

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
МИКОЛАЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

**ФАКУЛЬТЕТ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА І ПЕРЕРОБКИ
ПРОДУКЦІЇ ТВАРИННИЦТВА, СТАНДАРТИЗАЦІЇ ТА
БІОТЕХНОЛОГІЇ**

КАФЕДРА ВЕТЕРИНАРНОЇ МЕДИЦИНИ ТА ГІГІЄНИ

ГІГІЄНА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

методичні рекомендації до виконання курсового проєкту для здобувачів
другого (магістерського) рівня вищої освіти ОП «Ветеринарна гігієна,
санітарія і експертиза» спеціальності 212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і
експертиза» денної форми здобуття вищої освіти



МИКОЛАЇВ
2026

Друкуються за рішенням науково-методичної комісії факультету технології виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнології Миколаївського національного аграрного університету від «14» жовтня 2026 р., протокол № 2.

Укладачі:

Вікторія Пшиченко – канд. біол. наук, доцентка, доцентка кафедри ветеринарної медицини та гігієни, Миколаївський національний аграрний університет.

Алла Бондар – канд. с.-г. наук, доцентка, доцентка кафедри ветеринарної медицини та гігієни, Миколаївський національний аграрний університет.

Рецензенти:

Валерій Черно – доктор медичних наук, професор, завідувач кафедри морфології та громадського здоров'я, Чорноморський національний університет імені Петра Могили.

Ольга Найдіч – канд. вет. наук, доцентка, доцентка кафедри ветеринарної медицини та гігієни, Миколаївський національний аграрний університет.

Відповідальний за випуск:

Михайло Гиль – доктор с.-г. наук, професор, завідувач кафедри ветеринарної медицини та гігієни, Миколаївський національний аграрний університет.

Г46 **Гігієна харчових продуктів** : методичні рекомендації для розробки курсового проєкту для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти ОП «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза» спеціальності 212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза» денної форми здобуття вищої освіти / уклад. В. Пшиченко, А. Бондар. Миколаїв : МНАУ, 2026. 16 с.

У рекомендаціях викладено основні вимоги до структури, змісту та оформлення курсового проєкту, а також наведено порядок його виконання.

Методичні рекомендації призначені для широкого кола фахівців, наукових працівників та здобувачів вищої освіти.

УДК 613.2:664

ЗМІСТ

1. Загальні положення.....	4
1.1. Цілі та завдання курсового проєкту.....	4
1.2. Етапи підготовки курсового проєкту.....	5
2. Вимоги до виконання та оформлення курсового проєкту.....	6
2.1. Загальні вимоги.....	6
2.2. Структура курсового проєкту	6
3. Орієнтовна тематика курсового проєкту.....	12
4. Критерії оцінювання курсового проєкту.....	13
5. Перелік рекомендованої літератури.....	14
Додаток А.....	16

1. Загальні положення

1.1. Цілі та завдання курсового проєкту

Курсовий проєкт з нормативної навчальної дисципліни «Гігієна харчових продуктів» є індивідуальним самостійним, творчим дослідженням науково-практичного характеру. Метою виконання курсового проєкту є закріплення набутих вмінь та навичок, поглиблення й узагальнення знань, одержаних під час вивчення курсу, а також підвищення якості професійної підготовки здобувачів вищої освіти.

При виконанні роботи студенти повинні:

- оволодіти технікою проведення самостійного дослідження;
- проявити знання теоретичного матеріалу і навички роботи зі спеціальними літературними джерелами;
- вміння аналізувати і систематизувати матеріал, робити узагальнення;
- проявити дослідницький та науковий підхід до проблеми, що розглядається;
- формулювати обґрунтовані висновки на основі власних результатів дослідження.

Основними цілями у виконанні курсового проєкту є:

- закріплення і поглиблення теоретичних знань і практичних навичок набутих здобувачами вищої освіти протягом вивчення дисципліни «Гігієна харчових продуктів»;
- формування цілісного уявлення щодо ролі якості і безпечності харчової продукції та сировини тваринного походження для збереження здоров'я населення України;
- розвиток у здобувачів вищої освіти навичок самостійної роботи із науковою літературою фундаментального чи прикладного характеру;
- вироблення вміння узагальнювати теоретичні матеріали та самостійно формулювати висновки і рекомендації;
- формування навичок, обґрунтування власної точки зору з проблем, що досліджуються;
- формування загальних та фахових компетенцій.

У процесі реалізації цілей необхідно вирішити наступні завдання:

- вивчити нормативно-правову базу щодо запропонованих питань безпечності харчової продукції в Україні;
- систематизувати інформацію та матеріали літературних джерел за обраною темою;
- дослідити історичний аспект розвитку проблеми і сучасні літературні дані;
- узагальнити досвід вітчизняних та закордонних дослідників у межах досліджуваного питання;
- визначити тенденції та перспективи розвитку проблеми;

- оволодіти органолептичними, фізико-хімічними, біохімічними методами аналізу харчових продуктів, що дозволить проводити експертну оцінку якості продовольчої сировини і продуктів харчування та контроль вмісту в них різних ксенобіотиків.

В результаті написання курсового проєкту студент повинен вміти:

- самостійно працювати з літературними джерелами;
- обґрунтувати актуальність обраної теми, формулювати мету, завдання роботи;
- використовувати методи проведення дослідження;
- логічно і послідовно вибудовувати структуру роботи;
- робити науково обґрунтовані висновки на підставі вивченого матеріалу;
- користуватися науковою термінологією;
- оформляти роботу відповідно до вимог, які висуваються до курсових проєктів.

1.2. Етапи підготовки курсового проєкту

Процес виконання і захисту курсового проєкту складається з наступних етапів:

Етап I. Вибір та затвердження теми дослідження. Тему здобувачі обирають самостійно, відповідно до переліку тем. Виконання однакової теми різними здобувачами, а також написання колективних курсових проєктів не дозволяється. Якщо здобувач бажає виконувати курсовий проєкт за темою, що відсутня в переліку запропонованих кафедрою тем, йому обов'язково необхідно обговорити це питання з викладачем.

Етап II. Вивчення рекомендованої літератури. Здобувач повинен ознайомитися із основною та додатковою літературою.

Етап III. Формулювання мети і складання попереднього розгорнутого плану теоретичної і практичної частини роботи.

Етап IV. Узагальнення та систематизація вивченого матеріалу відповідно до плану курсового проєкту.

Етап V. Написання та оформлення тексту курсового проєкту.

Етап VI. Апробація матеріалів дослідження (доповідь на студентській науково-практичній конференції).

Етап VII. Подання завершеної роботи для перевірки у відповідний термін на кафедру ветеринарної медицини та гігієни для рецензування. Після перевірки роботи викладач в рецензії вказує позитивні сторони та недоліки. При позитивній оцінці робота допускається до захисту. Для усунення недоліків робота подається на доопрацювання. Після усунення недоліків робота подається викладачу і після його схвалення допускається до захисту.

Захист роботи здійснюється згідно з затвердженим графіком.

2. Вимоги до виконання та оформлення курсового проєкту

2.1. Загальні вимоги

Курсовий проєкт здобувачі вищої освіти виконують за запропонованою схемою методичних рекомендацій і повинні детально висвітлити основні розділи. Курсовий проєкт містить розрахунково-пояснювальну записку об'ємом 30-35 сторінок, графічну частину. Робота виконується рукописно, ручкою чорного кольору, державною мовою.

✓ Відступ першого рядка - 1,25 см. Орієнтація книжкова. Використовувати альбомну орієнтацію дозволяється тільки для об'ємних таблиць. Поля повинні мати наступні розміри: ліве – 2 см, праве – 1 см, верхнє – 2 см, нижнє – 2 см;

✓ Текст основної частини роботи поділяють на розділи та підрозділи. Заголовки структурних частин курсового проєкту «ЗМІСТ», «ВСТУП», «РОЗДІЛ I», «РОЗДІЛ II», «РОЗДІЛ III» «ВИСНОВКИ», «ПЕРЕЛІК ЛІТЕРАТУРНИХ ДЖЕРЕЛ», «ДОДАТКИ» та ін., повинні бути написані великими літерами і розміщені по центру. Крапку в кінці заголовка не ставлять;

✓ Ілюстративний матеріал (схеми, діаграми, графіки) розміщують за текстом. Ілюстрації позначають словом «Рис.», нумерують арабськими цифрами в межах розділу в хронологічній послідовності. Назву вказують під ілюстрацією.

✓ Таблиці розміщується після першого посилання на неї в тексті. Пишуть слово «Таблиця» та її порядковий номер. Номер таблиці складається з номера розділу і порядкового номера таблиці в даному розділі. (Таблиця 1.1 – перша таблиця першого розділу). Назва таблиці починається з великої літери і розміщується нижче слова «Таблиця». При перенесенні таблиці на наступну сторінку в правому верхньому куті вказують «Продовження таблиці 1.1».

✓ Нумерація сторінок наскрізна і починається з титульного аркуша, включаючи зміст, текст, висновки, перелік літературних джерел. Нумери сторінок ставляться внизу праворуч, без крапки в кінці. На титульному аркуші номер сторінки не вказується. Нумерація сторінок подають арабськими цифрами.

2.2. Структура курсового проєкту

1. **Титульна сторінка** – є першою сторінкою роботи і оформлюється за стандартним зразком (додаток А). Титульна сторінка курсового проєкту повинна містити інформацію щодо:

- найменування міністерства, якому підпорядковується вищий навчальний заклад;
- повну назву вищого навчального закладу, де виконаний курсовий проєкт;

- назву факультету та кафедри;
- тему курсового проєкту;
- шифр групи, прізвище, ініціали та підпис здобувача вищої освіти;
- прізвище, ініціали викладача;
- місто і рік написання.

2. **Зміст.** Зміст роботи розміщують після титульної сторінки (на другій сторінці). Зміст повинен відповідати темі та плану курсового проєкту і включати назви розділів із зазначенням сторінок. Заголовки змісту повинні повторювати заголовки тексту роботи.

3. Перелік умовних позначень (за необхідності).

4. **Вступ (1-2 сторінки).** У вступі висвітлюють основні завдання роботи, визначаються основні проблеми, обґрунтовується актуальність теми, формулюється мета роботи, зазначається об'єкт, предмет і методи дослідження, практичне значення одержаних результатів, особистий внесок автора, апробація роботи, її структура та обсяг.

Мета дослідження відображає спрямованість дослідження та стратегію його проведення. Мета вказує на кінцевий результат роботи. Мета конкретизується у завданнях. Мета та завдання узгоджуються з темою дослідження, його предметом та об'єктом.

Об'єкт дослідження вказує на явище або процес, що вивчається у роботі. Наприклад:

Об'єктом дослідження є обраний продукт харчування, який входять до складу добового раціону харчування.

Предмет дослідження міститься в межах об'єкта та визначає тему роботи, яка подана на титульному аркуші як її назва.

У **структурі та обсягу курсового проєкту** необхідно вказати **кількість** сторінок тексту на яких викладена робота, її структуру, та кількість використаних літературних джерел, ілюстрацій, діаграм, таблиць тощо.

5. **Розділ I. Огляд літератури (9 сторінок).** У першому розділі проводиться теоретичний аналіз основних аспектів стану досліджуваної проблеми. Викладений теоретичний матеріал повинен спиратись на літературні джерела наукового характеру. Виклад позиції вчених обов'язково повинен супроводжуватись посиланнями на літературні джерела. Посилання необхідно подавати у квадратних дужечках.

Аналітичний огляд літератури повинен складатися з наступних підрозділів:

1.1. Харчова цінність та хімічний склад продукту. В даному підрозділі необхідно: описати хімічний склад продукту (білки, вуглеводи, ліпіди, вітаміни і вітаміноподібні речовини, мінеральні речовини) та відмітити

значення для здоров'я людини та тварин; описати харчову цінність продукту; зазначити органолептичні вимоги щодо оцінки якості продукту (**3 сторінки**).

1.2. Основоположні фактори формування якості та безпечності продукту в Україні. В цьому розділі описуємо основоположні фактори формування якості та безпечності продукту в Україні та вимоги згідно законів, систем НАССР, стандартів (ГОСТ, ДСТУ, ISO), що є чинними в Україні по відношенню до даного продукту (**3 сторінки**).

1.3. Гігієна продукту. В цьому розділі зазначаємо значення дотримання гігієни при виготовленні даного продукту, а також захворювання, які можуть виникнути при недотриманні санітарно-гігієнічних норм при виготовленні даного продукту (**3 сторінки**).

6. Розділ II. Ветеринарно-санітарна експертиза продукту (9 сторінок).

2.1. Характеристика лабораторії (або скотобазу, ринку, підприємства, залежно від того що у вас в варіанті). В даному розділі надаємо характеристику лабораторії з гігієни харчових продуктів, які повноваження має, кому підпорядковуються, які аналізи та дослідження проводять (відповідно до вашого продукту – молоко, м'ясо), її матеріально технічну базу і ін. (**4 сторінки**).

2.2. Ветеринарно-санітарна експертиза продукту

В цьому розділі описуємо ветеринарно-санітарну експертизу продукту, а саме органолептичні та лабораторні дослідження (мікроскопія, аналізи, методи, проби та ін.). Обсяг цього розділу – **5 сторінок**.

7. Розділ III. Охорона праці. В цьому розділі описуємо охорону праці на підприємстві, лабораторії, ринку, які небезпеки для здоров'я можуть бути в процесі виконання роботи. Обсяг **2-3 сторінки**.

8. Оформлення графічної частини курсового проекту. Обсяг **1 сторінка - схема, 2 сторінки опис**.

Графічна частина повинна розкрити характеристику обладнання, тобто спеціальні пристрої та машини для обробки, приготування, зберігання та упакування харчових продуктів.

Наприклад: **Теплове обладнання:** використовується для термічної обробки (печі, плити, жарочні шафи, електричні сковороди та ін.).

Холодильне обладнання: потрібне для охолодження та тривалого зберігання сировини й готових страв (морозильні камери, холодильні вітрини та ін.).

Електромеханічне обладнання: допомагає подрібнювати, місити та готувати продукти (м'ясорубки, тістоміси, овочерізки, кутери та ін.).

Технологічні лінії та апарати: застосовуються на виробництвах для пастеризації, сепарації, перекачування чи пресування (насоси, сепаратори, пастеризатори та ін.).

Нейтральне та допоміжне обладнання: виробничі столи, мийки, стелажі, ваги та вакуумні пакувальники та ін.

9. Висновки. У висновках викладаються найбільш важливі теоретичні та практичні результати, які містять формулювання розв'язаної проблеми, оцінку результатів дослідження з точки зору відповідності до мети курсової роботи та поставлених у вступі завдань. Висновки повинні бути конкретними, короткими, у вигляді пунктів. Висновки є завершальною частиною роботи і у значній мірі визначають якість курсового проєкту. У висновках повинна міститись інформація, щодо відповідності харчовим нормам (по кожному показнику).

10. Список використаних джерел оформляється відповідно до чинних державних стандартів (приклад оформлення списку джерел наводиться нижче). У списку використаних джерел вказується література, використана при виконанні роботи. Для розкриття теми необхідно опрацювати якнайбільшу кількість інформаційних джерел, переважно що вийшли з друку в останні 5 років. Літературні джерела розміщуються в списку в алфавітному порядку прізвищ перших авторів або заголовків. Усі джерела нумеруються арабськими цифрами. Список використаних джерел повинен бути достатньо великий (не менше 10 джерел) та відображати глибину розробок, виконаних студентом.

Приклад оформлення списку використаних джерел

Один автор

Скидан О. В. Аграрна політика в період ринкової трансформації : монографія. Житомир : ЖНАЕУ, 2008. 375 с.

Крамаренко О. С. Оцінювання генетичної структури та прогнозування продуктивності тварин південної м'ясної породи за ДНКмаркерами : моногр. Миколаїв : Іліон, 2017. 166 с

Два автора

Крушельницька О. В., Мельничук Д. П. Управління персоналом : навч. посіб. Вид. 2-ге, переробл. і допов. Київ, 2005. 308 с.

Суберляк О. В., Баштанник П. І. Технологія 29 переробки полімерних та композиційних матеріалів : підручник. Львів : Новий світ-2000, 2007. 375 с.

Три автора

Скидан О. В., Ковальчук О. Д., Янчевський В. Л. Підприємництво у сільській місцевості : довідник. Житомир, 2013. 321 с.

Косенко В. А., Кадомський С. В., Малишев В. В. Наноматеріали і нанотехнології та їх використання у харчовому виробництві : навч. посіб. Київ, 2017. 327 с

Чотири автори

Вітвіцький В. В., Кисляченко М. Ф., Лобастов І. В., Ничипорук А. А. Методика нормування ресурсів для виробництва продукції рослинництва. Київ : НДІ «Укراгропромпродуктивність», 2006. 106 с.

Науково-практичний коментар Кримінального кодексу України : станом на 10 жовт. 2016 р. / К. І. Беліков та ін. ; за заг. ред. О. М. Литвинова. Київ : ЦУЛ, 2016. 528 с.

Без автора

Проблеми типологічної та квантитативної лексикології : зб. наук. праць / наук. ред. В. Каліущенко. Чернівці : Рута, 2007. 310 с.

За редакцією

Доклінічні дослідження ветеринарних лікарських засобів / за ред. І. Я. Коцюмбаса. Львів : Тріада плюс, 2006. 360 с.

Автор і перекладач

Брігхем Є. В. Основи фінансового менеджменту / пер. з англ. В. Біленького та ін. Київ : Молодь, 1997. 998 с.

Частина видання

Розділ книги

Саблук П. Т. Напрямки розвитку економіки в аграрній сфері виробництва. Основи аграрного підприємництва / за ред. М. Й. Маліка. Київ, 2000. С. 5–15.

Тези доповідей, матеріали конференцій

Зінчук Т. О. Економічні наслідки впливу продовольчих органічних відходів на природні ресурси світу. Органічне виробництво і продовольча безпека : зб. матеріалів доп. учасн. II Міжнар. наук.-практ. конф. Житомир : Полісся, 2014. С. 103–108.

Скидан О. В., Судак Г. В. Розвиток сільськогосподарського підприємництва на кооперативних засадах. Кооперативні читання: 2013 рік : матеріали Всеукр. наук.-практ. конф., 4–6 квіт. 2013 р. Житомир : ЖНАЕУ, 2013. С. 87–91.

Статті з періодичних видань

Якобчук В. П. Стратегічні пріоритети інноваційного розвитку підприємництва в аграрній сфері. Вісник Київського національного університету ім. Т. Шевченка. Сер. Економіка. 2013. Вип. 148. С. 31–34.

Масловська Л. Ц., Савчук В. А. Оцінка результативності і ефективності виробництва органічної агропродовольчої продукції. Агросвіт. 2016. № 6. С. 23–28.

Акмеологічні засади публічного управління / Є. І. Ходаківський та ін. Вісник ЖНАЕУ. 2017. № 1, т. 2. С. 45–58.

Електронні ресурси

Книги

Ілляшенко С. М., Шипуліна Ю. С. Товарна інноваційна політика : підручник. Суми : Університетська книга, 2007. 281 с. URL: <ftp://lib.sumdu.edu.ua/Books/1539.pdf> (дата звернення: 10.11. 2017).

Законодавчі документи

Про стандартизацію : Закон України від 11 лют. 2014 р. № 1315. URL: <http://zakon1.rada.gov.ua/laws/show/1315-18> (дата звернення: 02.11.2017).

Сторінки з веб-сайтів

Що таке органічні продукти і чим вони кращі за звичайні? Екологія життя : веб-сайт. URL: <http://www.eco-live.com.ua> (дата звернення: 12.10.2017).

Інші документи

Конституція України : станом на 1 верес. 2016 р. / Верховна Рада України. Харків : Право, 2016. 82 с.

Про внесення змін до Закону України «Про бухгалтерський облік та фінансову звітність в Україні» щодо удосконалення деяких положень : Закон України від 5 жовт. 2017 р. № 2164. Урядовий кур'єр. 2017. 9 листопада.

Стандарти

ДСТУ ISO 9001: 2001. Системи управління якістю. [Чинний від 2001-06-27]. Київ, 2001. 24 с. (Інформація та документація).

СОУ–05.01-37-385:2006. Вода рибогосподарських підприємств. Загальні вимоги та норми. Київ : Міністерство аграрної політики України, 2006. 15 с. (Стандарт Мінагрополітики України)

Патенти

Спосіб лікування синдрому дефіциту уваги та гіперактивності у дітей : пат. 76509 Україна № 2004042416; заявл. 01.04.2004; опубл. 01.08.2006, Бюл. № 8 (кн. 1), 120 с.

Дисертації, автореферати дисертацій

Засуха Л. В. Розробка та удосконалення способів утримання й годівлі підсисних свиноматок і молодняку свиней : дис. ... канд. с.-г. наук : 06.02.04. Полтава, 2018. 181 с.

Романчук Л. Д. Оцінка джерел надходження радіонуклідів до організму мешканців сільських територій Полісся України : автореф. дис. на здобуття наук. ступеня д-ра с.-г. наук : 03.00.16. Житомир, 2011. 40 с.

11. **Додатки** оформлюють як продовження курсового проєкту на наступних її сторінках. Додатки мають містити допоміжний матеріал (ілюстрації, таблиці, тексти допоміжного характеру, схеми, діаграми тощо), необхідний для повноти розкриття курсового проєкту. Усі додатки до роботи повинні мати достовірний матеріал.

3. Орієнтовна тематика курсових проєктів

1. Ветеринарно-санітарний контроль м'яса забійних тварин на агропродовольчих ринках.
2. Організація роботи бази тваринного утримання (скотобаза). Санітарно-гігієнічні вимоги до м'яса на забійних підприємствах.
3. Хімічний склад та технологічні властивості м'яса. Органолептичні та лабораторні методи визначення якості та свіжості м'яса.
4. Хімічний склад та технологічні властивості молока. Основи управління безпечністю та якістю молока та молочної продукції
5. Ветеринарно-санітарна експертиза продуктів забою великої рогатої худоби. Технологія та санітарно-гігієнічні процеси боєнської обробки туш великої рогатої худоби
6. Організація роботи молочної ферми. Санітарно-гігієнічні вимоги отримання високоякісного молока
7. Ветеринарно-санітарний контроль ковбасних виробів на агропродовольчих ринках
8. Ветеринарно-санітарний контроль риби і рибних продуктів на агропродовольчих ринках
9. Ветеринарно-санітарний контроль молока і молочних продуктів в на агропродовольчих ринках
10. Санітарно-гігієнічна оцінка плодів, овочів і ягід, їхнє епідеміологічне значення
11. Гігієнічні принципи використання барвників, ароматизаторів. Санітарна документація, що регламентує їх використання
12. Гігієнічна оцінка зернових продуктів і круп

4. Критерії оцінювання курсового проєкту

Результати написання, оформлення та захисту курсового проєкту визначають оцінками «відмінно», «добре», «задовільно» та «незадовільно».

Оцінка **«відмінно»** ставиться студенту, який виконав роботу, відповідно до встановлених строків, в повному обсязі і на високому рівні. В курсовій роботі студент надає теоретичне обґрунтування теми, проводить аналіз існуючого наукового досвіду з даного напрямку, узагальнює і інтерпретує власно отримані результати, робить обґрунтовані висновки та наводить практичні рекомендації.

Оцінка **«добре»** виставляється студенту, який виконав роботу, в якій ґрунтовна теоретична частина, але є незначні зауваженнями, проведено дослідження, але виявлений недостатній рівень творчого пошуку та індивідуального підходу у проведенні практичної частини, аналіз отриманих даних є недостатньо глибоким. Тема роботи розкрита, але висновки носять поверхневий характер.

Оцінка **«задовільно»** виставляється, студенту, який опрацював недостатню кількість літературних джерел, не повністю розкрив заявлену тему, не здійснив творчий пошук, висновки є неглибокими і не відповідають завданням роботи. Студент має труднощі у відстоюванні власної позиції при захисті курсового проєкту.

Оцінка **«незадовільно»** виставляється тоді, коли у виконаній роботі наявні грубі помилки у формулюванні мети, завдання, об'єкту та предмету дослідження, відсутній опис та інтерпретація отриманих даних.

5. Перелік рекомендованої літератури

Базова література

1. Атлас з гігієни тварин та харчових продуктів : навч. наоч. посіб. / С. В. Фурман, Д. В. Лісогурська, О. В. Лісогурська та ін. Житомир : Поліський національний університетт, 2024. 109 с.
2. Гігієна і експертиза жирів тваринного та рослинного походження : навчальний посібник / Н.М. Богатко, Н. В. Тишківська, А. Ф. Богатко., Л. Г. Бартків, О. В. Тимошенко, Т. П. Гут, М. В. Тарнавська. Біла Церква, 2025. 112 с.
3. Гігієна і експертиза м'яса свійської птиці за виробництва та обігу : навчальний посібник для слухачів післядипломного навчання керівників і спеціалістів ветеринарної медицини та для здобувачів освіти за галуззю знань: 21 – Ветеринарна медицина, спеціальностей: 211 «Ветеринарна медицина» та 212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза», освітнього рівня – магістр / Н. М. Богатко, Т. Г. Мазур., Т. М. Димань та ін. Біла Церква, 2022. 201 с.
4. Гігієнічні вимоги і ветеринарно-санітарний контроль продуктів забою кролів за їх виробництва та обігу : навч. посіб. / А. Ф. Богатко та ін. Біла Церква : ТОВ «Білоцерківдрук», 2026. 128 с.

10.2. Допоміжна література

1. Гігієна меду бджолиного : методичні рекомендації/ Богатирьова А. М., Бусол Л. В., Цивірко І. Л. та ін. Харків: ДБТУ, 2024. 47 с.
2. Гришко В. А., Малина В. В., Букалова Н. В. Гігієна вирощування і профілактика хвороб риб у ставах, озерах, річках : методичні вказівки до проведення практичних занять зі студентами екологічного факультету денної та заочної форм навчання (доповнене видання). Біла Церква, 2022. 42 с.
3. Теніози-цистицеркози : навчальний посібник / Артеменко Л. П., Гончаренко В. П., Букалова Н. В. та ін. Біла Церква. 2021. 72 с.
4. Методичні рекомендації до лабораторних занять за темою: «Аналіз ризиків за виробництва сирого молока і молочної продукції» для здобувачів денної форми навчання другого (магістерського) та третього освітньо-наукового рівня вищої освіти, спеціальності 212 Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза, 211 Ветеринарна медицина / уклад. Л. О. Тарасенко. Одеса : ОДАУ, 2025. 18 с.
5. Поліщук В. М., Білько Т. О. Гігієна та особливості транспортування продукції тваринництва : навч. посіб. Київ : ЦУЛ, 2020. 628 с.

6. Яценко І. В. Конспект лекцій з гігієни та експертизи харчових продуктів. Харків, 2023. Випуск 2. 232 с.

7. Безпечність харчових продуктів - один з головних пріоритетів політики Європейського Союзу. *Головне управління Держпродспоживслужби в Дніпропетровській області.* URL: <https://dp.dpss.gov.ua/news/bezpechnist-harchovih-produktiv-odin-z-golovnih-prioritetiv-politiki-yevropejskogo-soyuzu>.

10.3. Законодавчо-нормативні акти

1. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів : Закон України від 23.12.1997 № 771/97-ВР : станом на 22 лип. 2026 р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-vr#Text>

2. ДСТУ 4718:2007. Свині для забою. Технічні умови. Чинний від 2011-07-01. Вид. офіц. URL: https://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page?id_doc=91503.

3. ДСТУ 7158:2010. М'ясо. Свинина в тушах і півтушах. Технічні умови. Чинний від 2011-07-01. Вид. офіц. URL: https://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id_doc=89370.

4. Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, ветеринарну медицину та благополуччя тварин : Закон України від 18.05.2017 № 2042-VIII : станом на 16 верес. 2026 р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2042-19#Text>

Додаток А

Міністерство освіти і науки України
Миколаївський національний аграрний університет
Факультет технології виробництва і переробки продукції тваринництва,
стандартизації та біотехнології

Кафедра ветеринарної медицини та гігієни

Курсовий проєкт з дисципліни «Гігієна харчових продуктів»

На тему: «.....»

Виконав:

Здобувач вищої освіти групи ВМ 5 /1

.....

Перевірив:

.....

Миколаїв 2026

Навчальне видання

ГІГІЄНА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Методичні рекомендації

Укладачі: **Пшиченко** Вікторія Вікторівна
Бондар Алла Олександрівна

Формат 60x84 1/16. Ум. друк. арк. 1 д.а.
Тираж 25 прим. Зам. № ____

Надруковано у видавничому відділі
Миколаївського національного аграрного університету
54020, м. Миколаїв, вул. Георгія Гонгадзе, 9

Свідоцтво суб'єкта видавничої справи ДК № 4490 від 20.02.2013 р.