

Міністерство освіти і науки України
Сумський національний аграрний університет
Факультет ветеринарної медицини
Кафедра ветеринарно-санітарного інспектування, мікробіології, гігієни та
патологічної анатомії

Робоча програма (силабус) освітнього компонента

Ветеринарне-санітарне інспектування первинної переробки тварин і
продуктів забою

Спеціальність

21 ВЕТЕРИНАРНА МЕДИЦИНА

Освітня програма

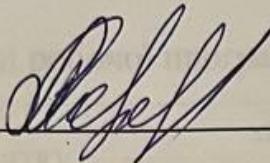
212 Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза

Рівень вищої освіти

другий (магістерський) рівень вищої освіти

Суми – 2025

Розробник:

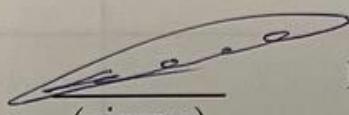


Фотіна Т.І., д.вет.н., професор.,

Розглянуто, схвалено
та затверджено на
засіданні кафедри
ветеринарно-
санітарного
інспектування,
мікробіології, гігієни та
патологічної анатомії

протокол від 9.06. 25 р. № 15

Завідувач
кафедри

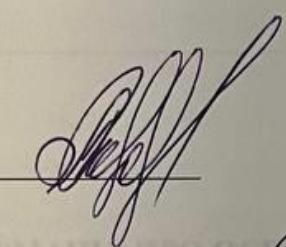


Петров Р.В.

(підпис)

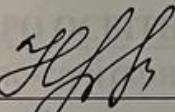
Погоджено:

Гарант освітньої програми



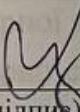
Тетяна ФОТИНА

Декан факультету,
де реалізується освітня програма



Людмила НАГОРНА

Рецензія на робочу програму надана

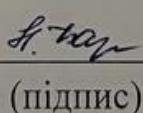


(підпис)

Оксана ШКРОМАДА (додається)

(ПІБ)

Методист відділу якості освіти,
ліцензування та акредитації



(підпис)

(Надія Тарасік)
(ПІБ)

Зареєстровано в електронній базі: дата: 10.06. 2025 р.

Інформація про перегляд робочої програми (силабусу):

Навчальний рік, в якому вносяться зміни	Номер додатку до робочої програми з описом змін	Зміни розглянуто і схвалено		
		Дата та номер протоколу засідання кафедри	Завідувач кафедри	Гарант освітньої програми

1. ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНІЙ КОМПОНЕНТ

1.	Назва ОК	Ветеринарне-санітарне інспектування первинної переробки тварин і продуктів забою	
2.	Факультет/кафедра	Ветеринарної медицини Ветеринарно-санітарного інспектування, мікробіології, гігієни та патологічної анатомії	
3.	Статус ОК	Обов'язковий	
4.	Програма/Спеціальність (програми), складовою яких є ОК для	21 Ветеринарна медицина 212 Ветеринарна медицина 37	
5.	OK може бути запропонований для (заповнюється для вибіркових OK)	-	
6.	Рівень НКР	7	
7.	Семестр та тривалість вивчення	7 15 тижнів	
8.	Кількість кредитів ЕКТС	5	
9.	Загальний обсяг годин та їх розподіл	Kонтактна робота(заняття)	Самостійна робота
		Лекційні 16	60 74
10.	Мова навчання	Українська	

11.	Викладач/Координатор освітнього компонента	Фотіна Т.І.
11.1	Контактна інформація	Корп. 3, каб. 65
12.	Загальний опис освітнього компонента	Ветеринарне-санітарне інспектування продуктів тваринництва, гідробіонтів, меду та рослинної продукції - наукова дисципліна, яка вивчає санітарно-гігієнічні дослідження харчових продуктів і сировини тваринного походження і визначає правила їх ветеринарно-санітарної оцінки.
13.	Мета освітнього компонента	не допустити випуск харчових продуктів, які могли бути причиною розповсюдження інфекції та захворювань людей. Зв'язок з іншими дисциплінами – базується на знаннях епізоотології, мікробіології, вірусології, паразитології, зоології, терапії, клінічної діагностики, терапії, акушерства, хірургії, токсикології, неорганічної та органічної хімії, біохімії, нормальній та патологічній анатомії с/г тварин.
14.	Передумови вивчення ОК, зв'язок з іншими освітніми компонентами ОП	1. Освітній компонент базується на: іноземна і латинська мова, анатомія, фізіологія, біохімія, клінічна діагностика 2. Освітній компонент є основою для розведення, годівлі, гігієни утримання тварин та терапія внутрішніх хвороб продуктивних тварин.
15.	Політика академічної доброчесності	Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Реферати повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу
16.	Ключові слова освітнього компоненту	Ветеринарне-санітарне інспектування, м'ясо, мясні продукти, молоко, молочні продукти, риба, рибні продукти, яйця, НАССР.

2. РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ ТА ЇХ ЗВ'ЯЗОК З ПРОГРАМНИМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ НАВЧАННЯ

Після вивчення освітнього компонента студент очікувано буде здатен...	Програмні результати навчання, на досягнення яких спрямований ОК (зазначити номер згідно з нумерацією, наведеною в ОП)						Як оцінюється РНД
	ПРН 1	ПРН 8	ПРН 9	ПРН 10	ПРН 12	ПРН21	
ДРН 1. Проводити ветеринарно-санітарну експертизу продуктів тваринного та рослинного походження.	+	+		+		+	<ul style="list-style-type: none"> – опитування теоретичних питань, – виконання завдань на лабораторно-практичних заняттях, – тестування, виконання завдань самостійної роботи
ДРН 2. Визначати антропозоонозні та зоонозні захворювання та знати ветеринарно-санітарну оцінку при них.	+	+	+	+	+	+	<ul style="list-style-type: none"> – опитування теоретичних питань, – виконання завдань на лабораторно-практичних заняттях, – тестування, виконання завдань самостійної роботи
ДРН 3 Вміти проводити ветеринарно-санітарну оцінку продуктів тваринництва при цих (антропозоонозні та зоонозні) захворюваннях	+	+	+	+	+	+	<ul style="list-style-type: none"> – опитування теоретичних питань, – виконання завдань на лабораторно-практичних заняттях, – тестування, виконання завдань самостійної роботи
ДРН4. Визначення рівня небезпечності поширення захворювань через продукти харчування людям. Для забезпечення безпечності споживання продуктів тваринного та рослинного походження	+		+	+	+	+	<ul style="list-style-type: none"> – опитування теоретичних питань, – виконання завдань на лабораторно-практичних заняттях, – тестування, виконання завдань самостійної роботи

3. ЗМІСТ ОСВІТНЬОГО КОМОПОНЕНТА (ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ)

Тема. Перелік питань, що будуть розглянуті в межах теми	Розподіл в межах загального бюджету часу			Рекомендована література	
	Аудитор на робота		Сам. роб.		
	Лк	Ла б. з.			
Тема 1. Вступ. Загальні відомості про ветсанекспертизу продуктів тваринництва.	2		6	1,14,15	
Тема 2. Правові основи ветеринарно-санітарної експертизи продуктів тваринного походження.		2	4	2,3,14,15	
Тема 3. Система аналізу ризиків та контролю (регулювання) якості та безпеки продуктів тваринництва у критичних точках – НАССР.	2	2	6	2,3,14,15	
Тема 4. Ветеринарно-санітарні основи підготовки тварин та птиці до забою. Транспортування забійних тварин.		2	4	2,7,8,14,15	
Тема 5. Ветеринарно-санітарні вимоги до заготівлі, транспортування і передзабійного утримання тварин.	2		4	8,14,15	
Тема 6. Основи технології і гігієна переробки забійних тварин. Організація і методика огляду туш і внутрішніх органів	2	2	6	9,14,15	
Тема 7. Ветеринарно-санітарна експертиза продуктів забою тварин у разі виявлення інфекційних хвороб.	2	2	4	7,8,14,15	
Тема 8. Ветеринарно-санітарна експертиза продуктів забою тварин у разі виявлення інвазійних хвороб.		2	6	14,15	
Тема 9 Ветеринарно-санітарна експертиза продуктів забою тварин у разі виявлення незаразних хвороб.		2	4		
Тема 10 Основи технології, гігієна виробництва та ветсанекспертиза ковбас.	2	2	6		
Тема 11 Основи технології, гігієна виробництва та ветсанекспертиза шинкових виробів. Основи технології виготовлення м'ясних консервів. Ветсанекспертиза		2	4		

м'ясних консервів				
Тема 12 Основи технології і ветеринарно-санітарної експертизи субпродуктів Основи технології і ветеринарно-санітарної експертизи харчового жиру, крові, кишкової та ендокринної сировини.	2	6		
Тема 13 Основи технології, гігієни одержання і ветеринарно-санітарна експертиза молока. Ветеринарно-санітарна оцінка молока від тварин, хворих на інфекційні захворювання, незаразні захворювання, при отруєнні та лікуванні антибіотиками.	2	6		
Тема 14 Ветеринарно-санітарна експертиза харчових яєць.	2	4		
Тема 15 Ветеринарно-санітарна експертиза риби і м'яса морських ссавців.	2	2	4	
Всього	16	60	74	

4. МЕТОДИ ВИКЛАДАННЯ ТА НАВЧАННЯ

ДРН	Методи викладання (робота, що буде проведена викладачем <u>під час аудиторних занять, консультацій</u>)	Кількість годин	Методи навчання (які види навчальної діяльності має виконати <u>студент самостійно</u>)	Кількість годин
ДРН 1. Проводити ветеринарно-санітарну експертизу продуктів тваринного та рослинного походження.	<p>Методи викладення за джерелом знань: <u>Словесні</u>: розповідь, пояснення, бесіда (евристична і репродуктивна), лекція, інструктаж. <u>Наочні</u>: демонстрація, ілюстрація, спостереження.</p> <p>Активні методи: (використання технічних засобів навчання, використання навчальних та контролюючих тестів)</p> <p>Інтерактивні методи викладення: (використання мультимедійних технологій, електронних таблиць.</p>	6	<p>Методи навчання за джерелом знань: <u>Словесні</u>: робота з книгою (читання, переказ, виписування, конспектування, виготовлення таблиць, графіків, опорних конспектів), <u>Наочні</u>: спостереження.</p> <p>Методи навчання за характером логіки пізнання (<u>аналітичний</u>, <u>метод синтезу</u>, <u>індуктивний метод</u>, <u>дедуктивний метод</u>, <u>традуктивний метод</u>).</p> <p>Активні методи (мозкова атака, рішення кросвордів, диспути, круглі столи, бінарні заняття, ділові та рольові ігри, групові дослідження).</p> <p>Інтерактивні технології навчання (використання</p>	12

			мультимедійних технологій, діалогове навчання, співробітництво студентів (кооперація)	
ДРН 2. Визначати антропозоонозні та зоонозні захворювання та знати ветеринарно-санітарну оцінку при них.	Методи викладення за джерелом знань: <i>Словесні</i> : розповідь, пояснення, бесіда (евристична і репродуктивна), лекція, інструктаж. <i>Наочні</i> : демонстрація, ілюстрація, спостереження. Активні методи: (використання технічних засобів навчання, використання навчальних та контролюючих тестів) Інтерактивні методи викладення: (використання мультимедійних технологій, електронних таблиць.	2	Методи навчання за джерелом знань: <i>Словесні</i> : робота з книгою (читання, переказ, виписування, конспектування, виготовлення таблиць, графіків, опорних конспектів), <i>Наочні</i> : спостереження. Методи навчання за характером логіки пізнання (<i>аналітичний, методи синтезу, індуктивний метод, дедуктивний метод, традуктивний метод</i>). Активні методи (мозкова атака, рішення кросвордів, диспути, круглі столи, бінарні заняття, ділові та рольові ігри, групові дослідження). Інтерактивні технології навчання (використання мультимедійних технологій, діалогове навчання, співробітництво студентів (кооперація).	18
ДРН 3 Вміти проводити ветеринарно-санітарну оцінку продуктів тваринництва при цих (антропозоонозні та зоонозні) захворюваннях	Методи викладення за джерелом знань: <i>Словесні</i> : розповідь, пояснення, бесіда (евристична і репродуктивна), лекція, інструктаж. <i>Наочні</i> : демонстрація, ілюстрація, спостереження. Активні методи: (використання технічних засобів навчання, використання навчальних та контролюючих тестів) Інтерактивні методи викладення: (використання мультимедійних	4	Методи навчання за джерелом знань: <i>Словесні</i> : робота з книгою (читання, переказ, виписування, конспектування, виготовлення таблиць, графіків, опорних конспектів), <i>Наочні</i> : спостереження. Методи навчання за характером логіки пізнання (<i>аналітичний, методи синтезу, індуктивний метод, дедуктивний метод, традуктивний метод</i>). Активні методи (мозкова атака, рішення кросвордів, диспути, круглі столи,	18

	технологій, електронних таблиць.		бінарні заняття, ділові та рольові ігри, групові дослідження). Інтерактивні технології навчання (використання мультимедійних технологій, діалогове навчання, співробітництво студентів (кооперація)	
ДРН4. Визначення рівня небезпечності поширення захворювань через продукти харчування людям. Для забезпечення безпечності споживання продуктів тваринного та рослинного походження	Методи викладення за джерелом знань: <i>Словесні</i> : розповідь, пояснення, бесіда (евристична і репродуктивна), лекція, інструктаж. <i>Наочні</i> : демонстрація, ілюстрація, спостереження. Активні методи: (використання технічних засобів навчання, використання навчальних та контролюючих тестів) Інтерактивні методи викладення: (використання мультимедійних технологій, електронних таблиць.	4	Методи навчання за джерелом знань: <i>Словесні</i> : робота з книгою (читання, переказ, виписування, конспектування, виготовлення таблиць, графіків, опорних конспектів), <i>Наочні</i> : спостереження. Методи навчання за характером логіки пізнання (аналітичний, методи синтезу, індуктивний метод, дедуктивний метод, традуктивний метод). Активні методи (мозкова атака, рішення кросвордів, диспути, круглі столи, бінарні заняття, ділові та рольові ігри, групові дослідження). Інтерактивні технології навчання (використання мультимедійних технологій, діалогове навчання, співробітництво студентів (кооперація)	16

5. ОЦІНЮВАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ

5.1. Сумативне оцінювання

5.1.1. Для оцінювання очікуваних результатів навчання передбачено у 11 семестрі

№	Методи сумативного оцінювання	Бали / Вага у загальній оцінці	Дата складання
1.	Усне опитування	15балів/15%	До 15 тижня
2.	Вирішення ситуаційних завдань та складання протоколів	20 балів/20%	До 13 тижня
3.	Презентації з доповідями за темами	15балів/15%	До 14 тижня
4.	Робота з тваринами	30 балів/30%	До 12 тижня
5.	Тести множинного вибору	20балів/20%	До 7 тижня

5.1.1. Критерії оцінювання у 11 семестрі

Компонент	Незадовільно	Задовільно	Добре	Відмінно
Усне опитування	<5 балів Вимоги щодо завдання не виконано	5-10 Більшість вимог виконано, але окремі складові відсутні або недостатньо розкриті, відсутній аналіз інших підходів до питання	11-14 балів Виконано усі вимоги завдання	15 балів Виконану усі вимоги завдання, продемонстровано, креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми
Вирішення ситуаційних завдань, складання протоколів	<10 балів Вимоги щодо завдання не виконано	11-15 Більшість вимог виконано, але окремі складові відсутні або недостатньо розкриті, відсутній аналіз інших підходів до питання	15-19 балів Виконано усі вимоги завдання, розв'язані ситуаційне завдання розв'язане повністю, протокол складений	20 балів Виконану усі вимоги завдання, продемонстровано, креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми
Підготовка презентацій та доповідей	<5 балів Вимоги щодо завдання не виконано	5-10 Презентація підготована, але доповідь не чітка, не логічна	11-14 балів Виконано усі вимоги завдання, доповідь та презентація відповідають поставленим вимогам	15 балів Виконану усі вимоги завдання, продемонстровано, креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми
Робота з тваринами	<15 балів Вимоги щодо завдання не виконано	15-20 Більшість вимог виконано, але є незначні порушення методик	21-26 Завдання виконане вірно	27-30 Виконану усі вимоги завдання, продемонстровано, креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми
Тести множинного вибору	<10 балів Менше 10 правильних відповідей	10-15 правильних відповідей	16-19 правильних відповідей	20 Всі правильні відповіді

5.2. 2. Формативне оцінювання у 11 семестрі:

№	Елементи формативного оцінювання	Дата
1.	Усний зворотний зв'язок від викладача під час роботи над ситуаційними задачами	10-15 хвилин в кінці кожної вивченої теми
2.	Зворотній зв'язок від студента під час роботи	Наступне заняття після вивчення нової теми
3.	Усний зворотній зв'язок від викладача та студентів після презентації самостійної роботи	5, 12 тиждень

6. НАВЧАЛЬНІ РЕСУРСИ (ЛІТЕРАТУРА)

Основні джерела

1. Якубчак О.М., Хоменко В.І., Мельничук С.Д. та ін. / Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва. – Київ, 2005. – 800 с.

2. Ветеринарні вимоги щодо імпорту в Україну вантажів, підконтрольних службі державної ветеринарної медицини, затверджені наказом Головною державного інспектора ветеринарної медицини від 20.10.99 № 39 та зареєстровані в Міністерстві юстиції України 11.11.99 за № 777/4070.

3. ДСТУ 3662-97. Молоко коров'яче незбиране. Вимоги при закупівлі.

4. ДСТУ 46.14.01-99. Сировина молочна, одержана від корів в господарств неблагополучних щодо інфекційних хвороб.

5. Закон України "Про вилучення з обігу, переробку, утилізацію, знищення або подальше використання неякісної та небезпечної продукції" від 14.01.2000 №1393-XIV.

6. Інструкція про порядок вилучення з реалізації (конфіскації) небезпечних для здоров'я продуктів харчування, хімічних та радіоактивних речовин, біологічних матеріалів, затверджена наказом Міністерства охорони здоров'я України від 14.04.95 № 68 та зареєстрована в Міністерстві юстиції України 21.11.95 за № 416/952.(до відома)

7. Інструкція по клеймуванню м'яса, затверджена наказом Головного державного інспектора ветеринарної медицини від 12.06.97 №19 і зареєстрована в Міністерстві юстиції України від 25.09.97 за № 447/2251 та Зміни до Інструкції по клеймуванню м'яса, затверджені наказом Головного державного інспектора ветеринарної медицини від 03.07.01 №51 і зареєстровані в Міністерстві юстиції України від 03.10.01 за № 854/6045.

8. Гігієна і експертиза продуктів первинної переробки забійних тварин: підручник/ І.В. Яценко, Н.М. Богатько, Н.В. Букарова, І.А. Бібін, **Т.І. Фотіна**. Нова ідеологія, 2019. 1200 с.

9. Гігієна рослинних харчових продуктів. Підручник / І.В. Яценко, Н.М. Богатько, Н.В. Букарова, І.А. Бібін, **Т.І. Фотіна**. Харків, 2015.424 с.

Допоміжна

1. Обов'язковий мінімальний перелік досліджень сировини, продукції тваринного та рослинного походження, комбікормової сировини, комбікормів, вітамінних препаратів та ін., які слід проводити в державних лабораторіях ветеринарної медицини і за результатами яких видається ветеринарне свідоцтво (ф-2). Затверджений наказом Державного департаменту ветеринарної медицини України від 03.11.98 № 16 та зареєстрований в Міністерстві юстиції України 30.11.98 за № 761/3201.

2. Положення про державний ветеринарний нагляд та контроль за діяльністю суб'єктів господарювання щодо забою тварин, переробки, зберігання, транспортування й

реалізації продукції тваринного походження, затверджене наказом Головного державного інспектора ветеринарної медицини від 01.09.00 № 45 та зареєстроване в Міністерстві юстиції України від 31.11.00 за № 760/4981.

3. Постанова Кабінету Міністрів України "Про затвердження загальних вимог до здійснення переробки, утилізації, знищення або подальшого використання вилученої з обігу неякісної та небезпечної продукції" від 24.01.01 № 50.

4. Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів. Наказ Державного департаменту ветеринарної медицини Міністерства аграрної політики України від 7 червня 2002 року N 28.

5. Тимчасовий порядок відбору зразків сировини, матеріалів, продуктів (продукції), що виробляється чи реалізуються, а також експортуються та імпортуються для проведення ветеринарно-санітарної експертизи, затверджений наказом Голови державного департаменту ветеринарної медицини України від 18.03.99 №6.

14. Інформаційні ресурси

1. Науково-методичний комплекс.

2. Бібліотека.

3. Читальний зал бібліотеки.

4. Теми в Інтернеті:

<http://www.allvet.ru/referats/35.php>

http://techpharm.ru/animals3_vet3-77

<http://agrорад.ru/threads>

<http://gosvetvlad.ru/news/events/2015-03-05-vetsanekspertiza--eyo.htm>

інші джерела

1. Shkromada, O., Fotina, T., Fotina, H., Sergeychik, T., & Kaliuzhna, T. (2024). Effectiveness of probiotics in growing broiler chicken. *Scientific Horizons*, 27(1), 32-40. <https://doi.org/10.48077/scihor1.2024.32>

2. Fotina, T., Yarmoshenko, Yu., Dudnyk, Ye., Kovalenko, L., & Negreba, Y. (2024). Results of iodine-based treatment application in carp aquaculture within closed water systems. *Scientific Horizons*, 27(9), 20-31. <https://doi.org/10.48077/scihor9.2024.20>

3. Fotina, T., Hunko, O., Fotin, A., Borkovskyi, R., & Morozov, B. (2024). Peculiarities of rearing poultry by floor method on deep bedding. *Scientific Horizons*, 27(8), 9-23. <https://doi.org/10.48077/scihor8.2024.09>

4. Shkromada, O., Fotina, T., Ivchenko, V., Chivanov, V., Sirobaba, V., Shvets, O., Pikhtirova, A., Babenko, O., Vorobiova, I., & Dychenko, T. (2024). Determining the characteristics of concrete in a historical building under the influence of climatic and biological factors. *Eastern-European Journal of Enterprise Technologies*, 1(6 (127), 39–46. <https://doi.org/10.15587/1729-4061.2024.298565>

5. Liu, Z., Wang, L., Gao, P., Yu, Y., Zhang, Y., Fotin, A., Wang, Q., Xu, Z., Wei, X., Fotina, T., & Ma, J. (2023). *Salmonella Pullorum effector SteE regulates Th1/Th2 cytokine expression*

by triggering the STAT3/SOCS3 pathway that suppresses NF-κB activation. Veterinary microbiology, 284, 109817. <https://doi.org/10.1016/j.vetmic.2023.109817>

6. Фотіна Т.І., Березовський А.В., Фотіна Г.А., Петров Р.В., Шкромада О.І., Фотін О.В., Фотін А.І. (2024) Ветеринарна медицина: підручник для здобувачів третього рівня акредитації. Одеса: Олді+, 448с.

7. Ветеринарно-санітарне інспектування риби, морських ссавців, безхребетних тварин та біологічні основи рибного господарства: монографія / **Т.І. Фотіна**, Р.В. Петров, А.В. Березовський, Н.С. Гриневич, Г.А. Фотіна, О.І. Шкромада, І.С. Данілова, А.І. Фотін, Л.В. Плюта, О.В. Фотін. Суми, 2023. 249 с.

8. Ветеринарне законодавство України та основи міжнародного ветеринарного права. Навчально-методичний комплекс дисципліни. Фотіна Г.А., **Фотіна Т.І.**, Нагорна Л.В. зі співавторами, 2023, 9,3 ум. др.ар. (пр. №1, від 11.09.2023 р. метод. ради ФВМ СНАУ).

9. Державний контроль харчових продуктів. Безпека і якість харчових продуктів. Система управління безпечністю харчових продуктів та кормів. Безпека та гігієна кормів і кормових добавок та годівля тварин. Здійснення контролю на кордоні та в країнах експортерах. Методичні вказівки до лабораторних занять та самостійної роботи для студентів dennої форми навчання в галузі знань 21 Ветеринарія. Фотіна Г.А., **Фотіна Т.І.**, Нагорна Л.В. зі співавторами, 2023, 1,5 ум. др.ар. (пр. №2, від 6.11.2023 р. метод. ради ФВМ СНАУ).