

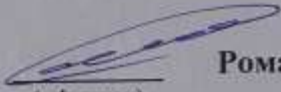
Міністерство освіти і науки України
Сумський національний аграрний університет
Факультет ветеринарної медицини
Кафедра ветеринарно-санітарного інспектування, мікробіології, гігієни та
патологічної анатомії

Робоча програма (силабус) освітнього компонента

Ветеринарно-санітарна інспекція

Спеціальність	212 Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза
Освітня програма	ВЕТЕРИНАРНА ГІГІЄНА, САНІТАРІЯ І ЕКСПЕРТИЗА
Рівень вищої освіти	другий (магістерський) рівень вищої освіти

Розробник:  к.вет.н., доцент Світлана НАЗАРЕНКО

Розглянуто, схвалено та затверджено на засіданні кафедри ветеринарно- санітарного інспектування, мікробіології, гігієни та патологічної анатомії	протокол від 09.06.2025 № 16
	Завідувач кафедри  Роман ПЕТРОВ (підпис)

Погоджено:

Гарант освітньої програми



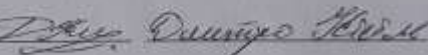
Тетяна ФОТІНА

Декан факультету,
де реалізується освітня програма



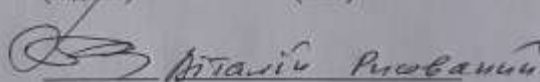
Людмила НАГОРНА

Рецензія на робочу програму надана

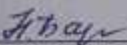


(підпис)

(ПІБ)



Методист відділу якості освіти,
ліцензування та акредитації



(підпис)

(Надія Баранік)

(ПІБ)

Зареєстровано в електронній базі: дата: 26.06. 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	Ветеринарно-санітарна інспекція		
2.	Факультет/кафедра	Ветеринарної медицини / кафедра ветеринарно-санітарного інспектування, мікробіології, гігієни та патологічної анатомії		
3.	Статус ОК	Обов'язковий		
4.	Програма/Спеціальність (програми), складовою яких є ОК для	Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза 212 Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза 32		
5.	ОК може бути запропонований для (заповнюється для вибіркового ОК)	-		
6.	Рівень НКР	7		
7.	Семестр та тривалість вивчення	11 15 тижнів		
8.	Кількість кредитів ЄКТС	4		
9.	Загальний обсяг годин та їх розподіл	Контактна робота(заняття)		Самостійна робота
		Лекційні 16	Лабораторні 30	74
10.	Мова навчання	Українська		
11.	Викладач/Координатор освітнього компонента	к.вет.н., доцент Світлана НАЗАРЕНКО		
11.1	Контактна інформація	Сумський НАУ, факультет ветеринарної медицини, кафедра Ветеринарно-санітарного інспектування, мікробіології, гігієни та патологічної анатомії. Каб.39, Тел.:0991417529; nazarenko.sвета 2014@gmail.com		
12.	Загальний опис освітнього компонента	Ветеринарно-санітарна інспекція - 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, нормальної та патологічної анатомії с/г тварин.		
14.	Передумови вивчення	1. Освітній компонент базується на: іноземна і		

	ОК, зв'язок з іншими освітніми компонентами ОП	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	Під час вивчення ОК не допускаються будь-які прояви академічної недоброчесності. При виявленні порушення академічної доброчесності (списування, академічний плагіат, користування гаджетами під час виконання підсумкових завдань) виконані завдання анулюється і не зараховується, здобувач направляється на повторне виконання комплексу завдань. У випадку виникнення порушень реагування відбувається відповідно до нормативної документації щодо академічної доброчесності учасників освітнього процесу в Сумському НАУ (https://snau.edu.ua/viddil-zabezpechennya-yakosti-osviti/zabezpechennya-yakosti-osviti/akademichna-dobrochesnist/).
16.	Ключові слова освітнього компоненту	Продукти харчування, інспектування, санітарія

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 2	ПРН 4	ПРН 5	ПРН 8	ПРН 9	
ДРН 1. Проводити ветеринарно-санітарне інспектування продуктів харчування.	+	+	+	+	+	+	– опитування теоретичних питань, – виконання завдань на лабораторно-практичних заняттях, – тестування, виконання завдань самостійної роботи
ДРН 2. Визначати зоонозні захворювання тварин та знати ветеринарно-санітарне інспектування за них.	+	+	+	+	+	+	– опитування теоретичних питань, – виконання завдань на лабораторно-практичних заняттях, – тестування, виконання завдань самостійної роботи
ДРН 3 Вміти проводити ветеринарно-санітарне інспектування продуктів тваринництва при зоонозних хворобах	+	+	+	+	+	+	– опитування теоретичних питань, – виконання завдань на лабораторно-практичних заняттях, – тестування, виконання завдань самостійної роботи
ДРН 4. Визначення якості та безпечності продуктів харчування.	+		+	+	+	+	– 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		Сам. роб.	Рекомендована література
	Аудито рна робота			
	Лк	Ла б. з.		
Тема 1: Ветеринарно-санітарна інспекція ковбас. Вступ. Класифікація ковбасних виробів. Вимоги до сировини і матеріалів. Виробництво м'ясокопченостей. Контроль у ковбасному цеху.	2	4	12	1,4,5,6,7,8,9,10,14,15
Тема 2. Ветеринарно-санітарна інспекція м'ясних консервів. Основи технології консервного виробництва. Класифікація консервів. Консервна тара. Технологічний процес виробництва банкових консервів. Основні види сировини, яка використовується для виготовлення консервів. Ветеринарно-санітарний контроль у консервному виробництві	2	4	12	2,3,11,12,13,14,15,16,17,18,19,20
Тема 3. Ветеринарно-санітарна інспекція молока. Основи технології, гігієни одержання молока. Показники якості та безпеки молока. Характеристика молока різних видів тварин.	2	8	12	2,3,14,15,18,19
Тема 4. Ветеринарно-	2	8	12	15,16,17,18,19,21,22

санітарна інспекція харчових яєць. Харчове значення яєць. Будова і хімічний склад яйця. Товарознавча класифікація харчових яєць. Ветеринарно-санітарна експертиза харчових яєць при інфекційних захворюваннях птиці. Вади харчових яєць				
Тема 5. Ветеринарно-санітарна інспекція риби і м'яса морських ссавців. Харчове та біологічна цінність м'яса риби морських ссавців. Хімічний склад м'яса риби. Класифікація промислових видів риби. Ветеринарно-санітарна експертиза при інфекційних захворюваннях риби. Ветеринарно-санітарна експертиза при отруєнні риби	4	2	12	1,2,3,4,5,6,7,8,14,15
Тема 6. Ветеринарно-санітарна інспекція меду та продукції бджільництва. Харчове значення та біологічна цінність меду. Хімічний склад меду. Класифікація меду. Ветеринарно-санітарна експертиза меду та продукції бджільництва при захворюваннях бджіл.	4	4	14	10,11,12,13,14,15,16,17,18,20
Всього	16	30	74	120

4. МЕТОДИ ВИКЛАДАННЯ ТА НАВЧАННЯ

ДРН	Методи викладання (робота, що буде проведена викладачем <u>під час аудиторних занять, консультацій</u>)	Методи навчання (які види навчальної діяльності має виконати <u>студент самостійно</u>)
ДРН 1. Проводити ветеринарно-санітарне інспектування продуктів	Методи викладання за джерелом знань: <i>Словесні:</i> розповідь, пояснення, бесіда (евристична і репродуктивна), лекція, інструктаж.	Методи навчання за джерелом знань: <i>Словесні:</i> робота з книгою (читання, переказ, виписування, конспектування, виготовлення таблиць, графіків, опорних

харчування.	<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).	конспектів), <i>Наочні:</i> спостереження. Методи навчання за характером логіки пізнання (аналітичний, методи синтезу, індуктивний метод, дедуктивний метод, традиційний 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))
ДРН 2. Визначати зоонозні захворювання тварин та знати ветеринарно-санітарне інспектування за 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).	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, традиційний 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)).
ДРН 3 Вміти проводити ветеринарно-санітарне інспектування продуктів тваринництва при зоонозних хворобах	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	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,

	засобів навчання, використання навчальних та контролюючих тестів) Інтерактивні методи викладення: (використання мультимедійних технологій, електронних таблиць).	<i>методи синтезу, індуктивний метод, дедуктивний метод, традитивний 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)
ДРН 4. Визначення якості та безпечності продуктів харчування.	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).	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, традитивний 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)

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.	Лабораторні дослідження продуктів харчування	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	5-10	11-14 балів	15 балів
	Вимоги щодо завдання не виконано	Більшість вимог виконано, але окремі складові відсутні або недостатньо розкрити, відсутній аналіз інших підходів до питання	Виконано усі вимоги завдання	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано, креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми
Вирішення ситуаційних завдань, складання протоколів	<10 балів	11-15	15-19 балів	20 балів
	Вимоги щодо завдання не виконано	Більшість вимог виконано, але окремі складові відсутні або недостатньо розкрити, відсутній аналіз інших підходів до питання	Виконано усі вимоги завдання, розв'язані ситуаційне завдання розв'язане повністю, протокол складений	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано, креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми
Підготовка презентацій та доповідей	<5 балів	5-10	11-14 балів	15 балів
	Вимоги щодо завдання не виконано	Презентація підготована, але доповідь не чітка, не логічна	Виконано усі вимоги завдання, доповідь та презентація відповідають поставленим вимогам	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано, креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми
Лабораторні	<15 балів	15-20	21-26	27-30

дослідження продуктів харчування	Вимоги щодо завдання не виконано	Більшість вимог виконано, але є незначні порушення методик	Завдання виконане вірно	Виконану усі вимоги завдання, продемонстровано, креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми
Тести множинного вибору	<10 балів	10-15	16-19	20
	Менше 10 правильних відповідей	10-15 правильних відповідей	16-19 правильних відповідей	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. Хоменко В.І. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва. К., 1995. 710с.
2. Хоменко В.І. Практикум з ветеринарно-санітарної експертизи з основами технології та стандартизації продуктів тваринництва і рослинництва. Київ: "Ветінформ", 1998. 240 с.
3. 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.
4. 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.
5. ДСТУ 3662-97. Молоко коров'яче незбиране. Вимоги при закупівлі.
6. ДСТУ 46.14.01-99. Сировина молочна, одержана від корів в господарств неблагополучних щодо інфекційних хвороб.
7. Закон України "Про вилучення з обігу, переробку, утилізацію, знищення або подальше використання неякісної та небезпечної продукції" від 14.01.2000 №1393-XIV.
8. 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)
9. 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.

Допоміжна

10. Методичні рекомендації по отриманню високоякісного молока на фермах та промислових комплексах. / В.Я. Шаблій, М.К. Оксамитний, В.І. Хоменко і ін. К.:1998. 65с.
11. 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.
12. 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.
13. 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.
14. 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.

15. 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.
16. Козак М.В. Основи ветеринарно-санітарної експертизи та оцінки якості продуктів тваринництва і рослинництва (посібник для фахівців-ветсанекспертів). Тернопіль: Підручники і посібники, 2001. 240 с.

Інші джерела

17. Фотіна Т.І., Нагорна Л.В., Лівощенко Л.П., Фотін О.В. Ветеринарно-санітарна експертиза. Робочий зошит з ветеринарно-санітарної експертизи для лабораторних занять та самостійної роботи Частина 1. Суми, 2022 рік, 130 с. (*протокол № 3 від 10.01.2022*).
18. Фотіна Т.І., Нагорна Л.В., Лівощенко Л.П., Фотін О.В. Ветеринарно-санітарна експертиза. Робочий зошит з ветеринарно-санітарної експертизи для лабораторних занять та самостійної роботи Частина 2. Суми, 2022 рік, 167 с. (*протокол № 3 від 10.01.2022*).
19. 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 експортерів. Методичні вказівки до лабораторних занять та самостійної роботи для студентів денної форми навчання в галузі знань 21 Ветеринарія. Фотіна Г.А., Фотіна Т.І., Назаренко С.М. зі співавторами, 2023, 1,5 ум. др.ар. (пр. №2, від 6.11.2023 р. метод. ради ФВМ СНАУ).
20. Назаренко С.М. Гігієна рослинних харчових продуктів Методичні вказівки для проведення лабораторно-практичних занять для студентів денної форми навчання в галузі знань 21 Ветеринарія. 2023, 1,5 ум. др.ар. (пр. №1, від 11.09.2023 р. метод. ради ФВМ СНАУ).
21. Панасенко, О. С., **Назаренко, С. М.**, Рисований, В. І., Негреба, Ю. В., & Івашина, К. В. (2025). Поширеність асоціацій еймеріозу кролів на теренах Сумської області, ветеринарно-санітарна та патоморфологічна оцінка. *Вісник Сумського національного аграрного університету. Серія: Ветеринарна медицина*, (4(67)), 77-82. <https://doi.org/10.32782/bsnau.vet.2024.4.11>
22. **Назаренко, С. М.**, Панасенко, О. С., Рисований, В. І., Шкурко М.І., Лівощенко О.І. (2025). Ветеринарно-санітарне інспектування продуктів забою індиків. *Вісник Сумського національного аграрного університету. Серія: Ветеринарна медицина*, подано до редакції (1(68), 98-104.