

Поточний контроль знань проводиться в усній (опитування) та письмовій формах. Контроль самостійної роботи проводиться шляхом перевірки рефератів та/або презентацій, схем.

Підсумковий контроль знань відбувається на іспиті, який проводиться в усній чи письмовій формі у вигляді екзаменаційних білетів (три завдання в одному білеті).

## 9. ЗАСОБИ ДІАГНОСТИКИ

Оцінка за лекційне заняття виставляється за активність аспіранта в дискусії, якість презентацій чи рефератів.

Оцінку на практичному занятті аспірант отримує за виконані практичні завдання, кейси, зроблені доповіді, презентації, есе, активність під час дискусій.

Під час модульного та підсумкового контролю засобами оцінювання результатів навчання з дисципліни є тести або білети.

## 10. КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Поточний контроль успішності здобувачів вищої освіти здійснюється за чотирирівневою шкалою – «2», «3», «4», «5».

Бали	Критерії оцінювання
«Відмінно»	Отримують за роботу, в якій повністю і правильно виконано завдання. Водночас здобувач вищої освіти має продемонструвати вміння аналізувати і оцінювати явища, факти і процеси, застосовувати наукові методи для аналізу конкретних ситуацій, робити самостійні висновки, на основі яких прогнозувати можливий розвиток подій і процесів, докладно обґрунтувати свої твердження та висновки.
«Добре»	Отримують за роботу, в якій повністю і правильно виконано 75 % завдань. Водночас здобувач вищої освіти виявляє навички аналізувати і оцінювати явища, факти і події, робити самостійні висновки, на основі яких прогнозувати можливий розвиток подій і процесів та докладно обґрунтувати свої твердження та висновки.
«Задовільно»	Отримують за роботу, в якій правильно виконано 60 % завдань. При цьому здобувач вищої освіти не виявив вміння аналізувати і оцінювати явища, факти та недостатньо обґрунтував твердження та висновки, недостатньо певно орієнтується у навчальному матеріалі.
«Незадовільно»	Отримують за роботу, в якій виконано менш як 60 % завдань. При цьому здобувач вищої освіти демонструє невміння аналізувати явища, факти, події, робити самостійні висновки та їх обґрунтувати, що свідчить про те,

що студент не оволодів програмним матеріалом.
-----------------------------------------------

Підсумкова оцінка з дисципліни виставляється за 100-бальною шкалою. Вона обчислюється як середнє арифметичне значення (САЗ) всіх отриманих студентом оцінок з наступним переведенням їх у бали за такою формулою:

$$\text{БПК} = \frac{\text{САЗ} \times \text{max ПК}}{5},$$

де *БПК* – бали з поточного контролю; *САЗ* – середнє арифметичне значення усіх отриманих студентом оцінок (з точністю до 0,01); *max ПК* – максимально можлива кількість балів з поточного контролю.

Відсутність студента на занятті у формулі приймається як «0».

### Критерії підсумкового оцінювання:

Під час підсумкового контролю засобами оцінювання результатів навчання з дисципліни є стандартизовані комп'ютерні тести.

Розподіл балів проводиться за наступною схемою:

Види робіт	Лекції	Практичні заняття	Самостійна робота	Модульний контроль	ІНДЗ	Загальний бал
Максимально можлива кількість балів	10	30	10	40	10	100

**Примітка:** ІНДЗ є частиною самостійної практичної підготовки здобувачів і оформлюються ними у вигляді протоколів досліджень.

### Шкала оцінювання успішності

За 100-бальною шкалою	За шкалою ECTS	За національною шкалою	
		іспит	залік
90–100	A	Відмінно	Зараховано
82–89	B	Добре	
75–81	C	Задовільно	
64–74	D		
60–63	E		
35–59	FX	Незадовільно (не зараховано) з можливістю повторного складання	
1–34	F	Незадовільно (не зараховано) з обов'язковим повторним вивченням	

## 11. ПЕРЕЛІК НАОЧНИХ ТА ТЕХНІЧНИХ ЗАСОБІВ НАВЧАННЯ

### Наочні засоби:

1. Слайдові презентації у програмі Microsoft Office Power Point;
2. Інформаційні стенди та плакати у навчальній аудиторії;
3. Нормативно-технічна документація.

### Технічні засоби:

1. Мультимедійний проектор;
2. Комплект комп'ютерного забезпечення з доступом до Інтернет.

# РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

## Основна література

1. Богатко Н.М. Особливості впровадження системи НАССР на м'ясо-, молоко- та рибопереробних підприємствах України: навчальний посібник / [Н.М. Богатко, Н.В. Букалова, В.В. Сахнюк, В.І. Джміль]. Біла Церква, 2016. 285 с.
2. Довгостроковий план державного контролю в окремих сферах державного контролю, здійснення якого належить до компетенції Держпродспоживслужби, на 2022–2026 роки : наказ Міністерства економіки України №10-22 від 05.01.2022 р. 283 с. URL:<https://dpss.gov.ua/storage/app/sites/12/dovgostrokovuy.pdf>.
3. Європейське агентство з питань безпеки харчових продуктів, 2014 р; Сучасні методології та інструменти з оцінки небезпечних факторів хімічних речовин для людини. Офіційний вісник EFSA 2014;12(4):3638, 87. doi :10.2903/j.efsa.2014.3638.
4. Настанови «Імплементация процедур, розроблених на основі принципів НАССР, та сприяння імплементации принципів НАССР на певних харчових підприємствах» (16.11.2005 р.).
5. Про встановлення загальних принципів і вимог законодавства про харчові продукти, створення Європейського Агентства з питань безпеки харчових продуктів і встановлення процедур у питаннях, пов'язаних із безпекою харчових продуктів (Загальний харчовий продукт (GFL)). Регламент (ЄС) № 178/2002 Європейського парламенту та Ради від 28 січня 2002 р.
6. Про гігієну харчових продуктів. Регламент (ЄС) № 852/2004 Європейського Парламенту та Ради від 29 квітня 2004 р.
7. Про встановлення спеціальних гігієнічних правил для харчових продуктів тваринного походження. Регламент (ЄС) № 853/2004 Європейського Парламенту та Ради від 29 квітня 2004 р.
8. Про схеми якості для сільськогосподарських і харчових продуктів. Регламент (ЄС) 1151/2012 Європейського Парламенту та Ради від 21 листопада 2012 р.
9. Про офіційний контроль та іншу офіційну діяльність, що провадиться для забезпечення застосування положень харчового та кормового права, правил щодо здоров'я і благополуччя тварин, здоров'я рослин та засобів захисту рослин, внесення змін до регламентів Європейського Парламенту і Ради (ЄС). Регламент Європейського Парламенту і Ради (ЄС) № 625/2017 від 15.03.2017 р.; поточна редакція від 01.01.2020 р. URL: [https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/984\\_026-17#Text](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/984_026-17#Text).
10. Про мікробіологічні критерії для харчових продуктів. Регламент Комісії (ЄС) № 2073/2005 від 15 листопада 2005 р.
11. Про апроксимацію законодавств Держав-членів ЄС у галузі маркування, зовнішнього вигляду та реклами харчових продуктів. Директива 2000/13/ЄС Європейського Парламенту та Ради від 20 березня 2000 р.
12. Постанова Кабінету Міністрів України від 31 жовтня 2018 р. № 896 «Порядок періодичності здійснення планових заходів державного контролю відповідності діяльності операторів ринку (потужностей) вимогам законодавства про харчові продукти, корми, здоров'я та благополуччя тварин, які здійснюються Державною службою з питань безпеки харчових продуктів та захисту споживачів та критерії, за якими оцінюється ступінь ризику від її впровадження.
13. Guide for Ukrainian food industry on the interpretation of EU regulation № 2073/2005: microbiological criteria / Implemented by the Danish Veterinary and Food Administration in consortium with the Food and Consumer Product Safety Authority of Netherlands. 47 p.
14. Fardiaz D, Bhat R, Sareen S. Guidelines for risk categorization of food and food establishments applicable to ASEAN countries. RAP Publication (FAO) eng no. 2018/22. 2018. 54 p.
15. Food Code (9th edition). Recommendations of the United States Public Health Service, Food and Drug Administration, National Technical Information Service Publication . 2017. 711 p.

16. Транспортування продовольчої продукції: Державні санітарні норми та правила (Наказ МОЗ України від 14.05. 2004 р., № 239). К., 2004.
17. ISO 15161 (E):2001(E) Guide on application of ISO 9001:2000 for the food and drink industry: Рекомендації ISO щодо застосування міжнародного стандарту ISO 9001:2000 для харчової промисловості (ISO 15161:2001).
18. ISO\IEC Guide 73. Risk management – Vocabulary – Guidelines for use in standards. Управління ризиками – Словник – Настанови щодо використання стандарту.
19. National Advisory Committee on Microbiological Criteria for Foods / NACMCF us. – Система аналізу небезпечних чинників та критичні точки контролю, 1992 NACMCF.
20. Recommended International Code of Practice General Principles of Food Hygiene, CAC / RCP 1-1969, Rev.3(1997), Amd. (1999).Рекомендований міжнародний кодекс загальних принципів гігієни харчових продуктів (CAC/RCP).
21. Budzynska A. Procedury i instrukcje zakladovego systemu HACCP z formularzami do zapisov. – Gdansk. – 2004. – 215 с.
22. Сахнюк В.В. Ветеринарно-санітарні правила під час збору, знешкодження та утилізації загиблих тварин і відходів, що отримують у процесі переробки сировини тваринного походження: методичні рекомендації студентів ФВМ та слухачів ІПНКСВМ / [В.В. Сахнюк, Н.В. Букалова, О.А. Хіцька, Н.М. Богатко]. Біла Церква, 2019. 28 с.
23. Богатко Н.М. Дезінфекція на потужностях з переробки м'яса, молока, риби та агропродовольчих ринках: методичні рекомендації для слухачів ІПНКСВМ, студентів та магістрантів ФВМ / [Н.М. Богатко, Г.О. Щуревич, О.Ю. Голуб, В.В. Власенко П.Д. Константінов, Л.В. Назаренко]. Біла Церква, 2019. 90 с.

#### Додаткова література

1. Закон України «Про державну систему біобезпеки при створенні, випробуванні, транспортуванні та використанні генетично модифікованих організмів».
2. Закон України «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин».
3. Закон України «Про побічні продукти тваринного походження, не призначені для споживання людиною».
4. Указ Президента України від 22 березня 2001 року №192/2001 «Про невідкладні заходи щодо забезпечення стабільної епізоотичної ситуації в Україні».
5. Указ Президента України від 19.10.2005 №1450/2005 «Про невідкладні заходи щодо запобігання занесенню і поширенню високопатогенного грипу та мінімізації наслідків можливої пандемії грипу».
6. Положення про державний санітарно-епідеміологічний нагляд, затверджене постановою Кабінету Міністрів України від 22 червня 1999 року №1109.
7. Міжгалузева комплексна програма «Здоров'я нації» на 2002-2011 роки, затверджена постановою Кабінету міністрів України від 10 січня 2002 року №14.
8. Ветеринарно-санітарні правила для боєнь, забійно-санітарних пунктів господарств та подвірного забою тварин затверджені наказом Головного державного інспектора ветеринарної медицини від 14.01.04 №4 і зареєстровані в Міністерстві юстиції України 28.01.04 за №121/1720.
9. Ветеринарно-санітарні правила для суб'єктів господарювання (підприємств, цехів) з переробки птиці та виробництва яйцепродуктів, затверджені наказом Головного державного інспектора ветеринарної медицини від 07.09.01 №70 та зареєстровані в Міністерстві юстиції України 27.09.01 за №849/6040.
10. Ветеринарно-санитарные правила для специализированных заводов по производству мясокостной муки, 1972.

11. Державні санітарні правила і норми для підприємств і суден, що виробляють продукцію з риби та інших водних живих ресурсів, затверджені наказом Міністерства охорони здоров'я України від 06.05.2003 № 197.
12. Державні санітарні правила для молокопереробних підприємств № 4.4.4011-98.
13. Санітарні правила для м'ясної промисловості, затверджені Міністерством м'ясної промисловості СРСР №3228-85.
14. Основные ветеринарные правила для специализированных хозяйств (ферм) по выращиванию и откорму крупного рогатого скота, 1970.
15. Ветеринарно-санитарные требования для специализированных свиноводческих предприятий, 1986.
16. ДСанПіН 4.4.4.-065-2000 «Державні санітарні правила та норми для підприємств щодо виробництва і розливу мінеральних та штучних мінералізованих вод».
17. СанПіН 8.8.1.2.3.4-000-2001 «Допустимі дози, концентрації, кількості та рівні вмісту пестицидів у сільськогосподарській сировині, харчових продуктах, повітрі робочої зони, атмосферному повітрі, воді водоймищ, ґрунті».
18. СанПіН 42-123-4540-87 «Максимально-допустимі рівні вмісту пестицидів у харчових продуктах».
19. СанПін 42-123-4940-88 «Микробиологические нормативы и методы анализа продуктов детского, лечебного и диетического питания и их компонентов».
20. СанПіН №222 від 23.07.76 «Санітарні правила і норми по застосуванню харчових добавок» (зі змінами, внесеними наказом МОЗ від 23.07.98 №218 «Про відніму додатку №1 до Наказу МОЗ №222 від 23.07.96»).
21. СП942-71 «Санитарные правила для детских молочных кухонь».
22. СП 4416-87 «Санітарні правила для підприємств по обробці та розливу питних мінеральних вод».
23. ГН 4.4.073-2001 «Тимчасові гігієнічні нормативи вмісту контамінантів хімічної і біологічної природи у біологічно активних добавках».
24. Медико біологічні вимоги і санітарні норми якості продовольчої сировини і харчових продуктів № 5061-89 від 01.08.1989.
25. Методичні вказівки по санітарно-мікробіологічному контролю виробництва риби холодного та гарячого копчення № РГ-82.
26. Поляков А.А. Ветеринарная дезинфекция. М.: Колос, 1975. 560 с.
27. Гигиена и ветеринарная санитария в промышленном животноводстве / Под ред. Г.К.Волкова. М.: Колос, 1982. 414 с.
28. Гігієна тварин / М.В.Демчук, М.В. Чорний, М.П. Високос та ін. За ред. М.В.Демчука. К.: Урожай, 1996. 384 с.
29. Испенков А.Е., Сапего И.П. Зоогигиенический и санитарный режим на фермах и комплексах. Минск: Ураджай, 1984. 117 с.
30. Руководство по ветеринарной санитарии / Под ред. А.А.Полякова. М.: Агропромиздат, 1986. 320 с.
31. Справочник по ветеринарной санитарии / Под ред. В.Я. Шабляя. К: Урожай, 1986. 246 с.
32. Рекомендації щодо аналізу ризику критичних контрольних точок виробництва м'ясопродуктів в умовах м'ясопереробних підприємств України. К.: ТОВ Біопром, 2005. 76 с.
33. Давидов О.М., Темніханов Ю.Д. Основи ветеринарно-санітарного контролю у рибництві. К.: Інкос, 2004. 144 с.
34. Инструкция по мойке и профилактической дезинфекции на предприятиях мясной и птицеперерабатывающей промышленности. Утв. Зам Министра мясной и молочной промышленности 15. 01. 1985. М., 1985. 92 с.
35. Кеннет Е. Стівенсон, Дейн Т. Бернард. НАССР: Організація програм аналізу небезпечних чинників та критичні точки контролю / Посібник для практичних занять. – К.: Всесвітня лабораторія, 2002. – 184 с.
36. Матеріали лекції: ХАССР: Аналіз ризиків та критичні точки контролю (Морепродукти) FDA 1997. 196 с.

37. Санітарно-мікробіологічний контроль якості питної води: Методичні вказівки (затв. наказом МОЗ України, № 60 від 3.02.2005 р.).

38. Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів. Затв. наказом Державного департаменту ветеринарної медицини Міністерства аграрної політики України від 7.06.2002 р. № 28.

39. Санитарные правила для предприятий мясной промышленности. Утв. зам. Главного государственного санитарного врача № 3238–85 от 27.03.1985 г.

40. Васильев Л.Г., Абрамова-Оболенская, Павлов В.А. Гигиеническое и противоэпидемическое обеспечение производства молока и молочных продуктов. – М.: Агропромиздат, 1990. 308 с.

41. Правила ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков / Под. ред П.В. Микитюка. М., 1989.

42. Практическое руководство по применению средств дезинфекции и стерилизации в лечебно-профилактических учреждениях / Под ред. А.В. Авчинникова. Смоленск, 2000. 340 с.

### Адреси сайтів в INTERNET

З метою більш повного засвоєння дисципліни аспіранти можуть користуватися електронними журналами і сайтами.

[www.btsau.kiev.ua](http://www.btsau.kiev.ua) – сайт Білоцерківського НАУ;

[www.consumer.gov.ua](http://www.consumer.gov.ua) – сайт Держпродспоживслужби України;

<http://minagro.gov.ua/> – офіційний сайт Міністерства аграрної політики та продовольства України;

<http://www.wspa.org.uk/> – Всесвітнє товариство захисту тварин (ВОЗТ) World Society for the Protection of Animals (WSPA);

<http://www.oie.int/> – сайт Всесвітньої організації охорони здоров'я тварин (Міжнародне епізоотичне бюро – МЕБ);

<http://elibrary.nubip.edu.ua> – Вплив різних технологічних факторів на продуктивність

<http://www.efsa.europa.eu/> - сайт EFSA (Європейське агентство з безпеки харчових продуктів);

<http://www.fao.org/home/en/> - сайт Продовольчої та сільськогосподарської організації ООН (FAO);

[www.iso.org](http://www.iso.org) – сайт [International Organization for Standardization](http://www.iso.org) (ISO);

[www.nbu.gov.ua](http://www.nbu.gov.ua) – сайт Національної бібліотеки України ім. В.І. Вернадського;

<http://www.who.int/en/> - сайт Всесвітньої організації охорони здоров'я (ВООЗ);

<https://www.fao.org/sustainable-food-value-chains/library/details/en/c/265860/>;

[https://www.fsc.go.jp/sonota/foodsafety\\_riskanalysis.pdf](https://www.fsc.go.jp/sonota/foodsafety_riskanalysis.pdf);

<https://multimedia.efsa.europa.eu/scientificprocess/index.htm>;

<https://www.who.int/emergencies/risk-assessments>;