

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
КАФЕДРА ІНФЕКЦІЙНОЇ ПАТОЛОГІЇ, БІОБЕЗПЕКИ ТА
ВЕТЕРИНАРНО-САНІТАРНОГО ІНСПЕКТУВАННЯ ІМЕНІ ПРОФЕСОРА
В.Я.АТАМАСЯ
(назва)

«ЗАТВЕРДЖЕНО»

Завідувач кафедри, вчене звання

д.вет.н. проф. Ігор ПАНІКАР
(підпис) (ініціали, прізвище)

« 8 » листопада 2025р.



«ПОГОДЖЕНО»

В.о. декана факультету ветеринарної

(назва факультету)

Катерина РОДІОНОВА

(підпис) (ініціали, прізвище)

2025р.

«ПОГОДЖЕНО»

В.о. проректора з науково-педагогічної та
методичної роботи

Вячеслав СЕДОВ

(підпис) (ініціали, прізвище)

« 10 » листопада 2025р.



РОБОЧА ПРОГРАМА ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА

ОП-3 «ВЕТЕРИНАРНО-САНІТАРНЕ ІНСПЕКТУВАННЯ

АГПРОДУКТІВ»

(шифр і назва освітнього компонента)

РІВЕНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Другий (магістерський)

(назва рівня вищої освіти)

ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ

21 «ВЕТЕРИНАРНА МЕДИЦИНА»

(шифр та назва галузі знань)

СПЕЦІАЛЬНІСТЬ

212 «ВЕТЕРИНАРНА ГІГІЄНА, САНІТАРІЯ
І ЕКСПЕРТИЗА

(код та найменування спеціальності)

ОСВІТНЯ ПРОГРАМА

ВЕТЕРИНАРНА ГІГІЄНА, САНІТАРІЯ І
ЕКСПЕРТИЗА

(назва освітньої програми)

**СТРУКТУРНИЙ
ПІДРОЗДІЛ**

Факультет ветеринарної медицини

(назва факультету)

Робоча програма з освітнього компонента «Ветеринарно-санітарне інспектування апіпродуктів» для здобувачів за освітньої програми «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза» спеціальності 212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза» за другим (магістерським) рівнем вищої освіти.

.

Розробники: **Галина СКРИПКА**, кандидат ветеринарних наук, асистент кафедри інфекційної патології, біобезпеки та ветеринарно-санітарного інспектування імені професора В.Я.Атамася

Робоча програма розглянута і схвалена на засіданні кафедри інфекційної патології, біобезпеки та ветеринарно-санітарного інспектування імені професора В.Я.Атамася

Протокол № __ від «__» _____ 2025 р.

Завідувач кафедри кафедри інфекційної патології, біобезпеки та ветеринарно-санітарного інспектування імені професора В.Я.Атамася

д.вет.н., професор _____ Ігор ПАНІКАР

Гарант освітньої програми _____ Людмила ТАРАСЕНКО

©Галина СКРИПКА, ОДАУ, 2025 рік

1. ОПИС ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, освітня програма здобувача вищої освіти	Характеристика освітнього компонента
		денна форма навчання
Кількість кредитів – 3	Галузь знань: 21 «Ветеринарна медицина»	Обов’язкова
	Спеціальність: 212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза» Освітня програма: Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза	
Модулів – 2	Рівень вищої освіти: другий (магістерський)	Рік підготовки
Змістових модулів –2		5-й
Індивідуальне науково-дослідне завдання		Семестр
Загальна кількість годин – 90		9-й
		Лекції
		16 год.
		Практичні
		14 год.
		Лабораторні
		-
		Самостійна робота
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 2 самостійної роботи здобувача – 4		60 год.
		Індивідуальні завдання:
		Вид контролю:
	залік	

Примітка. Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної і індивідуальної роботи становить (%): 30/60

2. Мета та завдання освітнього компонента

Вступ. Освітній компонент *«Ветеринарно-санітарне інспектування апіпродуктів»* відноситься до складу обов'язкових компонентів освітньо-професійної програми «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза» підготовки здобувачів за другим (магістерським) рівнем вищої освіти.

Передумовами для вивчення освітнього компоненту *«Ветеринарно-санітарне інспектування апіпродуктів»* є формування у здобувачів вищої освіти компетентностей у сфері ветеринарно-санітарної експертизи, гігієни харчових продуктів, ветеринарної санітарії і гігієни, хімії, біозахисту та біобезпеки.

Мета освітнього компонента - формування у здобувачів професійних знань по удосконаленню проведення досліджень показників якості та безпечності, спрямованих на отримання якісних та безпечних продуктів бджільництва; вивчення технологічних процесів які можуть безпосередньо впливати на якість апіпродуктів; оцінка та визначення складу, властивостей, технології одержання, обробки, зберігання, транспортування, маркування та реалізації апіпродуктів.

Предметом освітнього компонента *«Ветеринарно-санітарне інспектування апіпродуктів»* є питання сучасних теоретичних і практичних основ інспекційної перевірки апіпродуктів, що необхідно для отримання якісної та безпечної продукції бджільництва.

Завдання освітнього компонента *«Ветеринарно-санітарне інспектування апіпродуктів»:*

В результаті оволодіння освітнім компонентом здобувач зобов'язаний мати наступні знання:

- ✓ класифікація, харчова та енергетична цінність апіпродуктів;
- ✓ основні технологічні процеси отримання апіпродуктів;
- ✓ ветеринарно-санітарні вимоги та аналіз ризиків під час виробництва і обігу апіпродуктів;
- ✓ комплексне оцінювання безпечності та якості апіпродуктів;
- ✓ методи дослідження апіпродуктів;
- ✓ інспектування процесу виробництва, зберігання і реалізації апіпродуктів.

У результаті вивчення освітнього компонента здобувач вищої освіти повинен

Знати:

- ✓ аналіз сучасного стану бджільництва України і країн світу;
- ✓ основні технічні та технологічні терміни, які використовують у бджільництві, види продукції, склад та її властивості, вимоги до якості;
- ✓ класифікацію, харчову та енергетичну цінність апіпродуктів;
- ✓ ветеринарно-санітарні вимоги та аналіз ризиків під час виробництва та обігу апіпродуктів;
- ✓ ветеринарно-санітарні вимоги до виробництва, обігу та приймання апіпродуктів;
- ✓ комплексне оцінювання безпечності та якості апіпродуктів;
- ✓ органолептичні та лабораторні методи дослідження апіпродуктів;
- ✓ інспектування процесу виробництва апіпродуктів на потужностях з їх виробництва, зберігання й реалізації;
- ✓ гігієна обігу апіпродуктів;
- ✓ ветеринарно-санітарні вимоги до пакування, маркування та транспортування апіпродуктів;
- ✓ основи біохімічних, фізико-хімічних та мікробіологічних аспектів технологічних процесів виробництва продуктів бджільництва, зміни, що проходять у сировині під дією технологічних факторів;
- ✓ вимоги стандартів до сировини та готової продукції бджільництва;
- ✓ основи біології медоносної бджоли;

- ✓ основи лікувальної властивості апіпродуктів.

✓Вміти:

- ✓ проводити інспектування апіпродуктів на потужностях з їх виробництва, зберігання й реалізації;
- ✓ користуватися сучасними методами управління, контролю технологічними операціями, визначати основні характеристики апіпродуктів;
- ✓ раціонально використовувати сировину та готову продукцію бджільництва і матеріали;
- ✓ створювати нові знання через оригінальні дослідження, якість яких може бути визнана на національному та міжнародному рівнях;
- ✓ брати участь у наукових дискусіях на міжнародному рівні, відстоювати свою власну позицію на конференціях, семінарах та форумах;
- ✓ брати участь у критичному діалозі та зацікавити результатами дослідження; проводити критичний аналіз різних інформаційних джерел, конкретних освітніх, наукових та професійних текстів у галузі бджільництва;
- ✓ критично сприймати та аналізувати чужі думки й ідеї, шукати власні шляхи вирішення проблеми, здійснювати критичний аналіз власних матеріалів; генерувати власні ідеї та приймати обґрунтовані рішення.

3. Компетентності та програмні результати навчання

В результаті вивчення освітнього компонента **«Ветеринарно-санітарне інспектування апіпродуктів»** у здобувача вищої освіти формуються:

Інтегральна компетентність (ІК):

Здатність розв'язувати складні задачі і проблеми у сфері ветеринарної гігієни, санітарії та ветеринарно-санітарного інспектування харчових продуктів і кормів при здійсненні професійної діяльності.

Загальні компетентності (ЗК):

ЗК1. Здатність до абстрактного мислення, аналізу і синтезу, пошуку, оброблення інформації з різних джерел.

ЗК3. Знання та розуміння предметної галузі та професії.

ЗК9. Визначеність і наполегливість щодо поставлених завдань і взятих обов'язків.

ЗК10. Прагнення до збереження довкілля.

Фахові (спеціальні) компетентності (СК):

ФК1. Аналізувати основні принципи гарантування безпечності харчового ланцюга, контролювати, оцінювати та управляти ризиками під час виробництва та обігу харчових продуктів, проводити відбір, консервування, пакування і пересилання проб тваринного, рослинного та біотехнологічного походження для досліджень, проводити ветеринарний облік, оформляти звітну документацію.

ФК3. Здійснювати державний (внутрішній) контроль за дотриманням вимог гуманного забою тварин, передзабійною підготовкою та забоєм тварин, проводити післязабійне інспектування продуктів забою, забезпечення простежуваності.

ФК 4. Здатність використовувати знання про хвороби тварин різної етіології для здійснення державного (внутрішнього) контролю на підконтрольних потужностях.

ФК5. Здатність досліджувати харчові продукти і корми органолептичними та інструментальними методами для визначення їх безпечності та якості.

ФК6. Володіти методиками клінічних і лабораторних досліджень для контролю стану здоров'я тварин та дотримання порядку виробництва та обігу харчових продуктів, одержаних від тварин, підданих лікуванню та профілактичним обробкам, відповідно до концепції «Єдиного здоров'я».

ФК 16. Здійснювати контроль гігієнічних вимог діяльності потужностей, які проводять збір, обробку, знешкодження (зnezараження), видалення, утилізацію та знищення побічних продуктів тваринницьких підприємств (потужностей), об'єктів ветеринарної медицини, переробної промисловості тощо.

ФК 17. Проводити судово-ветеринарну експертизу згідно з чинним законодавством

Програмні результати навчання:

ПРН1. Застосовувати способи аналізу, синтезу та подальшого сучасного навчання у галузі ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи.

ПРН2. Розуміти структуру фахової діяльності та використовувати методи наукових досліджень у галузі ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи.

ПНР4. Установлювати зв'язок між хворобами різної етіології та здійсненням державного (внутрішнього) контролю на підконтрольних потужностях та аналізувати основні принципи гарантування безпечності харчового ланцюга, контролювати, оцінювати та управляти ризиками під час виробництва та обігу харчових продуктів.

ПРН5. Проводити відбір, консервування, пакування і пересилання проб тваринного, рослинного та біотехнологічного походження для досліджень харчових продуктів, кормів, кормових добавок, преміксів тощо за органолептичними та лабораторними методами для визначення їх безпечності та якості відповідно до нормативно-правових актів, використовуючи необхідні реактиви, прилади та обладнання.

ПНР 10. Оцінювати проведення державного аудиту на підконтрольних потужностях з виробництва та обігу харчових продуктів, кормів, кормових добавок, преміксів, ветеринарних препаратів, побічних продуктів тощо у разі застосування системи менеджменту безпечності харчових продуктів (НАССР/ISO 22000) або процедур, заснованих на НАССР, та контролювати систему моніторингу для кожної КТУ під час виробництва продукції, моніторингу ветеринарних, імунобіологічних препаратів, забруднювачів у харчових продуктах та кормах.

ПНР 14. Інтерпретувати результати контролю гігієнічних вимог виробництва кормів, кормових добавок, преміксів, володіння методами під час оцінки їх безпечності та якості відповідно до чинних нормативно-правових актів.

ПНР15. Ідентифікувати та підтверджувати відповідність харчових продуктів вимогам нормативно-правових актів, відомостям, що наведені в інформації для споживача або декларації виробника.

4. Структура освітнього компонента

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин			
	Усього	в тому числі		
		лекції	лаб. зан.	сам. роб
1.	2.	3.	4.	5.
Змістовий модуль 1. Апіпродукти. Класифікація, склад, технологія отримання				
Тема1. Класифікація, хімічний склад, харчова та енергетична цінність апіпродуктів	25	6	4	15
Тема 2. Технологія виробництва апіпродуктів.	21	2	4	15
МКР	-	-	-	-

Разом за змістовим модулем 1	46	8	8	30
Змістовий модуль 2. Нормативно-правова база. Ветеринарно-санітарне інспектування апіпродуктів				
Тема 1. Нормативно-правове забезпечення гігієнічних вимог до меду та апіпродуктів.	21	4	2	15
Тема 2. Ветеринарно-санітарне інспектування меду та апіпродуктів	23	4	4	15
МКР	-	-	-	-
Разом за змістовим модулем 2	44	8	6	30
Усього годин	90	16	14	60

5. Зміст освітнього компонента

5.1. Програма освітнього компонента

Змістовий модуль 1. Апіпродукти. Класифікація, склад, технологія отримання

Тема 1. Класифікація, хімічний склад, харчова та енергетична цінність апіпродуктів.

Сучасний стан бджільництва світу. Значення продуктів бджільництва для різних видів промисловості та у харчуванні людини. Класифікація, харчова та енергетична цінність меду натурального. Хімічний склад меду натурального по групам речовин. визначення та властивості меду натурального. Визначення та властивості падевого меду. Класифікація меду бджолиного натурального в залежності від ботанічного походження; ферментний склад меду як показник його якості; антибіотичні властивості меду натурального; особливості складу та властивості падевого меду; відбір та пасічна обробка меду; солодкі продукти, які не відносяться до меду; переробка меду у напої.

Хімічний склад та властивості апіпродуктів (воск, квітковий пилок, перга, маточне молочко, прополіс). Хімічний склад апіпродуктів по групам речовин. Бджолина отрута, гомогенат трутневих личинок, вощина. Ботанічні сорти обніжки за періодами сезону. Супутні продукти пасічного походження: тільця бджіл, підмор, воскова міль.

Тема 2. Технологія виробництва апіпродуктів.

Основні технологічні та біологічні етапи виробництва апіпродуктів та меду натурального. Відкачування, обробка меду, взбивання меду, розтоплювання меду. Отримання стільникового меду. Секційний, забрусний мед. Виділення воску. Воскова сировина. Переробка воскової сировини на пасіках. Отримання обніжки. Отримання маточного молочка. Гомогенат трутневих личинок, бджолина отрута, воскова міль, підмор. Запобігання забрудненню апіпродуктів шкідливими речовинами. Промислова технологія відкачування меду. Забрус.

Змістовий модуль 2. Нормативно-правова база. Ветеринарно-санітарне інспектування апіпродуктів

Тема 1. Нормативно-правове забезпечення гігієнічних вимог до меду та апіпродуктів.

Розглядання основних державних нормативно-правових документів та нормативно-правової бази ЄС стосовно меду натурального та апіпродуктів. Опрацювання державних та європейських законодавчих та нормативних документів стосовно апіпродуктів.

Тема 2. Ветеринарно-санітарне інспектування меду та апіпродуктів.

Ветеринарно-санітарне інспектування меду натурального. Ветеринарно-санітарні вимоги до меду натурального. Ветеринарно-санітарні вимоги до виробництва та обігу меду

натурального. Ветеринарно-санітарні вимоги до пакування, маркування та транспортування меду натурального. Ветеринарно-санітарні вимоги до приймання меду натурального. Розглядання ДСТУ 4497:2005 щодо лабораторних методів дослідження меду натурального. Приготування розчинів меду. Визначення масової частки води за допомогою рефрактометра за ДСТУ 4497:2005. Визначення активної кислотності меду натурального за ДСТУ 4497:2005. Визначення загальної кислотності меду натурального згідно з Правилами ветеринарно-санітарної експертизи меду та інших продуктів бджільництва. Метод пилкового аналізу за ДСТУ 4497:2005. Визначення масової частки відновлювальних (редуючих) цукрів і сахарози за допомогою ФЕК згідно ДСТУ 4497:2005. Визначення інвертованого цукру та сахарози за ветеринарним законодавством. Визначення діастазного числа меду за допомогою ФЕК згідно з ДСТУ 4497:2005. Визначення діастазної активності меду згідно з Правилами ветеринарно-санітарної експертизи меду та інших продуктів бджільництва. Переробка нектару та созрівання меду. Оцінка натуральності меду. Вимоги до натуральності меду. Гігієнічні вимоги до операторів потужностей (об'єктів) бджільництва.

Ветеринарно-санітарне інспектування апіпродуктів. Ветеринарно-санітарні вимоги до апіпродуктів. Ветеринарно-санітарні вимоги до виробництва та обігу апіпродуктів. Ветеринарно-санітарні вимоги до пакування, маркування та транспортування апіпродуктів. Ветеринарно-санітарні вимоги до приймання апіпродуктів. Визначення домішок штучно інвертованого меду (реакція на ГМФ згідно з СОУ 01.25-37-371. Визначення вмісту ГМФ в меді згідно ДСТУ 4497:2005. Визначення вмісту проліну в меді згідно з ДСТУ 4497:2005. Визначення електропровідності меду згідно ДСТУ 4497:2005. Визначення оптичної активності меду. Визначення бродіння меду. Визначення медової пади за допомогою якісних реакцій. Визначення фальсифікації меду натурального. Органолептичні та лабораторні методи дослідження апіпродуктів. Комплексне оцінювання безпечності та якості меду натурального та апіпродуктів. Ветеринарно-санітарні вимоги до виробництва, обігу, транспортування та зберігання апіпродуктів.

Біологія медоносної бджоли. Загальні відомості про бджіл. Види бджіл. Особливості сім'ї медоносної бджоли. Будова тіла бджоли. Річний цикл життєдіяльності бджолиної сім'ї. Склад бджолиної сім'ї та характеристика її особин. Гніздо бджіл. Робота бджіл, збір корму. Бджолиний клуб та зимовий спокій.

5.2 Теоретичний зміст освітнього компоненту (курс лекцій)

№ з/п	Змістовий модуль, теми лекційних занять і орієнтовний перелік питань
Змістовий модуль 1. Апіпродукти. Класифікація, склад, технологія отримання (8 год.)	
1.	Тема 1. Класифікація, хімічний склад, харчова та енергетична цінність меду натурального. (2 год.) 1. Сучасний стан бджільництва. Значення продуктів бджільництва. 2. Класифікація, харчова та енергетична цінність меду натурального. 3. Хімічний склад меду натурального. 4. Падевий мед.
2	Тема 2. Хімічний склад та властивості апіпродуктів (воск, квітковий пилок, перга, маточне молочко, прополіс) (4 год.) 1. Хімічний склад та властивості воску. 2. Хімічний склад та властивості квіткового пилку. 3. Хімічний склад та властивості перги. 4. Хімічний склад та властивості маточного молочка. 5. Хімічний склад та властивості прополісу.

3	Тема 3. <i>Технологія виробництва апіпродуктів. (2 год.)</i> 1. Мед. 2. Віск. 3. Квітковий пилок. 4. Маточне молочко. 5. Прополіс
	Змістовий модуль 2. Нормативно-правова база. Ветеринарно-санітарне інспектування апіпродуктів (8 год.)
4	Тема 4. <i>Нормативно-правове забезпечення гігієнічних вимог до меду та апіпродуктів. (2 год.)</i> 1. Державні нормативно-правові документи. 2. Нормативно-правові документи ЄС.
5	Тема 5. <i>Ветеринарно-санітарне інспектування меду натурального. (2 год.)</i> 1. Ветеринарно-санітарні вимоги до меду натурального. 2. Ветеринарно-санітарні вимоги до виробництва та обігу меду натурального. 3. Ветеринарно-санітарні вимоги до пакування, маркування, транспортування та зберігання меду натурального. 4. Ветеринарно-санітарні вимоги до приймання меду натурального.
6	Тема 6. <i>Ветеринарно-санітарне інспектування апіпродуктів. (2 год.)</i> 1. Ветеринарно-санітарні вимоги до апіпродуктів. 2. Ветеринарно-санітарні вимоги до виробництва та обігу апіпродуктів. 3. Ветеринарно-санітарні вимоги до пакування, маркування, транспортування та зберігання апіпродуктів. 4. Ветеринарно-санітарні вимоги до приймання апіпродуктів.
7	Тема 7. <i>Біологія медоносної бджоли. (2 год.)</i> 1. Загальні відомості про бджіл. 2. Види бджіл. 3. Особливості сім'ї медоносної бджоли 4. Будова тіла бджоли. 5. Річний цикл життєдіяльності бджолиної сім'ї.

5.3. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми (питання)	Кількість годин
1	Органолептичні методи дослідження меду натурального. Приготування розчинів меду. Визначення масової частки води за допомогою рефрактометра за ДСТУ 4497:2005	2
2	Визначення активної кислотності меду натурального за ДСТУ 4497:2005. Визначення загальної кислотності меду натурального згідно з Правилами ветеринарно-санітарної експертизи меду та інших продуктів бджільництва. Метод пилкового аналізу за ДСТУ 4497:2005.	2
3	Визначення масової частки відновлювальних (редукуючих) цукрів і сахарози за допомогою ФЕК згідно ДСТУ 4497:2005. Визначення інвертованого цукру та сахарози за ветеринарним законодавством.	2
4	Визначення діастазного числа меду за допомогою ФЕК згідно з ДСТУ 4497:2005. Визначення діастазної активності меду згідно з Правилами ветеринарно-санітарної експертизи меду та інших продуктів бджільництва. Модульна контрольна робота	2

5	Визначення домішок штучно інвертованого меду (реакція на ГМФ згідно з СОУ 01.25-37-371. Визначення вмісту ГМФ в меді згідно ДСТУ 4497:2005. Визначення вмісту проліну в меді згідно з ДСТУ 4497:2005. Визначення електропровідності меду згідно ДСТУ 4497:2005.	2
6	Визначення оптичної активності меду. Визначення бродіння меду. Визначення медової паді за допомогою якісних реакцій. Визначення фальсифікації меду натурального.	2
7	Органолептичні та лабораторні методи дослідження апіпродуктів. Комплексне оцінювання безпечності та якості меду натурального та апіпродуктів. <i>Модульна контрольна робота</i>	2
8	<i>Разом</i>	14

5.4. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми (питання)	Кількість годин
<i>Класифікація, хімічний склад, харчова та енергетична цінність меду натурального (14 год.)</i>		
1.	Класифікація меду бджолиного натурального в залежності від ботанічного походження	2
2.	Ферментний склад меду як показник його якості.	2
3.	Антибіотичні властивості меду натурального	2
4.	Особливості складу та властивості падевого меду	2
5.	Відбір та пасічна обробка меду	2
6.	Солодкі продукти, які не відносяться до меду	2
7.	Переробка меду у напої	2
<i>Хімічний склад та властивості апіпродуктів (8 год.)</i>		
8.	Бджолина отрута, гомогенат трутневих личинок, вощина	2
9.	Ботанічні сорти обніжки за періодами сезону	2
10.	Супутні продукти пасічного походження: тільця бджіл, підмор, воскова міль.	2
11.	Технологія очищення й освітлення воску; Технологія виготовлення вощини та оцінки її якості	2
<i>Технологія виробництва апіпродуктів (4 год.)</i>		
12.	Запобігання забрудненню апіпродуктів шкідливими речовинами.	2
13.	Гомогенат трутневих личинок, бджолина отрута, воскова міль, підмор.	2
14.	Промислова технологія відкачування меду. Забрус	2
<i>Нормативно-правове забезпечення гігієнічних вимог до меду та апіпродуктів. (8 год.)</i>		
15.	Закон України «Про бджільництво»	2
16.	Інструкція щодо попередження та ліквідації хвороб і отруєнь бджіл	2
17.	Codex Standard for Honey (Codex Alimentarius) 12-1981	2
18.	Директива Ради ЄС 2001/110 від 20 грудня 2001 р. «Стосовно меду»	2
<i>Ветеринарно-санітарне інспектування меду натурального. (8 год.)</i>		
19.	Переробка нектару та созрівання меду	2

20.	Оцінка натуральності меду. Вимоги до натуральності меду	2
21.	Гігієнічні вимоги до операторів потужностей (об'єктів) бджільництва	2
<i>Ветеринарно-санітарне інспектування апіпродуктів. (2 год.)</i>		
22.	Ветеринарно-санітарні вимоги до виробництва, обігу, транспортування та зберігання апіпродуктів	2
<i>Пасічне обладнання, будівлі, механізація виробничих процесів (4 год)</i>		
23.	Основне пасічне обладнання. Інвентар і механізми на пасіці.	4
<i>Біологія медоносної бджоли (8 год)</i>		
24.	Склад бджолоїної сім'ї та характеристика її особин	2
25.	Гніздо бджіл.	2
26.	Робота бджіл, збір корму	2
27.	Бджолиний клуб та зимовий спокій.	2
<i>Апіпродукти – здоров'я нації (4 год.)</i>		
28.	Гомогенат трутневих личинок, воск, бджолина отрута, бджолиний підмор, екстракт воскової моли: властивості апіпродуктів. Користь та шкідливість	4
	Разом	60

5.5. Індивідуальні завдання

5.6.

Індивідуальне навчально-дослідне завдання є формою індивідуально-консультативної роботи викладача зі здобувачами, які здійснюються за графіком індивідуально-консультативної роботи.

Теми індивідуальних завдань за вибором:

1. Організація пасіки. Класифікація та характеристика вуликів. Історичне походження вуликів.
2. Роль бджоли у запиленні рослин
3. Медоносні рослини польових і кормових сівозмін
4. Овочеві і баштанні медоносні культури
5. Плодові та ягідні медоносні рослини
6. Медоноси лісів, парків та захисних насаджень
7. Медоносна різнотрав'я
8. Догляд за бджолами
9. Хвороби та шкідники бджіл (незаразні хвороби)
10. Хімічний токсикоз
11. Хвороби та шкідники бджіл (інфекційні хвороби)
12. Хвороби та шкідники бджіл (вірусні хвороби)
13. Хвороби та шкідники бджіл (мікози)
14. Хвороби та шкідники бджіл (інвазійні хвороби)
15. Загальні заходи профілактики та боротьба з хворобами бджіл
16. Небезпечні контамінанти в апіпродуктах
17. Фальсифікація меду бджолиного
18. Пилковий аналіз меду бджолиного
19. Характеристика монофлорний та поліфлорних медів
20. Інвентар та обладнання для бджільництва

6. Методи навчання

Викладання освітнього компонента здійснюється у формі читання лекцій, проведення практичних занять. Передбачається участь здобувачів у теоретичних конференціях, виступах з доповідями. Важливим елементом навчання є самостійна робота та виконання індивідуального завдання за вибором (доклад).

Основними методами досягнення навчальних цілей є:

- проведення оглядових та проблемних лекцій. Вивчення лекційного матеріалу дасть змогу здобувачам придбати теоретичні знання з проблем ветеринарно-санітарного інспектування апіпродуктів, розуміння сутності основних категорій і понять;

- участі в практичних заняттях. Вирішення практичних завдань формує вміння і навички прикладного застосування теоретичних знань та передбачає рішення задач, розгляд ситуацій з проблем розвитку ветеринарно-санітарного інспектування апіпродуктів. Під час консультацій здобувачі отримують відповіді на окремі теоретичні чи практичні питання та пояснення певних теоретичних положень освітнього компонента; виконання самостійної роботи.

Вивчення курсу передбачає самостійне опрацювання здобувачами комплексу основної і додаткової наукової літератури, періодичних видань, інформаційних ресурсів.

Під час проведення лекційних і лабораторних занять з освітнього компонента **«Ветеринарно-санітарне інспектування апіпродуктів»** застосовують словесні, інноваційні, наочні та практичні методи навчання.

Найбільш часто на лекціях використовується пояснювально-інформативний метод з елементами проблемного підходу. Лекційний курс ведеться з використання мультимедійної техніки, що дозволяє демонструвати основні таблиці, фотографії, схеми, що розкривають зміст конкретної теми.

Проведення практичних занять передбачає використання всієї системи прийомів, які дозволяють розвивати творче мислення здобувачів, вміння аргументовано відстоювати свою позицію, формулювати чітку логіку мислення – це дискусії щодо запропонованих для обговорення питань, що виходять за межі лекційного матеріалу, надання пріоритету питанням, які відведені для самостійного вивчення. При проведенні практичних занять з освітнього компонента **«Ветеринарно-санітарне інспектування апіпродуктів»** застосовують словесні (бесіда, пояснення, розповідь, дискусія), інноваційні (мозковий штурм, робота в групах, метод презентації), наочні (ілюстрація, демонстрація). Відповідність програмних результатів та методів навчання зазначено у табл. 1.

Таблиця 1.

Відповідність програмних результатів та методів навчання

Результати навчання	Методи навчання
ПРН1. Застосовувати способи аналізу, синтезу та подальшого сучасного навчання у галузі ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи.	словесні – розповідь, пояснення, бесіда; інноваційні – інтерактивні уроки, робота в групах, мозковий штурм; наочні – ілюстрація, демонстрація; практичні – лабораторна робота
ПРН2. Розуміти структуру фахової діяльності та використовувати методи наукових досліджень у галузі ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи.	словесні – розповідь, пояснення, бесіда; інноваційні – інтерактивні уроки, робота в групах, мозковий штурм; наочні – ілюстрація, демонстрація; практичні – лабораторна робота

ПНР4. Установлювати зв'язок між хворобами різної етіології та здійсненням державного (внутрішнього) контролю на підконтрольних потужностях та аналізувати основні принципи гарантування безпечності харчового ланцюга, контролювати, оцінювати та управляти ризиками під час виробництва та обігу харчових продуктів.	словесні – розповідь, пояснення, бесіда; інноваційні – інтерактивні уроки, робота в групах, мозковий штурм; наочні – ілюстрація, демонстрація; практичні – лабораторна робота.
ПНР5. Проводити відбір, консервування, пакування і пересилання проб тваринного, рослинного та біотехнологічного походження для досліджень харчових продуктів, кормів, кормових добавок, преміксів тощо за органолептичними та лабораторними методами для визначення їх безпечності та якості відповідно до нормативно-правових актів, використовуючи необхідні реактиви, прилади та обладнання.	словесні – розповідь, пояснення, бесіда; інноваційні – інтерактивні уроки, робота в групах, мозковий штурм; наочні – ілюстрація, демонстрація; практичні – лабораторна робота.
ПНР 10. Оцінювати проведення державного аудиту на підконтрольних потужностях з виробництва та обігу харчових продуктів, кормів, кормових добавок, преміксів, ветеринарних препаратів, побічних продуктів тощо у разі застосування системи менеджменту безпечності харчових продуктів (НАССР/ISO 22000) або процедур, заснованих на НАССР, та контролювати систему моніторингу для кожної КТУ під час виробництва продукції, моніторингу ветеринарних, імунобіологічних препаратів, забруднювачів у харчових продуктах та кормах.	словесні – розповідь, пояснення, бесіда; інноваційні – інтерактивні уроки, робота в групах, мозковий штурм; наочні – ілюстрація, демонстрація; практичні – лабораторна робота.
ПНР 14. Інтерпретувати результати контролю гігієнічних вимог виробництва кормів, кормових добавок, преміксів, володіння методами під час оцінки їх безпечності та якості відповідно до чинних нормативно-правових актів.	словесні – розповідь, пояснення, бесіда; інноваційні – інтерактивні уроки, робота в групах, мозковий штурм; наочні – ілюстрація, демонстрація; практичні – лабораторна робота.
ПНР15. Ідентифікувати та підтверджувати відповідність харчових продуктів вимогам нормативно-правових актів, відомостям, що наведені в інформації для споживача або декларації виробника.	словесні – розповідь, пояснення, бесіда; інноваційні – інтерактивні уроки, робота в групах, мозковий штурм; наочні – ілюстрація, демонстрація; практичні – лабораторна робота

7. Методи контролю

Оцінювання знань здобувачів з освітнього компонента «Ветеринарно-санітарне інспектування апіпродуктів» здійснюється у формі поточного, модульного (рубіжного) та підсумкового контролів, які передбачені «Положенням про систему оцінювання знань здобувачів вищої освіти в Одеському державному аграрному університеті» (нова редакція), затвердженим наказом ректора ОДАУ № 106-заг від 30 квітня 2025 року.

Якість засвоєння змісту освітнього компоненту (незалежно від форми контролю) в Університеті оцінюється за 100-бальною шкалою з наступним переведенням у національну шкалу (чотирибальну – «відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно» чи вербальну – «зараховано», «незараховано») та шкалу ЄКТС згідно з таблицею 2.

Таблиця 2.

Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		Екзамен	Залік
90-100	A	Відмінно	зараховано
82-89	B	Добре	
74-81	C		
64-73	D	Задовільно	
60-63	E		
35-59	FX	незадовільно	не зараховано
1-34	F		

Таблиця відповідності результатів контролю знань за різними шкалами і критерії оцінювання наведена в таблиці 3.

Реалізація основних завдань оцінювання успішності навчання здобувачів вищої освіти в Університеті досягається системними підходами до оцінювання та комплексністю застосування різних видів контролю.

Поточний контроль - це оцінка роботи здобувачів вищої освіти за всіма видами аудиторних занять (лекції, семінарські, практичні, лабораторні заняття) та самостійної роботи, яка відображає навчальні досягнення здобувачів в освоєнні програмного матеріалу освітнього компонента. Форму проведення поточного контролю під час навчальних занять визначає викладач.

Модульний контроль успішності здобувачів вищої освіти здійснюється для перевірки рівня засвоєння навчального матеріалу в кінці кожного навчального модуля (змістовного). Основні завдання модульного контролю полягають у підвищенні мотивації здобувачів вищої освіти до опанування навчального матеріалу, активізації спільної систематичної роботи викладачів і здобувачів вищої освіти упродовж семестру, а також в удосконаленні рівня організації освітнього процесу в Університеті.

Змістовний модуль (модуль) - запланована сукупність тем, що реалізується відповідними формами навчального процесу та підлягає модульному контролю. Модульний контроль проводиться за розкладом аудиторних занять у формі за рішенням кафедри. До модульного контролю допускаються здобувачі вищої освіти, які виконали індивідуальний навчальний план, тобто передбачені в конкретному змістовому модулі всі види навчальної роботи. Бал за модуль розраховується з урахуванням балів за поточний контроль і модульну контрольну роботу. Оцінювання поточного та модульного контролів здійснюється за 100-бальною шкалою з подальшим переведенням у національну шкалу та шкалу ECTS (табл.2).

Здобувач вищої освіти, який не брав участь у виконанні всіх видів робіт, передбачених робочою програмою або не склав модульний контроль, має право на його відпрацювання, відповідно до графіку відпрацювань, затвердженого кафедрою інфекційної патології, біобезпеки та ветеринарно-санітарного інспектування імені професора В.Я.Атамася.

З метою підвищення мотивації до систематичної активної роботи протягом усього періоду навчання за відповідним освітнім рівнем вищої освіти, переорієнтацію їхніх цілей з отримання позитивної оцінки на формування стійких знань, умінь та навичок; систематизації знань та активне їх засвоєння упродовж навчального року; подолання елементів суб'єктивізму під час оцінювання знань в Університеті передбачена накопичувальна система

оцінювання знань здобувачів вищої освіти. Розрахунок балів за поточний контроль та заохочувальні види робіт визначаються кафедрою та робочою програмою.

За накопичувальною системою підсумкова оцінка в балах з освітнього компонента розраховується як сума балів отриманих здобувачем вищої освіти за змістові модулі, відвідування на заняттях та за додаткові види робіт з компоненту (активна участь в роботі наукового гуртка кафедри, підготовка індивідуального завдання і виступ з ним на семінарі, конференції і т.і., доповідь на науковій студентській конференції, призове місце в олімпіаді, підготовка наукової публікації, виконання індивідуального завдання, участь у вдосконаленні навчально-методичної бази кафедри тощо) (табл. 3.).

Таблиця 3. Таблиця відповідності результатів контролю знань за різними шкалами і критерії оцінювання

Сума балів за 100-бальною шкалою	Оцінка в ECTS	Значення оцінки ECTS	Критерії оцінювання	Рівень компетентності	Оцінка за національною шкалою	
					екзамен	залік
90 - 100	A	відмінно	Здобувач виявляє особливі творчі здібності, вміє самостійно здобувати знання, без допомоги викладача знаходить та опрацьовує необхідну інформацію, вміє використовувати набуті знання і вміння для прийняття рішень у нестандартних ситуаціях, переконливо аргументує відповіді, самостійно розкриває власні обдарування і нахили	Високий (творчий)	відмінно	зараховано
82 - 89	B	дуже добре	Здобувач вільно володіє вивченим обсягом матеріалу, застосовує його на практиці, вільно розв'язує вправи і задачі у стандартних ситуаціях, самостійно виправляє допущені помилки, кількість яких незначна	Достатній (конструктивно-варіативний)	добре	
74 - 81	C	добре	Здобувач вміє зіставляти, узагальнювати, систематизувати інформацію під керівництвом викладача; в цілому самостійно застосовувати її на практиці; контролювати власну діяльність; виправляти помилки, серед яких є суттєві, добирати аргументи для			

			підтвердження думок			
64 - 73	D	задовільно	Здобувач відтворює значну частину теоретичного матеріалу, виявляє знання і розуміння основних положень; з допомогою викладача може аналізувати навчальний матеріал, виправляти помилки, серед яких є значна кількість суттєвих	Середній (репродуктивний)	задовільно	
60 - 63	E	достатньо	Здобувач володіє навчальним матеріалом на рівні, вищому за початковий, значну частину його відтворює на репродуктивному рівні			
35 - 59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання семестрового контролю	Здобувач володіє матеріалом на рівні окремих фрагментів, що становлять незначну частину навчального матеріалу	Низький (рецептивно-продуктивний)	Незадовільно	не зараховано
1 - 34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням залікового кредиту	Здобувач володіє матеріалом на рівні елементарного розпізнання і відтворення окремих фактів, елементів, об'єктів			

Підсумковий контроль – інтегроване оцінювання результатів навчання на певному ступені вищої освіти або на окремих його завершених етапах за національною шкалою і шкалою ЄКТС, яке включає семестровий контроль та атестацію здобувача.

Таблиця 4

Оцінювання освітнього компонента

Бал за модулі (змістовні модулі) (всього 0-90)	Бал за відвідування (до 5)	Бал заохочувальний (до 5)
Модуль 1	0-10% пропусків – 5-4 балів	доповідь на науковій студентській конференції
Модуль 2	10%-20% пропусків – 4-3 балів	активна участь в роботі наукового гуртка кафедри
	20%-30% пропусків – 3-2 балів	підготовка реферату і виступ з ним на семінарі, конференції і т.п.
	30%-40% пропусків – 2-1 балів	призове місце в олімпіаді

	40%-50% пропусків – 1 бал	підготовка наукової публікації
	більше 50% пропусків – 0 балів	виконання індивідуального завдання
		участь у вдосконаленні навчально-методичної бази кафедри

Максимально можлива оцінка за знання програмного матеріалу освітнього компонента становить 100 балів (табл.5):

- модульний контроль – до 90 балів,
- бал за відвідування занять – до 5 балів,
- бал за додаткові види робіт з вивчення освітнього компонента до 5 балів.

Таблиця 5

Оцінювання освітнього компонента

Бал за змістовні модулі (БЗМ)				Сума
Бал за модулі (змістовні модулі) (всього 0-90)		Бал за відвідування (всього 0-5)	Бал заохочувальний (всього -0-5)	
Змістовний модуль 1 (ЗМ 1)	Змістовний модуль 2 (ЗМ 2)	0-5	0-5	100
Поточний контроль - 45	Поточний контроль - 45			
T1	T2			
22	23			
Модульний контроль - 45	Модульний контроль - 45			
БЗМ = (ЗМ1 + ЗМ2) : 2				

* T1,T2,T3.....- теми змістовного модуля

Відповідно до «Положення про систему оцінювання знань здобувачів вищої освіти в Одеському державному аграрному університеті» (нова редакція), затвердженим наказом ректора ОДАУ № 106-заг від 30 квітня 2025 року здобувач вищої освіти має право на автоматичне зарахування відповідних балів за освітній компонент, підвищити оцінку з освітнього компонента, право на перескладання підсумкового контролю з освітнього компонента.

У випадках конфліктної ситуації за мотивованою заявою здобувача вищої освіти чи викладача, деканом факультету/директором інституту створюється комісія для приймання підсумкового контролю, до якої входять завідувач кафедри (провідний викладач) і викладачі відповідної кафедри, представники деканату та органу студентського самоврядування.

8. Методичне забезпечення

1. Робоча програма освітнього компонента «*Ветеринарно-санітарне інспектування апіпродуктів*» для здобувачів вищої освіти ступеня магістр спеціальності 212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза». 23 с.

2. «*Ветеринарно-санітарне інспектування апіпродуктів*». Опорний конспект лекцій для здобувачів вищої освіти ступеня магістр спеціальності 212 Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза». / Розробник: викладач Скрипка Г.А.

Перелік методичних вказівок

Методичні вказівки для лабораторного заняття на тему: «Ветеринарно-санітарна експертиза меду». Для студентів факультету ветеринарної медицини. Одеса, 2000. 18 с. Автори: д.вет.н., проф. В.М. Ковбасенко, к.вет.н., доцент Г.П. Богатир.

2. Фонд тестових завдань.

9. Рекомендована література

Базова

1. Берник І.М. Фаріонік Т.В. Новгородська Н.В. Ветеринарно-санітарна експертиза продуктів тваринного та рослинного походження. Навчальний посібник. Вінниця: ВНАУ, 2020. 232 с.
2. Виробництво, зберігання та переробка продукції бджільництва: підручник / С.О. Петренко та ін. Одеса, 2016. 513 с.
3. Галатюк О.Є. Хвороби бджіл та основи бджільництва. Житомир: 2010. 329 с.
4. Мегель О.Г., Поліщук В.П. Бджільництво. Київ: Вища школа, 1987. 329 с.
5. Поліщук В.П. Бджільництво. Київ: 2001. 284 с.
6. ДСТУ 4497:2005 Мед натуральний. Технічні умови.
7. ДСТУ 3127-95 Обніжжя бджолине (пилко квітковий) і його суміші. Технічні умови.
8. ДСТУ 3192-95 Отрута-сирець бджолина. Технічні умови.
9. ДСТУ 4229:2003 Віск бджолиний пасічний. Технічні умови.
10. ДСТУ 4662:2006 Прополіс (бджолиний клей). Технічні умови.
11. ДСТУ 4666:2006 Молочко маточне бджолине. Технічні умови.
12. ДСТУ 2154-2003 Бджільництво. Терміни та визначення понять.
13. ДСТУ 4667:2006 Віск бджолиний промисловий. Технічні умови.
14. ДСТУ 7004:2009 Вулики. Технічні умови.
15. ДСТУ 7005:2009 Паста для підгодівлі бджіл. Технічні умови.
16. ДСТУ 7074:2009 Перга. Технічні умови.
17. ДСТУ 8086:2015 Бджільництво. Інвентар та пасічні будівлі. Методи та режими дезінфекції
18. ДСТУ 8729:2017 Мед і продукти бджільництва. Визначання кількості мікроорганізмів. Метод підраховування колоній за температури 30 °С
19. СОУ 01.25-37-371:2005 Ветеринарно-санітарна експертиза меду і продуктів бджільництва. Порядок проведення
20. СОУ 01.25-37-373:2005 Гомогенізація меду бджолиного. Загальні вимоги.
21. Адамчук Л., Лісогурська Д., Євтушенко О., Фурман С., Двикалюк Р., Лісогурська О., Пилипко К., Сенчук Т., Діхтяр О., Антонів А., Скрипка Г., Гусятинська О. [під заг. ред. Л. Адамчук]. Бджільництво: вектори наукових досліджень. Монографія. Київ : НУБіП України, 2022. 386 с.

Допоміжна

1. Поліщук В.П. Продукція бджільництва. (в кн.: Підвищення якості продукції тваринництва). Київ: Вища школа. 1991. С. 155-189.
2. Методичні рекомендації для слухачів ІПНКСВМ, студентів та магістрантів ФВМ. Ветеринарно-санітарна експертиза меду та продуктів бджільництва. Біла церква, 2012. 68 с.
3. Методичні рекомендації щодо проведення ветеринарно-санітарної експертизи меду та інших продуктів бджільництва (для слухачів ІПНКСВМ, студентів та магістрантів ФВМ). Біла Церква, 2008. 57 с.

4. Contmination of heavy metals and radionuclides in the honey with different production origin O.T. Piven, M.S. Khimych , V.Z. Salata , B.V. Gutyj , O.V. Naidich , H.A. Skrypka , Z.B. Koreneva , I.V. Dvylyuk , O.M. Gorobey , V.O. Rud. Ukrainian Journal of Ecology, 2020. 10(2). P. 405-409.
5. Скрипка Г.А., Хіміч М.С., Салата В.З., Найдіч О.В., Горобей О.М., Матвійшин Т.С. Моніторинг відповідності якості та безпечності соняшникового меду вимогам національного стандарту. НВ ЛНУ ветеринарної медицини та біотехнологій. Серія: Ветеринарні науки. Т. 23, № 103, Р. 162-167, 2021
6. Скрипка Г.А., Хіміч М.С. Найдіч О.В. Аналіз фізико-хімічних показників меду різних торговельних марок. Збірник матеріалів І Міжнародній науково-практичній конференції НПП та молодих науковців «Актуальні аспекти розвитку науки і освіти» (13-14 квітня 2021 р.) Одеса. ОДАУ, 2021. С. 88-90
7. Скрипка Г.А., Родіонова К.О., Хіміч М.С. Фальсифікація меду натурального різних торговельних марок. Збірник матеріалів науково-практичної конференції «Сучасне бджільництво в Україні та світі» присвяченої 100-річчю заснування Української науково-дослідної станції бджільництва (4 листопада 2021 р, м. Гадяч), С. 72-74
8. Скрипка Г.А., Каракулова К.О. Приходько К.Р. Аналіз органолептичних та фізико-хімічних показників обніжжя бджолиного та прополісу, які реалізуються на ринках м. Одеси. Матеріали науково-практичної студентської конференції навчально-наукового інституту біотехнологій та аквакультури Одеського державного аграрного університету (21 жовтня 2021): збірник тез. Одеса: ОДАУ, 2021. С. 66-68.
9. Скрипка Г.А., Приходько К. Стеценко М. Аналіз фізико-хімічних показників липового та гречаного меду різних торговельних марок. Матеріали науково-практичної конференції «Сучасне бджільництво в Україні та світі» присвяченої 100-річчю заснування Української науково-дослідної станції бджільництва (4 листопада 2021 року): збірник тез. Гадяч. «Інститут бджільництва імені П.І. Прокоповича». 2021. С. 6-9.
10. Скрипка Г.А., Родіонова К.О. Хіміч М.С., Найдіч О.В. Лікувальні властивості меду різного ботанічного походження. Збірник праць XV Міжнародної міждисциплінарної наук.-практ. конф. “Сучасні аспекти збереження здоров’я людини” (8-9 квітня 2022 р., м. Ужгород) С. 27-30
11. Скрипка Г.А., Угляр В.В. Аналіз фізико-хімічних показників гречаного і липового меду вітчизняного виробника. Сучасні підходи гарантування безпечності та якості продуктів тваринництва: матеріали Міжнародної науково-практичної конференції НПП та молодих науковців (Одеса, 06-07 грудня 2022 р.) / Одеський державний аграрний університет. Навчально-науковий інститут біотехнологій та аквакультури. Одеса, 2022. С. 194-196.
12. Скрипка Г., Найдіч О., Тімченко О. Визначення залишкових кількостей антибактеріальних речовин у меді вітчизняних та закордонних виробників. Agrarian Bulletin of the Black Sea Littoral. 2023. Вип. 106. С. 93-99.
13. Скрипка Г., Найдіч О., Тімченко О., Данкевич Н. Токсикологічні і мікробіологічні критерії безпечності обніжжя бджолиного та прополісу. Agrarian Bulletin of the Black Sea Littoral. ODAU, 2023. Issue 109. P. 95-102.
14. Скрипка Г., Найдіч О., Тімченко О. Оцінка мікробіологічних показників безпечності обніжжя бджолиного та прополісу, які реалізуються на ринках міста Одеси. Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції науково-педагогічних працівників та молодих науковців «Актуальні аспекти розвитку ветеринарної медицини в умовах Євроінтеграції»,

присвяченої 85-річчю заснування факультету ветеринарної медицини ОДАУ (Одеса, 14.09-15.09.23р) / Одеський державний аграрний університет. Одеса, 2023. С. 75-80

15. Скрипка, Г., Найдіч, О., Данкевич, Н., Тімченко, О., & Бондаренко, О. (2024). Якість обніжжя бджолиного та прополісу за органолептичними та фізико-хімічними критеріями. *Аграрний вісник Причорномор'я*, (111), 40-46.

16. Скрипка Г., Найдіч О., Данкевич Н. Фальсифікація бджолиного меду та методи її визначення. Актуальні питання судово-ветеринарної експертизи: реалії та перспективи: матеріали Всеукр. наук.-практ. конф., м. Одеса, 23–24 травня. 2024 р. Одеса, 2024. С.61-63

Інформаційні ресурси

1. Закон України “Про захист прав споживачів” URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1023-12#Text> (дата звернення 26.08.21р).
2. Закон України “Про охорону навколишнього природного середовища” URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1264-12#Text> (дата звернення 26.08.21р).
3. Закон України “Про охорону атмосферного повітря” URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2707-12#Text> (дата звернення 26.08.21р).
4. Закон України “Про пожежну безпеку” URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/3745-12#Text> (дата звернення 26.08.21р).
5. Закон України «Про бджільництво» URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1492-14#Text> (дата звернення 26.08.21р).
6. Закон України "Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини" URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2809-15#Text> (дата звернення 26.08.21р).
6. Закон України «Про внесення змін до Закону України «Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини»» URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/191-15#Text> (дата звернення 26.08.21р).
7. Закон України "Про пестициди і агрохімікати" URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/86/95-%D0%B2%D1%80#Text> (дата звернення 26.08.21р).
8. Закон України " Про основні принципи та вимоги до органічного виробництва, обігу та маркування органічної продукції" URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2496-19#Text> (дата звернення 26.08.21р).
9. Інструкція щодо попередження та ліквідації хвороб і отруєнь бджіл URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0131-01#Text> (дата звернення 26.08.21р).
10. Codex Standard for Honey (Codex Alimentarius) 12-1981, Rev. 2 (2001), Adopted in 1981/Revisions 1987 and 2001 (Стандарт Кодексу щодо меду). URL: http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXS%2B12-1981%252FCXS_012e.pdf (дата звернення 26.08.21р).
11. Директива Ради ЄС 2001/110 від 20 грудня 2001 р. «Стосовно меду» URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/984_006-01#Text (дата звернення 26.08.21р).
12. Постанова Ради ЄС №834/2007 від 28 червня 2007 р. Щодо органічного виробництва і маркування органічних продуктів. URL: https://organicstandard.ua/files/standards/ua/ec/EU%20Reg_834_2007%20Organic%20Production_UA.pdf (дата звернення 26.08.21р).
13. Регламент комісії (ЄС) №889/2008 від 5 вересня 2008 р. Детальні правила щодо органічного виробництва, маркування і контролю. URL: https://organicstandard.ua/files/standards/ua/ec/EC_Reg_889_2008_Implementing_Rules_UA.pdf (дата звернення 26.08.21р).

14. Регламент Європейського парламенту і Ради 178/2002/ЄС від 28 січня 2002 року щодо встановлення загальних принципів та вимог законодавства про харчові продукти, заснування Європейського органу харчової безпеки і встановлення процедур у сфері безпеки харчових продуктів. URL:https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/984_005-02#Text (дата звернення 26.08.21р).
15. Регламент (ЄС) № 852/2004 Європейського Парламенту і Ради від 29 квітня 2004 р. про гігієну харчових продуктів. URL:https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/984_002-04#Text (дата звернення 26.08.21р).
16. Правила ввезення в Україну та вивезення за її межі бджіл і продуктів бджільництва. Затверджені наказом Міністерства аграрної політики України і Української академії аграрних наук від 20.09.2000 за № 184/82 (z0736-00) і зареєстровано в Міністерстві юстиції України 23 жовтня 2000 р. за № 738/4959 URL:<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0738-00#Text> (дата звернення 26.08.21р).
17. Інструкція щодо ліквідації та профілактики заразних хвороб бджіл URL:<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0131-01#Text>(дата звернення 26.08.21р).

ЗАГ 1 3 9 10

ФАХ 1, 3, 4, 5,6,16,17

ПНР 1,2,4,5,10,14,15

ФК12. Проводити державний (внутрішній) ветеринарно-санітарний контроль на потужностях з виробництва та обігу м'яса і м'ясних продуктів, молока і молочних продуктів, напівфабрикатів, харчових гідробіонтів; заготівлею, зберіганням та обігом харчових рослинних продуктів, меду і апіпродуктів, харчових яєць та яйцепродуктів, а також інших продуктів, володіти методами відбору проб, поводження з ними та результатів їх випробувань (досліджень).

ПРН13. Здійснювати належний контроль санітарних заходів та гігієнічних вимог за виробництва, переробки та обігу м'яса й інших продуктів забою ссавців та птиці, молока і молочних продуктів, харчових гідробіонтів, харчових рослинних продуктів, меду і апіпродуктів, харчових яєць та яйцепродуктів з подальшим проведенням інспектування відповідно до чинних нормативно-правових актів.