

СИЛАБУС навчальної дисципліни «Ветеринарно-санітарна експертиза»

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО НАВЧАЛЬНУ ДИСЦИПЛІНУ	
Рівень вищої освіти	Другий (магістерський) рівень
Код і найменування спеціальності	спеціальність 211 Ветеринарна медицина
Тип і назва освітньої програми	ОПП Ветеринарна медицина
Курс, семестр	(5), 9-10 семестр
Обсяг і форма семестрового контролю з навчальної дисципліни	Кількість кредитів ЄКТС – 8,5 Загальна кількість годин 255, із яких: лекцій – 42 год., лабораторних занять – 82 год. Форма семестрового контролю – залік, екзамен
Мова (-и) викладання	Державна
Навчально-науковий інститут / факультет, кафедра	Ветеринарної медицина, кафедра паразитології та ветеринарно-санітарної експертизи
Контактні дані розробника (-ів)	Викладач: Михайлютенко Світлана, канд. вет. наук, доцент Контакти: ауд. 69. (паразитологія та ветеринарно-санітарної експертизи) e-mail: parazitologia@pdaa.edu.ua URL: https://www.pday.edu.ua/people/myhaylyutenko-svitlana-mykolayivna
МІСЦЕ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ В ОСВІТНІЙ ПРОГРАМІ	
Статус навчальної дисципліни	обов'язкова навчальна дисципліна
Передумови для вивчення навчальної дисципліни	Клінічна біохімія, Біохімія з основами фізичної та колоїдної хімії, Анатомія свійських тварин, Фізіологія тварин
Компетентності	Загальні: ЗК 1. Здатність до абстрактного мислення, аналізу і синтезу. ЗК 3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. ЗК 4. Знання та розуміння предметної галузі та професії. ЗК 8. Здатність проведення досліджень на відповідному рівні. ЗК 11. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт. Спеціальні (фахові): ФК 2. Здатність використовувати інструментарій, спеціальні пристрої, прилади, лабораторне обладнання та інші технічні засоби для проведення необхідних маніпуляцій під час виконання професійної діяльності. ФК 6. Здатність здійснювати відбір, пакування, фіксування і пересилання проб біологічного матеріалу для лабораторних досліджень.

	ФК 7. Здатність організовувати і проводити лабораторні та спеціальні діагностичні дослідження й аналізувати їх результати. ФК 12. Здатність розробляти та реалізовувати заходи, спрямовані на захист населення від хвороб, спільних для тварин і людей. ФК 14. Здатність проводити судово-ветеринарну експертизу.
Програмні результати навчання / Результати навчання	ПРН 6. Розуміти сутність процесів виготовлення, зберігання та переробки біологічної сировини ПРН 12. Розробляти заходи, спрямовані на захист населення від хвороб, спільних для тварин і людей. ПРН 14. Знати правила та законодавчі нормативні акти щодо нагляду і контролю виробництва, зберігання, транспортування та реалізації продукції тваринного і рослинного походження. ПРН 15. Розуміти логічну послідовність дій та вміти оформляти відповідну документацію під час проведення судово-ветеринарної експертизи.
РОЛЬ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ У ФОРМУВАННІ СОЦІАЛЬНИХ НАВИЧОК (SOFT SKILLS)	
Опанування навичок самоорганізації діяльності, уміння працювати з інформацією, пунктуальність, здатність бути дипломатичним, здатність вирішувати складні професійні завдання, дружелюбність, позитивність, ситуаційна обізнаність, відповідальність, резильєнтність.	
МЕТА ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	
Формування у здобувачів вищої освіти кваліфікації щодо застосування органолептичних, лабораторних та спеціальних методів досліджень безпеки та якості продуктів тваринного, а на продовольчих ринках – і рослинного походження для їх ветеринарно-санітарного оцінювання, а також застосування санітарно-гігієнічних заходів на всіх етапах виробництва, зберігання, транспортування та реалізації.	
ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	
Тема 1. Визначення понять. Забійні тварини, їх транспортування. Передзабійне утримання тварин. Основи технології та гігієна переробки забійних тварин. Тема 2. Ветеринарно-санітарна експертиза продуктів забою тварин в разі виявлення інфекційних хвороб. Ветеринарно-санітарна експертиза продуктів забою тварин в разі виявлення інвазійних та незаразних хвороб, отруєнь, харчових інфекцій, токсикоінфекцій та інтоксикацій. Тема 3. Зміни м'яса під час зберігання. Основи технології та гігієни консервування м'яса і м'ясних продуктів. Способи консервування. Транспортування продуктів, які швидко псуються. Тема 4. Основи технології та ветеринарно-санітарна експертиза субпродуктів, крові, ендокринної, ферментної, кишкової сировини, шкур та інших технічних продуктів тваринного походження. Тема 5. Основи технології, гігієна одержання, ветеринарно-санітарна експертиза молока та молочних продуктів. Тема 6. Ветеринарно-санітарна експертиза яєць. Тема 7. Ветеринарно-санітарна експертиза риби, інших гідробіонтів та продуктів забою диких промислових тварин і пернатої дичини.	

Тема 8. Ветеринарно-санітарна експертиза харчових продуктів. Тема 9. Основи стандартизації, сертифікації, управління якістю та безпекою продукції.	
МЕТОДИ НАВЧАННЯ І ВИКЛАДАННЯ	
<i>Методи організації та здійснення навчально-пізнавальної діяльності:</i> – словесні методи: лекція, розповідь, пояснення; – наочні методи: ілюстрування, демонстрування, спостереження; – практичні методи: лабораторні роботи, робота з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування. <i>Методи стимулювання і мотивації навчально-пізнавальної діяльності:</i> – методи формування пізнавальних інтересів: створення ситуації інтересу й новизни навчального матеріалу; метод використання життєвого досвіду; метод відповідей на запитання і опитування думок здобувачів вищої освіти. – методи стимулювання і мотивації обов'язку й відповідальності: роз'яснення мети навчальної дисципліни. <i>Іноваційні та інтерактивні методи навчання:</i> – дискусії, проектування професійних ситуацій. <i>Комп'ютерні, мультимедійні методи:</i> – використання мультимедійних презентацій, <i>Методи контролю і самоконтролю за ефективністю навчально-пізнавальної діяльності:</i> – методи усного контролю: опитування.	
ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ	
Схема нарахування балів, шкала та критерії оцінювання результатів навчання	Наведені у Додатку до силабусу
ПОЛІТИКА ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ ТА ОЦІНЮВАННЯ	
- щодо термінів виконання та перескладання	Усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін. Порядок повторного проходження контрольних заходів урегульовано Положенням про організацію освітнього процесу в ПДАУ, Положенням про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти в ПДАУ. Здобувач вищої освіти, який одержав під час екзаменаційної сесії незадовільну оцінку або не був допущений до семестрового контролю, ліквідує підсумкову академічну заборгованість. Повторне проходження контрольного заходу для ліквідації підсумкової академічної заборгованості допускається не більше двох разів із кожної навчальної дисципліни: один раз викладачеві, другий – комісії, яку формує декан факультету, за участю викладачів відповідної кафедри. Отримана оцінка у разі другого повторного проходження контрольного заходу є остаточною. Повторне проходження контрольного заходу для підвищення позитивної оцінки з навчальної дисципліни здійснюється тільки один раз із дозволу першого проректора на підставі заяви здобувача вищої освіти, яку візує завідувач відповідної кафедри та декан факультету.

- щодо академічної доброчесності	Документи стосовно академічної доброчесності наведені на сторінці АКАДЕМІЧНА ДОБРОЧЕСНІСТЬ ПДАУ: https://www.pdaa.edu.ua/content/akademichna-dobrochesnist. Письмові роботи перевіряються на наявність плагіату і допускаються до захисту із коректними текстовими запозиченнями у межах встановлених норм. У разі виявлення факту плагіату здобувач вищої освіти отримує за завдання 0 балів і повинен повторно виконати його. Очікується, що студенти будуть дотримуватися принципів академічної доброчесності, усвідомлюючи наслідки її порушення, що визначається Кодексом академічної доброчесності Полтавського державного аграрного університету (https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/4518/dobr-odobro.pdf) Політика академічної доброчесності: самостійність виконання завдань, посилення на використанні джерела. Враховується: систематичність відвідування занять, своєчасність виконання навчальних завдань, повний обсяг їх виконання, якість виконання навчальних завдань, самостійність виконання, творчий підхід у виконанні завдань, ініціативність у навчальній діяльності.
- щодо відвідування занять	Відвідування занять. Відвідування занять є обов'язковим компонентом. Показником результативності вивчення дисципліни є опанування навчального матеріалу: робота на лаборапторних заняттях, виконання завдань з самостійної роботи. При отриманні на занятті нуль балів здобувач вищої освіти зобов'язаний відпрацювати пропущені роботи.
- щодо зарахування результатів неформальної / інформальної освіти	На здобувачів вищої освіти поширюється право про визнання результатів навчання, набутих у неформальній / інформальній освіті. Набуття відповідних результатів навчання можливе після успішного опанування курсів (з документальним підтвердженням) на різноманітних навчальних платформах, конференціях, семінарах, круглих столах. Особливості неформального / інформального навчання регламентовані Положенням про порядок визнання результатів навчання, набутих у неформальній та інформальній освіті, здобувачами вищої освіти Полтавського державного аграрного університету.
- щодо оскарження результатів оцінювання	Якщо здобувач вищої освіти не згоден з оцінюванням рівня його знань він може оскаржити виставлену викладачем оцінку у встановленому порядку відповідно до Положення про організацію освітнього процесу у ПДАУ, затвердженим рішенням Вченої ради від 15 вересня 2021 р., протокол № 2 (https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/5555/1001-2021polozhennyaproosvitniyprocespravlene.pdf)

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

Основні

1. Гігієна і експертиза молока і молочних продуктів: навч. підручник. Ч. 1. Гігієна молока / І.В. Яценко та ін. Харків: Діса плюс, 2016. 416 с.
2. Гігієна і експертиза молока і молочних продуктів: навч. підручник. Ч. 2. Гігієна молочних продуктів / І.В. Яценко, Н.М. Богатко, Н.В. Букалова та ін. Харків: Діса плюс, 2016. 424 с.
3. Гігієна і експертиза продуктів первинної переробки забійних тварин. І.В. Яценко, Н.М. Богатко, І.А. Бібена, Т.І. Фотіна [та ін.]; ред.: І.В. Яценко, Н.М. Богатко, І.А. Бібена. Нова ідеологія, 2019. 1200 с.
4. Гігієна і експертиза харчових тваринних гідробіонтів та продуктів їх переробки: підручник. Ч. 1. Гігієна і експертиза рибопромислової продукції. І.В. Яценко, Н.М. Богатко, Н.В. Букалова [та ін.]; ред.: І.В. Яценко, Н.М. Богатко, Н.В. Букалова [та ін.]. Харків: Діса плюс, 2017. 680 с.
5. Посібник для малих та середніх підприємств м'ясопереробної галузі з підготовки та впровадження системи управління безпечністю харчових продуктів на основі концепції НАССР / Г. Василенко, О. Дорофєєва, Б. Голуб та ін. Київ: Міжнародний інститут безпечності та якості харчових продуктів, 2017. 236 с.
6. Гігієна виробництва, безпечність, якість та експертиза рибних консервів. І.В. Яценко, Л.В. Бусол, Н.П. Головка, Н.М. Богатко та ін. Харків: «Стиль-Іздат», 2019. 144 с.

Допоміжні

1. Гігієна виробництва, безпечність, якість та експертиза рибних консервів. І.В. Яценко, Л.В. Бусол, Н.П. Головка, Н.М. Богатко та ін. Харків: «Стиль-Іздат», 2019. 144 с.
2. Євстаф'єва В. О., Михайлютенко С. М., Кручиненко О. В., Мельничук В. В. Ветеринарно-санітарна оцінка за інвазійних хвороб сільськогосподарських тварин: методичні рекомендації. Полтава, 2021. 34 с.
3. Михайлютенко С. М., Євстаф'єва В.О., Мельничук В.В., Кузьменко Л.М. Номенклатура у сфері безпеки харчової продукції. *Scientific Progress & Innovations*. 2025. № 28 (1). С. 234–239.
4. Кручиненко О. В., Михайлютенко С. М., Клименко О. С. Вміст важких металів у коров'ячому молоці-сировині Полтавського району (Україна). *Науковий вісник ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького. Серія: Ветеринарні науки*, 2022. Т. 24. № 108. С. 154–158.
5. Кручиненко О. В., Михайлютенко С. М., Клименко О. С. Вміст важких металів у коров'ячому молоці-сировині Полтавського району (Україна). *Науковий вісник ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького. Серія: Ветеринарні науки*, 2022. Т. 24. № 108. С. 154–158.
6. Євстаф'єва В. О., Щербакова Н. С., Кручиненко О. В., Мельничук В. В., Михайлютенко С. М., Корчан Л. М., Долгін О. С., Передера С. Б. Вплив техногенного забруднення на вміст бенз(а)пірену в силосі. *Вісник Полтавської державної аграрної академії*, 2021. №3. С. 178–185.
7. Гігієна рослинних харчових продуктів. І.В. Яценко, Н.М. Богатко, І.А. Бібен, М.М. Бондаревський та ін., за ред. Н.М. Богатко. Харків: Діса плюс, 2015. 424 с.
8. Celano G., Calasso M., Costantino G., Vacca M., Ressa A., Nikoloudaki O., De Palo P., Calabrese F.M., Gobbetti M., De Angelis M. Effect of Seasonality on Microbiological Variability of Raw Cow Milk from Apulian Dairy Farms in Italy. *Microbiology Spectrum*. 2022. 10(5). e0051422
9. Kravchenko, O., Mykhailiutenko, S., & Kuzmenko, L. (2024). Effect of storage temperature on the change of microbiological indicators of fresh soft cheese. *Scientific Messenger of LNU of Veterinary Medicine and Biotechnologies. Series: Food Technologies*, 26(101), 8–12.
10. Anand Mohan. Basics of Sausage Making Formulation, Processing & Safety. UGA Extension Bulletin 1437. *Basics of Sausage Making; Formulation, Processing & Safety*. 2014. 47.

Реквізити затвердження

Затверджено на засіданні Ради якості
протокол від 01.09.2025 р. № 2

Додаток до силабусу

**СХЕМА НАРАХУВАННЯ БАЛІВ, ШКАЛА ТА КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ
РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ**

Схема нарахування балів із навчальної дисципліни

Назва теми / Форма семестрового контролю	Форми контролю результатів навчання здобувачів вищої освіти			Разом
	Опитування	Виконання завдань лаб. робіт та їх захист	Виконання завдань сам. робіт	
Тема 1. Забійні тварини, їх транспортування. Передзабійне утримання і забій, методика огляду туш та внутрішніх органів. Морфологія, хімія, товарознавство м'яса.	6	36	18	60
Тема 2. Ветеринарно-санітарна експертиза продуктів забою тварин в разі виявлення інфекційних, інвазійних та незаразних хвороб, отруєнь, харчових інфекцій, токсикоінфекцій та інтоксикацій.	8	8	6	22
Тема 3. Зміни м'яса під час зберігання. Основи технології та гігієни консервування м'яса і м'ясних продуктів. Способи консервування. Транспортування продуктів, які швидко псуються	4	8	6	18
Разом	18	52	30	100

10 семестр

Назва теми / Форма семестрового контролю	Опитування	Виконання завдань лаб.	Виконання завдань сам.	тести	екзамєн	разом
Тема 4. Основи технології та ветеринарно-санітарна експертиза субпродуктів, крові, ендокринної, ферментної, кишкової сировини, шкур та інших технічних продуктів тваринного походження.	2	2	2	10		16
Тема 5. Основи технології, гігієна одержання, ветеринарно-санітарна експертиза молока та молочних продуктів	8	9	2			19
Тема 6. Ветеринарно-санітарна експертиза яєць	2	2	1			5
Тема 7. Ветеринарно-санітарна експертиза риби, інших гідробіонтів та продуктів забою диких промислових тварин і пернатої дичини.	8	7	5			20
Тема 8. Ветеринарно-санітарна експертиза харчових продуктів.	2	8	6			16

Тема 9. Основи стандартизації, сертифікації, управління якістю та безпекою продукції	2		2			4
Екзамен					20	20
Разом	24	28	18	10	20	100

Шкала та критерії оцінювання

Для одержання підсумкових балів *заліку (9 семестр) та екзамену (10 семестр)* студенту необхідно виконати всі обов'язкові види і форми завдань, передбачених робочою програмою навчальної дисципліни. Розподіл кількості балів за результатами поточного та підсумкового контролю знань студентів з дисципліни наведено у таблиці.

Кількість балів (9 семестр) залік	Критерії оцінювання
Опитування	
2	повні відповіді на всі поставлені питання, що підтверджує формування компетентностей
1	неповні відповіді на поставлені питання
0	відсутні відповіді на поставлені питання, що не дає можливість оцінити формування компетентностей і досягнення програмних результатів
Виконання завдань <i>лабораторних робіт</i> та їх захист	
4	здобувач вищої школи присутній на лабораторному занятті, виконав поставлене перед ним завдання, розкрив тему, захистив роботу, сформулював й обґрунтував висновки, при захисті з боку викладача зауваження відсутні, дав ґрунтовні відповіді на додатково поставлені запитання.
3	під час виконання роботи проявлено біологічно-творчий підхід до вирішення завдання, проведено дослідження, але з неточностями, у звіті з виконаної роботи наведено всі відповідні матеріали
2	здобувач вищої школи присутній на лабораторному занятті, виконав поставлене перед ним завдання, але не захистив роботу
1	здобувач вищої школи брав участь у ході лабораторних досліджень за лабораторному занятті
0	відсутність виконання завдання, що не дає можливість оцінити формування компетентностей і досягнення програмних результатів
Виконання завдань <i>самостійної роботи за 9 семестр</i>	
3	нараховується здобувачу вищої освіти, коли він вичерпно відповів на поставлені запитання, що підтверджує формування компетентностей
2	нараховується здобувачу вищої освіти, коли він відповів на поставлені запитання, що підтверджує формування компетентностей

1	нараховується здобувачу вищої освіти, коли він тезисно відповів на поставлені запитання, не використовуючи терміни
0	відсутність виконання завдання, що не дає можливість оцінити формування компетентностей і досягнення програмних результатів
Кількість балів (10 семестр) екзамен	Критерії оцінювання
Опитування	
2	повні відповіді на всі поставлені питання, що підтверджує формування компетентностей
1	неповні відповіді на поставлені питання
0	відсутні відповіді на поставлені питання, що не дає можливість оцінити формування компетентностей і досягнення програмних результатів
Виконання завдань лабораторних робіт та їх захист	
2	здобувач вищої школи присутній на лабораторному занятті, виконав поставлене перед ним завдання, розкрив тему, захистив роботу, сформулював й обґрунтував висновки, при захисті з боку викладача зауваження відсутні, дав ґрунтовні відповіді на додатково поставлені запитання.
1	здобувач вищої школи присутній на лабораторному занятті, виконав поставлене перед ним завдання, але не захистив роботу
0	відсутність виконання завдання, що не дає можливість оцінити формування компетентностей і досягнення програмних результатів
Виконання завдань самостійної роботи за 10 семестр	
1	нараховується здобувачу вищої освіти, коли він відповів на поставлені запитання, що підтверджує формування компетентностей
0	відсутність виконання завдання, що не дає можливість оцінити формування компетентностей і досягнення програмних результатів
тести	
10	5 відповідей, що підтверджує формування високого рівня компетентностей і досягнення програмних результатів
8	4 відповіді
6	3 відповіді
4	2 відповіді
2	1 відповідь
0	Не має вірних відповідей, що не дає можливість оцінити формування компетентностей і досягнення програмних результатів

Шкала та критерії оцінювання знань здобувачів вищої освіти на екзамен

Вид завдання	Бали	Критерії оцінювання
для 1-го теоретичного питання	6	теоретичне питання розкрито повністю, що свідчить про високий рівень володіння теоретичними та експериментальними дослідженнями. Відповіді повні на поставлені запитання, змістовні й обґрунтовані. Зауваження відсутні.
	5	у випадку наявних окремих неточностей чи недоліків в уточненні окремих позицій питання
	4	у випадку неповного розкриття питання білету чи відсутності відповіді на одне із теоретичних додаткових уточнюючих запитань
	3	у випадку достатньої характеристики теоретичного питання, але здобувач вищої освіти не демонструє вміння аналізувати.
	2	у випадку короткої характеристики теоретичного питання, здобувач вищої освіти не вірно трактує основні положення, факти, правила що веде до прийняття хибних рішень
	1	у випадку поверхневої характеристики теоретичного питання, не розкрив суті питання
	0	відсутність відповіді на теоретичне питання, що не дає можливість оцінити формування компетентностей та отримання програмних результатів навчання у здобувача вищої освіти
для 2 та 3-го теоретичного питання	7	теоретичне питання розкрито повністю, що свідчить про високий рівень володіння теоретичними та експериментальними дослідженнями. Відтворено терміни, надано термінологію на латинській мові. Відповіді повні на поставлені запитання, змістовні й обґрунтовані. Зауваження відсутні.
	6	теоретичне питання розкрито повністю, що свідчить про високий рівень володіння теоретичними та експериментальними дослідженнями. Відповіді повні на поставлені запитання, змістовні й обґрунтовані. Зауваження відсутні.
	5	у випадку наявних окремих неточностей чи недоліків в уточненні окремих позицій питання
	4	у випадку неповного розкриття питання білету чи відсутності відповіді на одне із теоретичних додаткових уточнюючих запитань
	3	у випадку достатньої характеристики теоретичного питання, але здобувач вищої освіти не демонструє вміння аналізувати.
	2	у випадку короткої характеристики теоретичного питання, здобувач вищої освіти не вірно трактує основні положення, факти, правила, що веде до прийняття хибних рішень
	1	у випадку поверхневої характеристики теоретичного питання, не розкрив суті питання
	0	відсутність відповіді на теоретичне питання, що не дає можливість оцінити формування компетентностей та отримання програмних результатів навчання у здобувача вищої освіти

Екзамен складається з 3 теоретичних питань. Максимальна кількість балів за екзамен – 20.