

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

«ЗАТВЕРДЖЕНО»

Завідувач кафедри
Ігор ПАНИКАР

« 08 » 07 2025р.

«ПОГОДЖЕНО»

В.о. декана факультету
ветеринарної медицини

Катерина РОДІОНОВА
« 08 » 2025р.

«ПОГОДЖЕНО»

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

« 10 » 08 2025 р.

**РОБОЧА ПРОГРАМА ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА
ОП 23 «ВЕТЕРИНАРНО-САНІТАРНЕ ІНСПЕКТУВАННЯ
ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ»**

**РІВЕНЬ ВИЩОЇ
ОСВІТИ**

ДРУГИЙ (МАГІСТЕРСЬКИЙ)

(назва рівня вищої освіти)

ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ

21 «ВЕТЕРИНАРІЯ»

(шифр та назва галузі знань)

СПЕЦІАЛЬНІСТЬ

211 «ВЕТЕРИНАРНА МЕДИЦИНА»

(код та найменування спеціальності)

ОСВІТНЯ ПРОГРАМА

ВЕТЕРИНАРНА МЕДИЦИНА

(назва освітньої програми)

**СТРУКТУРНИЙ
ПІДРОЗДІЛ**

**ФАКУЛЬТЕТ ВЕТЕРИНАРНОЇ
МЕДИЦИНИ**

(назва факультету)

ОДЕСА 2025

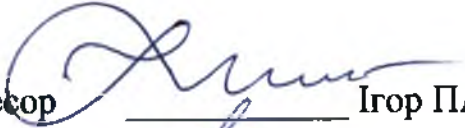
Робоча програма з освітнього компонента **«Ветеринарно-санітарне інспектування харчових продуктів»** для здобувачів вищої освіти освітньої програми **ВЕТЕРИНАРНА МЕДИЦИНА**, спеціальності **211 ВЕТЕРИНАРНА МЕДИЦИНА**, за другим (магістерським) рівнем вищої освіти.

Розробник програми: Тарасенко Л.О. - доктор ветеринарних наук, професор кафедри інфекційної патології, біобезпеки та ВСІ ім. проф. В.Я. Атамася

Робоча програма розглянута і схвалена на засіданні кафедри інфекційної патології, біобезпеки та ВСІ ім. проф. В.Я. Атамася

Протокол № 20 від «08» 07 2025 р.

Завідувач кафедри інфекційної патології, біобезпеки та ВСІ ім. проф. В.Я. Атамася

доктор ветеринарних наук, професор  Ігор ПАНИКАР

Гарант освітньої програми  Руслан ДУБІН

1. ОПИС ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, освітня програма здобувача вищої освіти	Характеристика освітнього компонента	
		денна форма навчання	
Кількість кредитів – 8	Галузь знань: 21 «Ветеринарія»	Обов'язкова	
	Спеціальність: 211 «Ветеринарна медицина»		
Модулів – 4	Освітньо-професійна програма «Ветеринарна медицина»	Рік підготовки	
Змістових модулів – 4		5-й	5 й
Індивідуальне науково-дослідне завдання		Семестр	
Загальна кількість годин – 240		9-й	10-й
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 3,0/3,5 самостійної роботи здобувача – 4,9/2,5	Рівень вищої освіти: другий магістерський	Лекції	
		20 год.	30 год.
		Лабораторні	
		26 год.	40 год.
		Самостійна робота	
		74 год.	50 год.
		Індивідуальні завдання:	
		-	
		Вид контролю:	
		Залік	Іспит

Примітка. Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної і індивідуальної роботи становить: 116/124 .

2.МЕТА ТА ЗАВДАННЯ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА

- **Предмет** вивчення освітнього компонента: «**Ветеринарно-санітарне інспектування харчових продуктів**» складена відповідно до освітньо-професійної програми підготовки «магістр» спеціальності: **211 «Ветеринарна медицина»**.

- **Метою** освітнього компонента є формування у лікарів ветеринарної медицини кваліфікації щодо застосування органолептичних, лабораторних та спеціальних методів дослідження показників безпеки та якості продуктів тваринництва на продовольчих ринках – і рослинного походження для ветеринарно-санітарного оцінювання, а також застосування санітарно-гігієнічних заходів на всіх етапах виробництва, зберігання, транспортування та реалізації.

- **Завдання** освітнього компонента полягає у набутті здобувачами знань, вмінь і навичок володіння органолептичними, лабораторними та спеціальними методами досліджень показників безпеки та якості продуктів тваринного та рослинного походження;

- розкрити сучасні методи оцінки якості і безпеки продукції тваринництва і рослинництва.

В результаті вивчення освітнього компонента здобувач повинен:

знати: санітарно-гігієнічні вимоги до тварин і продукції тваринного походження, кормів, кормових добавок, преміксів тощо, а на продовольчих ринках – і продукції рослинного походження;

вміти: на основі чинних правових актів із використанням сучасних методів досліджень вирішувати питання санітарного оцінювання продукції за комплексом показників якості та безпеки.

Передумовами для вивчення дисципліни «Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва» є формування у здобувачів знань та вмінь з гігієни, анатомії, паразитології, біохімії.

3.КОМПЕТЕНТНОСТІ ТА ПРОГРАМНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ

В результаті вивчення ОК у здобувачів формуються

Інтегральна компетентність (ІК).

(ІК) Здатність розв'язувати складні задачі і проблеми у галузі ветеринарної медицини, що передбачає проведення досліджень, упровадження інновацій та характеризується невизначеністю умов і вимог.

Загальні компетентності:

ЗК 2. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК 3. Знання та розуміння предметної галузі та професії.

ЗК 7. Здатність проведення досліджень на відповідному рівні

ЗК 8. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 10. Здатність спілкуватися з представниками інших професійних груп різного рівня (з експертами інших галузей знань/видів економічної діяльності).

Фахові (спеціальні) компетентності (ФК):

ФК 6. Здатність здійснювати відбір, пакування, фіксування і пересилання проб біологічного матеріалу для лабораторних досліджень.

ФК 10. Здатність розробляти стратегії безпечного, санітарнообумовленого утримання тварин.

ФК 15. Здатність організовувати нагляд і контроль виробництва, зберігання, транспортування та реалізації продукції тваринного і рослинного походження.

Програмні результати вивчення освітнього компоненту «Ветеринарно-санітарне інспектування харчових продуктів»:

РН 1. Знати і грамотно використовувати термінологію ветеринарної медицини.

РН 5. Установлювати зв'язок між клінічними проявами захворювання та результатами лабораторних досліджень.

РН 6. Розробляти карантинні та оздоровчі заходи, методи терапії, профілактики, діагностики та лікування хвороб різної етіології.

РН 11. Узагальнювати та аналізувати інформацію щодо ефективності роботи ветеринарних фахівців різного підпорядкування.

РН 12. Знати правила та законодавчі нормативні акти щодо нагляду і контролю виробництва, зберігання, транспортування та реалізації продукції тваринного і рослинного походження.

РН 18. Здійснювати облікову звітність під час фахової діяльності.

4. СТРУКТУРА ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин				
	денна форма				
	усього	у тому числі			
лек		лаб.	інд.	с. р.	
Змістовий модуль 1. Ветеринарно-санітарна експертиза продукції забою і первинної переробки тварин					
Тема 1. Ветеринарно-санітарна експертиза і значення її у підготовці лікаря ветеринарної медицини.	9	2			5
Тема 2. Структура МПП. Правила транспортування та прийому тварин на МПП.	11	2	4		5
Тема 3. Технологія забою і первинної переробки с/г тварин і птиці.	13	2	6		5
Тема 4. Про побічні продукти тваринного походження, не призначені для споживання людиною	12	2			10
Тема 5. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів	7	2			5
Тема 6. Закон України про Державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин	7	2			5
Тема 7. Морфологічний і хімічний склад м'яса с/г тварин.	11	2	4		5

Разом за змістовим модулем 1	70	14	16		40
Змістовий модуль 2. Ветсанекспертиза м'яса за різних способів консервування					
Тема 8. Технологія і гігієна консервування м'яса і м'ясопродуктів низькими температурами.	16	2	2		12
Тема 9. Технологія і гігієна консервування м'яса і м'ясопродуктів високими температурами (ковбаси, консерви)	18	2	4		12
Тема 10. Харчові токсикоінфекції і токсикози	16	2	4		10
Разом за змістовим модулем 2	50	6	10		34
Усього годин за 9 сем	120	20	26		74
Змістовий модуль 3. Ветеринарно-санітарна експертиза туш і органів тварин за інфекційних, інвазійних та незаразних захворювань					
Тема 11. Ветсанекспертиза туш і органів с/г тварин за інфекційних захворювань. Сибірка	8	4	4		5
Тема 12. Ветсанекспертиза туш і органів с/г сільськогосподарських тварин за Бруцельозу і Ящуру	10	2	2		5
Тема 13. Ветсанекспертиза туш і органів с/г тварин за інвазійних хвороб	7	4	2		5
Тема 14. Ветсанекспертиза туш і органів с/г тварин за незаразних хвороб	9	2	2		5
Тема 15. Ветеринарно-санітарне інспектування риби	9	2	4		5
Тема 16. Ветеринарно-санітарне інспектування гідробіонтів	7	2	2		5
Разом за змістовим модулем 3	50	16	16		30
Змістовий модуль 4. Ветсанекспертиза молока, яєць, меду і продукції рослинного походження.					
Тема 17. Хімічний склад та технологічні властивості молока. Органолептичні та лабораторні методи визначення якості молока Вимоги до молока згідно ДСТУ 3662 -18	10	4	4		2
Тема 18. Ветеринарно - санітарна експертиза і санітарна оцінка молока при захворюваннях та отруєннях тварин.	6	2	2		2
Тема 19. Методи визначення вмісту жиру в молоці.	4		2		2
Тема 20. Визначення кислотності та сухої речовини в молоці.	4		2		2
Тема 22. Ветеринарно - санітарний контроль якості молока і молочних продуктів на продовольчих ринках	6	2	2		2
Тема 23. Визначення вмісту в молоці білків, кетонівих тіл. Визначення сиропридатності молока та контролю режимів пастеризації	4		2		2
Тема 24. Методи мікробіологічних досліджень молока.	4		2		2
Тема 25. Методи визначення якості кисломолочних продуктів та сирів вершкового масла	4		2		2

Тема 26. Ветсанекспертиза меду та інших продуктів бджільництва	6	2	2		2
Тема 27. Ветсанекспертиза яєць свійської птиці	5	2	2		1
Тема 28. Ветеринарно-санітарна та радіологічна експертиза рослинних харчових продуктів, в т.ч. грибів	5	2	2		1
Разом за змістовим модулем 4	58	14	24		20
ІНДЗ					
Усього годин за 10сем	120	30	40		50
Усього годин	240	50	66		124

5. ЗМІСТ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА

5.1. ПРОГРАМА ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА

Змістовий модуль 1. Ветеринарно-санітарна експертиза продукції забою і первинної переробки тварин

Тема 1. Ветеринарно-санітарна експертиза і значення її у підготовці лікаря ветеринарної медицини. Об'єкти досліджень у ветсанекспертизі. Вимоги при проведенні ветсанекспертизи.

Вивчення харчової цінності, морфологічного і хімічного складу м'яса с/г тварин, птиці, кролів, диких тварин.

Загальні положення про необхідність підготовки ветсанекспертів та основні завдання, які стоять перед фахівцями вет. медицини у галузі ветсанекспертизи.

Об'єкти досліджень у ветсанекспертизі. Основні вимоги при проведенні ветсанекспертизи. Взаємозв'язок ветсанекспертизи з іншими дисциплінами

Тема 2. Структура МПП. Правила транспортування та прийому тварин на МПП

Типи і структура забійних та м'ясопереробних підприємств, їх економічна та виробнича характеристика. Санітарно - гігієнічні вимоги до виробничих цехів та їх устаткування. Порядок приймання тварин на МПП.

Ветеринарно-санітарні заходи при транспортуванні тварин. Благополуччя тварин під час транспортування і перед забоєм.

Тема 3. Технологія забою і первинної переробки с/г тварин і птиці

Технологічні схеми забою та розбирання туш. Особливості обробки свинячих туш у шкірі та методом крупонування. Вилучення внутрішніх органів. Розпилювання та зачищення туш. Послідовність та характеристика операцій переробки птиці. Контроль якості туш с/г тварин і птиці. Аналіз гігієнічних умов та оцінювання ризиків під час забою тварин і первинної переробки продуктів забою. Гуманний забій. Процедури передзабійного огляду тварин. Післязабійне інспектування туш і внутрішніх органів забійних тварин. Інспектування м'яса диких промислових тварин і пернатої дичини. Клеймування та прийняття рішень щодо використання продуктів забою тварин за результатами післязабійного інспектування.

Тема 5. Про побічні продукти тваринного походження, не призначені для споживання людиною

Визначення термінів. Сфера застосування цього Закону. Законодавство про побічні продукти тваринного походження. повноваження органів державного управління та органів місцевого самоврядування у сфері поводження з побічними продуктами тваринного походження. категорії побічних продуктів тваринного походження. Обов'язки та права операторів ринку у сфері поводження з побічними продуктами тваринного походження. Вимоги до потужностей (об'єктів) з оброблення, переробки побічних продуктів тваринного походження. Простежуваність. Система аналізу ризиків у критичних контрольних точках. відповідальність за порушення законодавства про побічні продукти тваринного походження.

Тема 5. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів

Законодавство про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів. Державне регулювання у сфері безпечності харчових продуктів. Повноваження центральних органів виконавчої влади у сфері безпечності та окремих показників якості харчових продуктів, лабораторні дослідження. Санітарні заходи та окремі показники якості харчових продуктів. Державна реєстрація об'єктів санітарних заходів. Виробництво та обіг харчових продуктів. Забій тварин. Обіг харчових продуктів на агропродовольчих ринках. Вимоги до обігу об'єктів санітарних заходів. Загальні гігієнічні вимоги щодо поводження з харчовими продуктами. Міжнародна торгівля.

Тема 6. Закон України про Державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин.

Система державного контролю. повноваження органів виконавчої влади у сфері державного контролю. права та обов'язки операторів ринку принципи та вимоги до здійснення державного контролю відбір зразків та лабораторні дослідження (випробування) планування державного контролю. Державний контроль харчових продуктів тваринного походження та живих тварин, здійснення державного контролю на кордоні та в країнах-експортерах, фінансування державного контролю. Відповідальність за порушення цього закону, законодавства про харчові продукти та корми.

Тема 7. Морфологічний і хімічний склад м'яса с/г тварин .

Визначення та харчове значення м'яса. Морфологічний та хімічний склад м'яса. Особливості м'яса птиці та кролів. Класифікація м'яса за термічним станом та вживаністю. Фактори, які впливають на якість м'яса. Сортowa класифікація туш. Дозрівання та зміни в м'ясі внаслідок порушення умов зберігання.

Змістовий модуль 2. Ветсанекспертиза м'яса за різних способів консервування

Харчові токсикоінфекції і токсикози. Відбір зразків для дослідження. Профілактика харчових токсикоінфекцій і токсикозів. Ветсанекспертиза туш і органів с/г тварин при інфекційних захворюваннях. Сибірка, Бруцельоз, Ящур. Загальні особливості і методика проведення ветсанекспертизи туш та органів

забійних тварин. Ветсанекспертиза туш і органів с/г тварин при інвазійних хворобах. Характеристика збудника і ВСЕ при трихінельозі, фінозі.

Тема 8. Технологія і гігієна консервування м'яса і м'ясопродуктів низькими температурами.

Гігієна консервування м'яса солінням. Види консервування м'яса солінням. Гігієна замороженого, підмороженого м'яса.

Тема 9. Технологія і гігієна консервування м'яса і м'ясопродуктів високими температурами (ковбаси, консерви)

Виробництво консервів. Асортимент м'ясних консервів. Консервна тара. Основні види сировини, які використовуються для виготовлення консервів. Технологія виготовлення м'ясних консервів. ВСЕ у консервному виробництві.

Тема 10. Харчові токсикоінфекції і токсикози

Загальна характеристика. Харчові токсикоінфекції. Харчові токсикози. Профілактика харчових токсикоінфекцій і токсикозів. Відбір зразків для бактеріологічних досліджень.

Змістовий модуль 3. Ветеринарно-санітарна експертиза туш і органів тварин за інфекційних, інвазійних та незаразних захворювань.

Тема 11. Ветсанекспертиза туш і органів с/г тварин за інфекційних захворювань. Сибірка

Загальні особливості і методика проведення ветсанекспертизи туш та органів забійних тварин при інфекційних захворюваннях. Передзабійна діагностика. Післязабійна діагностика. Лабораторна діагностика.

Сибірка у людини.

Тема 12. Ветсанекспертиза туш і органів с/г сільськогосподарських тварин за Бруцельозу і Ящуру

Загальні особливості і методика проведення ветсанекспертизи при Бруцельозі і Ящурі. Передзабійна діагностика. Післязабійна діагностика. Лабораторна діагностика.

Тема 13. Ветсанекспертиза туш і органів с/г тварин за інвазійних хвороб

Характеристика збудника і ВСЕ при трихінельозі. Характеристика збудника і ВСЕ при фінозі

Тема 14. Ветсанекспертиза туш і органів с/г тварин за незаразних хвороб

ВСЕ та оцінка продуктів забою тварин за незаразних хвороб. ВСЕ та оцінка продуктів забою за отруєнь тварин і лікування їх хіміотерапевтичними засобами. ВСЕ та оцінка продуктів забою тварин за радіаційного ураження. Виявлення м'яса, отриманого від хворих тварин, тварин, забитих в стані агонії, та тварин, що загинули. Знезараження умовно придатного м'яса. Процедури поводження з відходами та побічними продуктами тваринного походження, не призначеними для споживання людиною. Визначення видової належності та свіжості м'яса

Тема 15. Ветеринарно-санітарне інспектування риби

Національний стандарт України. Риба океанічного промислу Заморожена технічні умови ДСТУ 4378:2005; Національний стандарт України Філе рибне заморожене Технічні умови ДСТУ 4379:2005; Риби азовського, Чорного морів

та внутрішніх водоймищ України Номенклатура біологічна і товарна. ДСТУ 4415:2005.

Тема 16. Ветеринарно-санітарне інспектування гідробіонтів

Національний стандарт України Кальмар заморожений. Технічні умови ДСТУ 4381:2005;

Змістовий модуль 4. Ветсанекспертиза молока, яєць, меду і продукції рослинного походження.

Основи ветсанекспертизи молока і молочних продуктів. Харчова цінність молока. Хімічний склад та біологічно активні речовини молока. Шкідливі хімічні речовини молока. ВСЕ меду. Загальна характеристика меду. Хімічний склад та товарознавча оцінка меду.

Властивості меду. Зберігання меду. Контроль меду на ринках.

Органолептичні та лабораторні методи дослідження меду. ВСЕ яєць.

Харчова та товарознавча цінність яєць. Будова та хімічний склад яйця. Зберігання яєць та зміни при зберіганні. Яйця як джерело харчових захворювань людей.

Тема 17. Хімічний склад та технологічні властивості молока

Органолептичні та лабораторні методи визначення якості молока.

Органолептична оцінка молока, фізичні властивості молока. Бактерицидна фаза молока та фактори що на неї впливають.

Тема 18. Вимоги до молока згідно ДСТУ 3662 -18. Ветеринарні вимоги щодо імпорту в Україну молока та молочних продуктів

Вимоги до молока-сировини коров'ячого відповідно вимог Національного стандарту за органолептичними показниками, фізико-хімічними, показниками безпечності (мікробіологічними, забруднення важкими металами, радіонуклідами, антибіотиками).

Тема 19. Ветеринарно - санітарна експертиза і санітарна оцінка молока при захворюваннях та отруєннях тварин.

Харчова цінність молока. Хімічний склад молока. Біологічно активні речовини молока. Шкідливі хімічні речовини молока. Захворювання, збудники яких передаються через молоко людині.

Тема 20. Методи визначення вмісту жиру в молоці.

Національний стандарт. Молоко коров'яче сире визначення масової частки жиру ДСТУ 7057:2009.

Тема 21. Визначення кислотності та сухої речовини в молоці.

Молоко коров'яче сире визначення сухої речовини ДСТУ 7057:2009.

Тема 22. Ветеринарно - санітарний контроль якості молока і молочних продуктів на продовольчих ринках.

Вимоги до безпечності та якості молока і молочних продуктів, затверджені наказом, застосовуються до операторів ринку молока та молочних продуктів (ЗУ про молоко і молочні продукти). Критерії для сирого молока безпосередньо перед переробкою.

Тема 23. Визначення вмісту в молоці білків, кетонових тіл. Визначення сиропридатності молока та контролю режимів пастеризації.

Визначення вмісту білків, кетонів у молоці і фактори що на них впливають. Вимоги до молока, та фактори що впливають на технологічні властивості виробництва сиру.

Тема 24. Методи мікробіологічних досліджень молока.

Підготовка молока до мікробіологічних досліджень. Визначення редуктазної проби. Визначення бродильної проби. Визначення сичужно-бродильної проби. Визначення кількості мезофільних аеробних і факультативно анаеробних мікроорганізмів. Визначення бактерій групи кишкових паличок 4.3.3.7 Визначення молочнокислих мікроорганізмів. Метод визначення дріжджів і пліснявих грибів. Визначення кількості маслянокислих бактерій. Визначення кількості протеолітичних бактерій.

Тема 25. Методи визначення якості кисломолочних продуктів та сирів, вершкового масла

Органолептичне дослідження і визначення кислотності молочних продуктів. Визначення вмісту жиру. Контроль натуральності сметани. Визначення домішки крохмалю або муки. Визначення домішки сиру, кисляку, кефіру. Контроль натуральності вершкового масла.

Тема 26. Ветсанекспертиза меду та інших продуктів бджільництва

Класифікація апіпродуктів та харчове значення меду. Класифікація меду. Хімічний склад меду. Фізичні та хімічні властивості меду. Ветеринарно-санітарна експертиза меду. Ветеринарно-санітарні вимоги до зберігання меду. Ветеринарно-санітарні вимоги до реалізації меду. Характеристика окремих апіпродуктів.

Тема 27. Ветсанекспертиза яєць свійської птиці

Харчова цінність яєць. Будова яйця. Хімічний склад яєць. Товарознавча кваліфікація яєць. Зберігання яєць та зміни при зберіганні. Яйця як джерело харчових захворювань людей.

Тема 28. Ветеринарно-санітарна та радіологічна експертиза рослинних харчових продуктів, в т.ч. грибів

Порядок та норми відбору проб для лабораторних досліджень рослинної продукції. Радіологічна ветеринарно-санітарна експертиза рослинних харчових продуктів. Порядок проведення ветеринарно-санітарного контролю та оцінка рослинної продукції. Ветеринарно - санітарна експертиза свіжих коренебульбоплодів, овочів, фруктів. Визначення масової частки нітратів у рослинних харчових продуктах іонометричним методом. Хвороби рослин, за яких вони не допускаються до реалізації.

5.2 ТЕОРЕТИЧНИЙ ЗМІСТ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА (КУРС ЛЕКЦІЙ)

№	Змістовний модуль, теми лекцій і орієнтовний перелік питань
1	2
Змістовний модуль 1. Ветеринарно-санітарна експертиза продукції забою і первинної переробки тварин – 14 год.	
1	Тема 1. Ветеринарно-санітарна експертиза і значення її у підготовці лікаря ветеринарної медицини (2год) 1. Загальні положення про необхідність підготовки ветсанекспертів та основні завдання, які стоять перед фахівцями вет. медицини у галузі ветсанекспертизи. 2. Об'єкти досліджень у ветсанекспертизі 3. Основні вимоги при проведенні ветсанекспертизи 4. Взаємозв'язок ветсанекспертизи з іншими дисциплінами
2	Тема 2. Структура МПП. Правила транспортування та прийому тварин на МПП (2год) 1. Типи і структура забійних та м'ясопереробних підприємств, їх економічна та виробнича характеристика. 2. Санітарно - гігієнічні вимоги до виробничих цехів та їх устаткування. 3. Порядок приймання тварин на МПП. 4. Ветеринарно-санітарні заходи при транспортуванні тварин. 5. Благополуччя тварин під час транспортування і перед забоєм.
3	Тема 3. Технологія забою і первинної переробки с/г тварин і птиці (2год) 1. Технологічні схеми забою та розбирання туш. 2. Особливості обробки свинячих туш у шкірі та методом крупонування. 3. Вилучення внутрішніх органів. 4. Розпилювання та зачищення туш. 5. Послідовність та характеристика операцій переробки птиці. 6. Контроль якості туш с/г тварин і птиці. 7. Аналіз гігієнічних умов та оцінювання ризиків під час забою тварин і первинної переробки продуктів забою. Гуманний забій. Процедури передзабійного огляду тварин. 8. Післязабійне інспектування туш і внутрішніх органів забійних тварин. Інспектування м'яса диких промислових тварин і пернатой дичини 9. Клеймування та прийняття рішень щодо використання продуктів забою тварин за результатами післязабійного інспектування.
4	Тема 4. Про побічні продукти тваринного походження, не призначені для споживання людиною. (2год) 1. Визначення термінів. Сфера застосування цього Закону. 2. Законодавство про побічні продукти тваринного походження. повноваження органів державного управління та органів місцевого самоврядування у сфері поводження з побічними продуктами тваринного походження. 3. Категорії побічних продуктів тваринного походження. 4. Обов'язки та права операторів ринку у сфері поводження з побічними продуктами тваринного походження. 5. Вимоги до потужностей (об'єктів) з оброблення, переробки побічних продуктів тваринного походження. 6. Простежуваність. Система аналізу ризиків у критичних контрольних точках. відповідальність за порушення законодавства про побічні продукти тваринного походження.
5	Тема 5. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових

	продуктів. (2год) 1. Законодавство про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів. Державне регулювання у сфері безпечності харчових продуктів. 2. Повноваження центральних органів виконавчої влади у сфері безпечності та окремих показників якості харчових продуктів, лабораторні дослідження. 3. Санітарні заходи та окремі показники якості харчових продуктів. 4. Державна реєстрація об'єктів санітарних заходів. 5. Виробництво та обіг харчових продуктів. 6. Забій тварин. Обіг харчових продуктів на агропродовольчих ринках. Вимоги до обігу об'єктів санітарних заходів. 3 7. Загальні гігієнічні вимоги щодо поводження з харчовими продуктами. 8. Міжнародна торгівля.
6	Тема 6. Закон України про Державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин (2год). 1. Система державного контролю. повноваження органів виконавчої влади у сфері державного контролю. права та обов'язки операторів ринку принципи та вимоги до здійснення державного контролю відбір зразків та лабораторні дослідження (випробування) планування державного контролю. 2. Державний контроль харчових продуктів тваринного походження та живих тварин, здійснення державного контролю на кордоні та в країнах-експортерах, фінансування державного контролю. 3. Відповідальність за порушення цього закону, законодавства про харчові продукти та корми.
7	Тема 7. Морфологічний і хімічний склад м'яса с/г тварин (2год) 1. Визначення та харчове значення м'яса. 2. Морфологічний та хімічний склад м'яса. 3. Особливості м'яса птиці та кролів. 4. Класифікація м'яса за термічним станом та вгодованістю. 5. Фактори, які впливають на якість м'яса. 6. Сортова класифікація туш. 7. Дозрівання та зміни в м'ясі внаслідок порушення умов зберігання.
Змістовий модуль 2. Ветсанекспертиза м'яса за різних способів консервування (6год)	
8	Тема 8. Технологія і гігієна консервування м'яса і м'ясопродуктів низькими температурами. (2год) 1. Ветеринарно-санітарний контроль охолоджених продуктів забою. 2. Ветеринарно-санітарний контроль підмороженого м'яса. 3. Ветеринарно-санітарний контроль замороженого м'яса. 4. Ветеринарно-санітарний контроль продуктів забою і м'ясопродуктів на холодильниках. 5. Консервування м'яса і м'ясопродуктів солінням
9	Тема 9. Технологія і гігієна консервування м'яса і м'ясопродуктів високими температурами (ковбаси, консерви) (2год) 1. Виробництво консервів 2. Асортимент м'ясних консервів 3. Консервна тара 4. Основні види сировини, які використовуються для виготовлення консервів 5. Технологія виготовлення м'ясних консервів 6. ВСЕ у консервному виробництві. Гігієна консервування м'яса. Оцінювання безпечності та якості м'ясних продуктів (ковбасних виробів, напівфабрикатів, солено-копчених виробів, м'ясних консервів). Виявлення фальсифікацій м'яса і м'ясних продуктів

10	Тема 10. Харчові токсикоінфекції і токсикози (2год) 1. Загальна характеристика. Етіологія токсикозів і токсикоінфекцій 2. Харчові токсикоінфекції 3. Харчові токсикози 4. Харчові хвороби: харчові зоонози, токсикоінфекції та токсикози. Охорона здоров'я населення (аналіз ризиків та профілактика хвороб, що передаються через харчові продукти). 4. Профілактика харчових токсикоінфекцій і токсикозів 5. Відбір зразків для бактеріологічних досліджень.
Змістовий модуль 3. Ветеринарно-санітарна експертиза туш і органів тварин за інфекційних, інвазійних та незаразних захворюваннях – 16 год	
11	Тема 11. Ветсанекспертиза туш і органів с/г тварин при інфекційних захворюваннях. Сибірка (4год) 1. Загальні особливості і методика проведення ветсанекспертизи туш та органів забійних тварин при інфекційних захворюваннях 2. Передзабійна діагностика 3. Післязабійна діагностика 4. Лабораторна діагностика 5. Сибірка у людини
12	Тема 12. Ветсанекспертиза туш і органів с/г тварин за Бруцельозу і Ящуру (2год) 1. Загальні особливості і методика проведення ветсанекспертизи при Бруцельозі і Ящурі 2. Передзабійна діагностика 3. Післязабійна діагностика 4. Лабораторна діагностика
13	Тема 13. Ветсанекспертиза туш і органів с/г тварин при інвазійних хвороб (4год) 1. Характеристика збудника і ВСЕ при трихінельозі 2. 1Характеристика збудника і ВСЕ при фінозі
14.	Тема 14. Ветсанекспертиза туш і органів с/г тварин за незаразних хвороб (2 год) 1. Виявлення м'яса, отриманого від хворих тварин, тварин, забитих в стані агонії, та тварин, що загинули. 2. Знезараження умовно придатного м'яса. 3. Процедури поводження з відходами та побічними продуктами тваринного походження, не призначеними для споживання людиною. 4. Визначення видової належності та свіжості м'яса
15	Тема 15. Ветеринарно-санітарне інспектування риби (2 год)
16	Тема 16. Ветеринарно-санітарне інспектування гідро біонтів (2 год)
Змістовий модуль 4. Ветсанекспертиза молока, яєць, меду і продукції рослинного походження - 14год	
17	Тема 17. Хімічний склад та технологічні властивості молока. Органолептичні та лабораторні методи визначення якості молока Вимоги до молока згідно ДСТУ 3662 -18 (4 год) 1. Методи оцінки якості молока за органолептичними показниками 2. Лабораторні методи оцінки якості і безпечності молока 3. Показники безпечності молока
18	Тема 18. Ветеринарно - санітарна експертиза і санітарна оцінка молока при захворюваннях та отруєннях тварин (2 год). 1. Харчова цінність молока 2. Хімічний склад молока 3. Біологічно активні речовини молока 4. Шкідливі хімічні речовини молока

	5.Захворювання, збудники яких передаються через молоко людині
19	Тема 22. Ветеринарно - санітарний контроль якості молока і молочних продуктів на продовольчих ринках (2 год).
20	Тема 26. Ветсанекспертиза меду та інших продуктів бджільництва (2 год). 1.Класифікація апіпродуктів та харчове значення меду. 2. Класифікація меду. 3. Хімічний склад меду. 4. Фізичні та хімічні властивості меду. 5. Ветеринарно-санітарна експертиза меду. 6. Ветеринарно-санітарні вимоги до зберігання меду. 7. Ветеринарно-санітарні вимоги до реалізації меду. 8. Характеристика окремих апіпродуктів 9.Гігієнічні вимоги до виробництва та обігу меду бджолиного, оцінювання його безпечності та якості
21	Тема 27. Ветсанекспертиза яєць свійської птиці (2год) 1.Харчова цінність яєць 2.Будова яйця 3.Хімічний склад яєць 4.Товарознавча кваліфікація яєць 5.Зберігання яєць та зміни при зберіганні 6.Яйця як джерело харчових захворювань людей 7. Контроль безпечності та якості харчових яєць. Санітарне оцінювання яєць за інфекційних хвороб птиці.
22	Тема 28. Ветеринарно-санітарна та радіологічна експертиза рослинних харчових продуктів, в т.ч. грибів (2год) 1.Порядок та норми відбору проб для лабораторних досліджень рослинної продукції. 2.Радіологічна ветеринарно-санітарна експертиза рослинних харчових продуктів. 3.Порядок проведення ветеринарно-санітарного контролю та оцінка рослинної продукції. 4.Ветеринарно - санітарна експертиза свіжих коренебульбоплодів, овочів, фруктів. 5.Визначення масової частки нітратів у рослинних харчових продуктах іонометричним методом. 6. Хвороби рослин, за яких вони не допускаються до реалізації.

5.3.ТЕМИ ЛАБОРАТОРНИХ ЗАНЯТЬ

№ з/п	Назва теми (питання)	Кількість годин
		денна
9 семестр		
1	Транспортування тварин на МПП.	2
2	Структура МПП і правила прийому тварин.	2
3	Визначення вгодованості тварин.	2
4	Забій і правила переробки тварин.	2
5	Топографія лімфосистеми	2
6	Визначення видової належності м'яса.	2
7	Модульна контрольна робота №1.	2
8	Визначення м'яса хворих і загиблих тварин. Контроль залишків ветеринарних препаратів у сировині тваринного походження	2
9	Визначення ступеню свіжості м'яса.	2

10	Гігієна заморожування м'яса	2
11	Бактеріологічне та біохімічне дослідження м'яса	2
12	Санітарна оцінка при фінозі і трихінельозі	2
13	Модульна контрольна робота №2	2
	Разом годин за 9 семестр	26
10 семестр		
1	Ветеринарно-санітарна експертиза ковбасних виробів	2
2	Ветеринарно-санітарна експертиза баночних консервів	2
3	Ветеринарно-санітарна експертиза риби	2
4	Ветеринарно-санітарна експертиза рибопродуктів	4
5	Ветеринарно-санітарна експертиза тваринних жирів	2
6	Модульна контрольна робота №3.	2
7	Ветеринарно-санітарна експертиза молока	4
8	Ветеринарно-санітарна експертиза молочних продуктів	4
9	Ветеринарно-санітарна експертиза меду і апіпродуктів	4
10	Ветеринарно-санітарна експертиза рослинної продукції	6
11	Ветеринарно-санітарна експертиза яєць	2
12	Ветеринарно-санітарна експертиза харчових продуктів на ринках	4
13	Модульна контрольна робота №4.	2
	Разом годин за 10 семестр	40
	Всього	66

5.4 САМОСТІЙНА РОБОТА

№ з/п	Назва теми (питання)	Кількість годин
1	Ветеринарно-санітарні вимоги до МПП	4
2	Ветеринарно-санітарні вимоги до птахопереробних підприємств	4
3	Ветеринарно-санітарні вимоги до технології забою і первинної переробки туш	4
4	Благополуччя тварин під час транспортування і перед забоєм.	4
5	Аналіз гігієнічних умов та оцінювання ризиків під час забою тварин і первинної переробки продуктів забою. Гуманний забій. Процедури передзабійного огляду тварин.	4
6	Післязабійне інспектування туш і внутрішніх органів забійних тварин. Інспектування м'яса диких промислових тварин і пернатої дичини	4
7	Клеймування та прийняття рішень щодо використання продуктів забою тварин за результатами післязабійного інспектування.	4
8	Післязабійне інспектування та санітарне оцінювання продуктів забою тварин у разі виявлення інфекційних та інвазійних хвороб.	4
9	Післязабійне інспектування та санітарне оцінювання продуктів забою тварин у разі виявлення незаразних хвороб, отруєнь, залишків ветеринарних препаратів	4
10	ВСЕ туш і органів тварин при неінфекційних захворюваннях	4
11	ВСЕ туш і органів тварин при інфекційних захворюваннях	4
12	ВСЕ туш і органів тварин при інвазійних захворюваннях	4
13	Зміни в м'ясі при зберіганні	4
14	Харчові хвороби: харчові зоонози, токсикоінфекції та токсикози.	4

	Охорона здоров'я населення (аналіз ризиків та профілактика хвороб, що передаються через харчові продукти).	
15	Виявлення м'яса, отриманого від хворих тварин, тварин, забитих в стані агонії, та тварин, що загинули. Знезараження умовно придатного м'яса. Процедури поводження з відходами та побічними продуктами тваринного походження, не призначеними для споживання людиною.	4
16	Визначення видової належності та свіжості м'яса.	4
17	Гігієна консервування м'яса. Оцінювання безпечності та якості м'ясних продуктів (ковбасних виробів, напівфабрикатів, солено-копчених виробів, м'ясних консервів). Виявлення фальсифікацій м'яса і м'ясних продуктів	4
18	Етіологія токсикозів і токсикоінфекцій	6
1.	Консервування м'яса низькими температурами	3
2.	Гігієна консервування м'яса. Оцінювання безпечності та якості м'ясних продуктів (ковбасних виробів, напівфабрикатів, солено-копчених виробів, м'ясних консервів). Виявлення фальсифікацій м'яса і м'ясних продуктів	3
3.	ВСЕ туш і органів тварин при отруєннях	4
4.	ВСЕ туш і органів тварин при радіаційних ураженнях	4
5.	Джерела інфікування яєць	4
6.	Контроль безпечності та якості харчових яєць. Санітарне оцінювання яєць за інфекційних хвороб птиці.	4
7.	Фальсифікація меду	4
8.	Гігієнічні вимоги до виробництва та обігу меду бджолиного, оцінювання його безпечності та якості.	3
9.	Все харчових жирів	4
10.	ВСЕ молока за інфекційних захворюваннях.	3
11.	Гігієнічні вимоги до виробництва та обігу молока і молочних продуктів, їх безпечність та якість. Виявлення фальсифікацій молока і молочних продуктів.	2
12.	ВСЕ молока за інвазійних захворюваннях	2
13.	ВСЕ риби при інфекційних захворюваннях	2
14.	ВСЕ риби при інвазійних захворюваннях	2
15.	Інспектування риби за інфекційних та інвазійних хвороб, небезпечних для людей і тварин	2
16.	Гігієнічні вимоги до первинної обробки, консервування та транспортування харчових тваринних гідробіонтів, оцінювання їх безпечності і якості	2
17.	Сучасні методи визначення фальсифікації харчових продуктів	2
Всього		124

5.5. ІНДИВІДУАЛЬНІ ЗАВДАННЯ

Орієнтовний перелік тем індивідуальних завдань для самостійної роботи:

Тема 1. Вплив транспортування на організм тварин та якість м'яса.

Тема 2. Ветеринарно-санітарний нагляд при транспортуванні забійних тварин.

Тема 3. Товарні властивості великої рогатої худоби, яка реалізується з господарства на забій.

- Тема 4.** М'ясні якості свиней при переробці на м'ясокомбінаті.
- Тема 5.** М'ясні якості дрібної рогатої худоби при переробці на м'ясокомбінаті.
- Тема 6.** М'ясні якості кролів при забої на бойні.
- Тема 7.** Харчова та біологічна цінність м'яса яловичини.
- Тема 8.** Ветеринарно-санітарний нагляд при здачі-прийманні тварин на м'ясопереробні підприємства.
- Тема 9.** Передзабійне утримання і його вплив на якість м'яса
- Тема 10.** Санітарно-гігієнічна якість при переробці ВРХ на м'ясо.
- Тема 11.** Методи оглушення забійних тварин та їх вплив на якість м'яса.
- Тема 12.** Методи знекровлення забійних тварин і їх вплив на санітарний стан крові.
- Тема 13.** Передзабійні фактори та їх вплив на якість м'яса.
- Тема 14.** Харчові отруєння та їх профілактика по лінії служби ветеринарної медицини.
- Тема 15.** Ветеринарно-санітарний нагляд при переробці свиней на м'ясо.
- Тема 16.** Ветеринарно-санітарний нагляд при переробці с.-г птиці на м'ясо.
- Тема 17.** Ветеринарно-санітарна експертиза продуктів вимушеного забою тварин.
- Тема 18.** Умовно-придатне м'ясо, методи обеззараження та його раціональне використання.
- Тема 19.** Ветеринарно-санітарна експертиза субпродуктів їх харчова і біологічна цінність.
- Тема 20.** Ветеринарно-санітарний нагляд жирової сировини і харчових тваринних сирів.
- Тема 21.** Ветеринарно-санітарна експертиза шкіряної сировини.
- Тема 22.** Ветеринарно-санітарна експертиза молока і м'яса неблагополучного щодо лейкозу стада великої рогатої худоби.
- Тема 23.** Ветеринарно-санітарний нагляд продуктів забою при виявленні туберкульозу великої рогатої худоби.
- Тема 24.** Ветеринарно-санітарний нагляд продуктів забою тварин за інвазійних хвороб, небезпечних для людини.
- Тема 25.** Трихінельоз всеїдних тварин, методи дослідження, санітарна оцінка продуктів забою.
- Тема 26.** Санітарно-гігієнічний нагляд при виробництві молока неблагополучного щодо туберкульозу стада.
- Тема 27.** Ветеринарно-санітарна експертиза продуктів забою диких промислових тварин.
- Тема 28.** Харчова та біологічна цінність м'яса пернатої дичини.
- Тема 29.** Санітарно-гігієнічний нагляд виробництва м'яса страусів.
- Тема 30.** Ветеринарно-санітарна експертиза ковбасних виробів і консервів з м'яса кролів.
- Тема 31.** Ветеринарно-санітарна експертиза продуктів забою нутрій.
- Тема 32.** Шляхи і джерела потрапляння пестицидів у продукти забою та їх санітарна оцінка.
- Тема 33.** Риба, як фактор передачі збудників харчових токсикоінфекцій.

- Тема 34.** Ветеринарно-санітарна експертиза риби за інвазійних захворювань, небезпечних для людини.
- Тема 35.** Шляхи і джерела бактеріального обсіменіння риби, її санітарна оцінка.
- Тема 36.** Забезпечення якості і безпеки м'яса і м'ясопродуктів.
- Тема 37.** Забезпечення якості і безпеки молока та молочних продуктів.
- Тема 38.** Сухі молочні продукти, їх санітарна оцінка.
- Тема 39.** Шляхи і джерела бактеріального обсіменіння молока, його санітарна оцінка.
- Тема 40.** Харчова та біологічна цінність кисломолочних продуктів з використанням пробіотиків.
- Тема 41.** Основи технології і ветеринарно-санітарний нагляд при виробництві м'ясних баночних консервів.
- Тема 42.** Основи технології і ветеринарно-санітарний нагляд при виробництві рибних консервів.
- Тема 43.** Ветеринарно-санітарний нагляд при виробництві тваринних кормів.
- Тема 44.** Анормальне молоко та його вплив на якість молочних продуктів (кефір, сир).
- Тема 45.** Ветеринарно-санітарна оцінка риби при опісторхозі, дифілобактеріозі, анизакідозі.
- Тема 46.** Умовно-придатне м'ясо, методи його знешкодження.
- Тема 47.** Консервування м'яса холодом, його санітарна оцінка.
- Тема 48.** Ветеринарно-санітарний нагляд якості молока, риби і меду в лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи ринку.
- Тема 49.** Особливості оцінки якості м'яса в лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи ринку.
- Тема 50.** Ветеринарно-санітарна експертиза яєць та яйце-продуктів.
- Тема 51.** Шляхи і джерела зараження тварин і людини ехінококозом. Санітарна оцінка продуктів забою тварин.
- Тема 52.** Методи нагляду санітарної якості молока корів, закупляє мого у населення.
- Тема 53.** Якість меду, що реалізуються на стихійних ринках.
- Тема 54.** Ветеринарно-санітарна експертиза м'яса морських ссавців і безхребетних тварин.
- Тема 55.** Методи оцінки ікри риби і види її фальсифікації.
- Тема 56.** Питання ветеринарно-санітарної експертизи у слідчо-судовій практиці.
- Тема 57.** Ветеринарно-санітарний нагляд при переробці с.-г. птиці на м'ясо.
- Тема 58.** Значення стандартизації і сертифікації у підвищенні якості тваринницької продукції.
- Тема 59.** Ветеринарно-санітарна експертиза рослинних харчових продуктів.
- Тема 60.** Ветеринарно-санітарна експертиза продуктів забою тварин за отруєнь.

6. МЕТОДИ НАВЧАННЯ

Методи навчання – це способи спільної роботи викладача і здобувачів, спрямовані на засвоєння здобувачами теоретичних знань, придбання

практичних навичок і умінь, розвиток у них пізнавальних здібностей, формування високих моральних, ділових та професійних якостей.

При проведенні лекційних і лабораторних робіт з освітнього компонента «Ветеринарно-санітарне інспектування харчових продуктів» застосовують словесні, інноваційні, наочні та практичні методи навчання, які приведені на схемі 1.

Таблиця 1.

Відповідність програмних результатів та методів навчання

Результати навчання	Методи навчання
РН 1. Знати і грамотно використовувати термінологію ветеринарної медицини.	Лекції, семінарські заняття, самостійна робота, індивідуальні консультації. (розповідь, бесіда, дискусія з проблемних питань, демонстрація мультимедійних презентацій, групове обговорення ситуації)
РН 5. Установлювати зв'язок між клінічними проявами захворювання та результатами лабораторних досліджень.	Лекції, семінарські заняття, самостійна робота, індивідуальні консультації. (розповідь, бесіда, дискусія з проблемних питань, демонстрація мультимедійних презентацій, групове обговорення ситуації, «мозковий штурм»)
РН 6. Розробляти карантинні та оздоровчі заходи, методи терапії, профілактики, діагностики та лікування хвороб різної етіології.	Лекції, семінарські заняття, самостійна робота, індивідуальні консультації. (розповідь, бесіда, дискусія з проблемних питань, демонстрація мультимедійних презентацій, групове обговорення ситуації, «мозковий штурм»)
РН 11. Узагальнювати та аналізувати інформацію щодо ефективності роботи ветеринарних фахівців різного підпорядкування.	Словесні: розповідь, бесіда, пояснення. Інноваційні: інтерактивні уроки, змішане навчання. Наочні: демонстрація, спостереження
РН 12. Знати правила та законодавчі нормативні акти щодо нагляду і контролю виробництва, зберігання, транспортування та реалізації продукції тваринного і рослинного походження.	Словесні: розповідь, бесіда, пояснення. Інноваційні: інтерактивні уроки, змішане навчання. Наочні: демонстрація, спостереження
РН 18. Здійснювати облікову звітність під час фахової діяльності.	Словесні: розповідь, бесіда, пояснення. Інноваційні: інтерактивні уроки, змішане навчання. Наочні: демонстрація, спостереження

7. МЕТОДИ КОНТРОЛЮ

Оцінювання знань здобувачів з освітнього компонента «Ветеринарно-санітарне інспектування харчових продуктів» 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 ЄКТС

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.

Оцінювання знань здобувачів з освітнього компонента «**Ветеринарно-санітарне інспектування харчових продуктів**» здійснюється у формі поточного, модульного (рубіжного) та підсумкового контролів, які передбачені «Положенням про систему оцінювання успішності навчання здобувачів вищої освіти в Одеському державному аграрному університеті».

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 ВСІ ім. проф. 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 реферату 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.).

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 студента. У дев'ятому семестрі за навчальним планом за ОК «Ветеринарно-санітарне інспектування харчових продуктів» передбачена форма контролю - залік, у десятому – іспит.

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
1	2	3	4	5	6	7
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			

Продовження табл. 3

1	2	3	4	5	6	7
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			

Таблиця 4

Оцінювання освітнього компонента

Бал за модулі (змістовні модулі) (всього 0-90)	Бал за відвідування (всього 0-5)	Бал заохочувальний (всього – 0-5)
Модуль 1	0-10% пропусків – 5 - 4 балів	доповідь на науковій студентській конференції
Модуль 2	10%-20% пропусків – 4 - 3 бали	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 (Б _{ЗМ}) (всього 0-90)							Бал за відвідування (всього 0-5)	Бал заохочувальний (всього - 5)	Сума
9 семестр - залік									
Змістовний модуль 1 (ЗМ1)							Змістовний модуль 2 (ЗМ2)		
Поточний контроль -40							Поточний контроль -50		
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9	T10
5	5	6	6	6	6	6	16	16	18
Модульний контроль -40							Модульний контроль - 50		
Б _{ЗМ} = (ЗМ1 + ЗМ2): 2									
Бал за змістовні модулі (Б _{ЗМ}) (всього 0-90)							Бал за відвідування (всього 0-5)	Бал заохочувальний (всього - 5)	Сума
10 семестр - іспит									
Змістовний модуль 3 (ЗМ3)							Змістовний 4 (ЗМ4)		

Поточний контроль -50						Поточний контроль -40				0-5	0-5	100
T11	T12	T13	T4	T15	T16	T17	T18	T19	T20			
8	8	8	8	8	10	5	5	3	28			
Модульний контроль -50						Модульний контроль -40						
Б _{ЗМ} = (ЗМ3 + ЗМ4): 2												

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. Тарасенко Л.О. Методичні вказівки до лабораторних занять з ОК «Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології та стандартизації продуктів тваринництва» на тему «Визначення видових ознак м'яса різних видів тварин» для здобувачів вищої освіти спеціальності 211 «Ветеринарна медицина» ОР Магістр /Л.О. Тарасенко. Одеса, ОДАУ, 2020. – 16с.
2. Тарасенко Л.О. Методичні вказівки до лабораторних занять з ОК «Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології та стандартизації продуктів тваринництва» на тему «Визначення ступеня свіжості м'яса» для здобувачів вищої освіти спеціальності 211 «Ветеринарна медицина» ОР Магістр / Л.О. Тарасенко, Одеса, ОДАУ, 2020. – 20с.
3. Тарасенко Л.О. Робочий зошит для лабораторних занять та самостійної роботи ОК «Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології та стандартизації продуктів тваринництва» І розділ для здобувачів вищої освіти спеціальності 211 «Ветеринарна медицина» / Л.О. Тарасенко . Одеса, ОДАУ, 2020. – 98с.
4. Тарасенко Л.О. Робочий зошит для лабораторних занять та самостійної роботи ОК «Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології та стандартизації продуктів тваринництва» II розділ для здобувачів вищої

освіти спеціальності 211 «Ветеринарна медицина»/ Л.О. Тарасенко. Одеса, ОДАУ, 2020. 37с.

Перелік обладнання

1. Мікроскоп
2. рН метр
3. Нітратомер
4. Радіометр «Прип'ять»
5. Переносний комплекс ТЗН на основі комп'ютера і мультимедійного проектора
6. Атомно-абсорбційний спектрометр
7. Інфрачервоний аналізатор «Фудскан»
8. Інфрачервоний аналізатор «Мілкоскан»
9. Люмінометр
10. «Соматос» прилад для вимірювання кількості соматичних клітин в молоці.

9. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Базова

1. Богатко Н.М., Букалова Н.В., Сахнюк В.В., Джміль В.І. Особливості впровадження системи НАССР на м'ясо-, молоко- та рибопереробних підприємствах України: Навчальний посібник. Біла Церква: ТОВ «Білоцерківдрук», 2016. 283 с.
2. Безпека харчових продуктів. Нормативні документи: Довідник /За заг. ред. В.Л. Іванова. Львів: НІЦ „Леонорм“, 2000. 158 с
3. Власенко В.В., Кравців Р.Й., Якубчак О.М. Ветеринарно-санітарна експертиза м'яса і м'ясопродуктів. Вінниця: «Едельвейс і К», 2009. 528 .
3. Ткаченко Н. А., Чагаровський О. П., Дец Н.О., Ланженко Л.О., Кручек О. А. Ветеринарно-санітарна та технологічна експертиза молока. Рівне: «Овід», 2018. 235 .
4. Яценко І.В., Бондаревський М.М., Кам'янський В.В., Югай Н.О., Дегтярьов М.О. Ветеринарно-санітарна експертиза молока і молочних продуктів в Україні: Теоретична частина та лабораторний практикум: Навчально-методичний посібник. Харків: Еспада, 2013. 384 .
5. ДСТУ 3662:2018 Молоко-сировина коров'яче. Технічні умови. RAW COW MILK. Specifications.
6. ДСТУ 7059:2009. Молоко коров'яче сире. Визначення густини, масової частки жиру, білка, сухої речовини та лактози ультразвуковим методом. Київ. Держспоживстандарт України 2009
7. ДСТУ 6082:2009. Молоко та молочні продукти. Методи визначання густини. Київ. Держспоживстандарт України 2009
8. ДСТУ 6083:2009. Молоко. Метод визначання чистоти Київ. Держспоживстандарт України 2009

9. ДСТУ 7356:2013. Молоко. Метод визначення пероксиду водню. Київ. Мінекономрозвитку України. 2013
10. Якубчак О.М. Збірник науково-методичних рекомендацій з ветеринарно-санітарної експертизи. Київ. «Біопром», 2008. 256 с.
11. Інструкція щодо організації виробничого мікробіологічного контролю на підприємствах молочної промисловості/НААН; Ін-т прод. ресурсів НААН. Київ. ННЦ «ІАЕ», 2014. 372 .
12. Білик Р.І. Сучасні тенденції розвитку органічного молочного скотарства в світі та Україні . Економіка і менеджмент. 2015. № 5. С. 2–8.
13. Кравців Р.Й., Біленчук Р.В., Остапюк Ю.І. та ін. Застосування системи НАССР при виробництві та переробці молока. Львів: ЛНУВМ, 2007. 51 с. 41
14. Яценко І.В., Богатко Н.М., Букалова Н.В., Фотіна Т.І., та ін., Гігієна молока і молочних продуктів. Частина 1. Гігієна молока: Підручник. Харків: Діса плюс, 2016. 416 .
15. Яценко І.В., Бусол Л.В., Головка Н.П., Богатко Н.М., Родіонова К.О., Забарна І.В., Кириченко М.В. Гігієна виробництва, безпечність, якість та експертиза рибних консервів: навчальний посібник. Харків.: «Стиль-Издат», 2019. 144 .
16. Яценко І.В., Бусол Л.В., Бібен І.А., Богатко Н.М., Родіонова К.О., Забарна І.В., Бінкевич В.Я. Гігієна виробництва, безпечність та якість охолодженої, підмороженої та замороженої риби: навчальний посібник. Харків. «Стиль-Издат», 2019. 110 с.
17. Яценко І.В., Бусол Л.В., Бібен І.А., Богатко Н.М., Родіонова К.О., Забарна І.В., Бінкевич В.Я. Гігієна виробництва, безпечність та якість копченої риби: навчальний посібник. Харків.: «Стиль-Издат», 2019. 66 с.
18. Яценко І.В., Бусол Л.В., Бібен І.А., Богатко Н.М., Дегтярьов М.О., Родіонова К.О. Гігієна виробництва, безпечність та якість соленої риби: навчальний посібник. Харків.«Стиль-Издат», 2019. 110 с.
19. Яценко І.В., Богатко Н.М., Букалова Н.В., Бібен І.А., Фотіна Т.І., Бусол Л.В., Родіонова К.О., Захарська Н.М., Забарна І.В., Бінкевич В.Я. Гігієна і експертиза продуктів первинної переробки забійних тварин: підручник (енциклопедичний курс) Дніпро.«Нова ідеологія», 2019. 1200 с. ISBN 978-617-7068-58-6.
20. Богатко Н.М., Димань Т.М., Мазур Т.Г., Богатко А.Ф., Ткачук С.А., Фотіна Т.І., Яценко І.В., Букалова Н.В., Приліпко Т.М., Лясота В.П., Дудус Т.В., Родіонова К.О. та ін. Гігієна і експертизи м'яса свійської птиці за виробництва та обігу: навчальний посібник. Біла Церква, 2022. 202 с.
21. ГН 4.4.8.073-2001 Тимчасові гігієнічні нормативи вмісту контамінантів хімічної і біологічної природи в біологічно активних добавках. Київ: МОЗ України, 68.
22. ДСанПіН 8.8.8.1.2.3.4.-000-2001 Допустимі дози, концентрації, кількості та рівні вмісту пестицидів у сільськогосподарській сировині, харчових продуктах, повітрі робочої зони, атмосферному повітрі, воді водоймищ, ґрунті: Державні санітарні правила та норми. Київ, 112.

23. ДСП 4.4.5-078-2001 Мікробіологічні нормативи та методи контролю продукції громадського харчування: Державні санітарні правила. Київ, 68.
24. Закон України «Про безпечність та якість харчових продуктів і продовольчої сировини».
25. Закон України «Про захист прав споживачів» № 234 від 15.12.1993р. Київ. Держспоживстандарт України. 32.
26. Ковбасенко В.М., Є.Ю. Розум Навчальний посібник з ветеринарно-санітарної експертизи продукції тваринного та рослинного походження. Одеса. 2007. 396с. т.1
27. Ковбасенко В.М., Є.Ю. Розум. Навчальний посібник з ветеринарно-санітарної експертизи продукції тваринного та рослинного походження. Одеса. 2007. 320с. т.2
28. Ковбасенко В.М. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва: Навчальний посібник у двох томах. Київ. Фірма «ІНКООС», 2005. Т.1 416 с., Т.2 536 .
29. Методичні рекомендації щодо визначення загального бактеріального обсіменіння в сирому коров'ячому молоці, виведення середньої геометричної величини, затверджені Науково-методичною радою Державного комітету ветеринарної медицини України (протокол № 1 від 23 грудня 2010 р.)
30. Бергілевич О.М., Касянчук В.В., Салата С.В. та ін. Мікробіологія молока і молочних продуктів з основами ветеринарно-санітарної експертизи: Навчальний посібник. Суми: Університетська книга, 2010. 320 с.
31. Іванова В.Л. Молоко та молочні продукти. Нормативні документи: Довідник. Львів: НІЦ „Леонорм”, 2000. Т.1 - 402 с • Т 2 - 344 с; Т. 3 - 308 с; Т. 4 - 290 с
32. Якубчак О.М. Молоко та молочні продукти (GMP, HACCP) К.: Біопром, 2010. 168 с.
33. Машкін М.І., Париш Н.М.. Технологія виробництва молока і молочних продуктів: Навчальне видання. Київ. Вища освіта, 2006.351 с.
34. Півень О. Т., Тарасенко Л. О., Рудь В. О., Скрипка Г. А. Основи ветеринарної санітарії: навчальний посібник. Одеса: «Екологія», 2024. 156 с.
35. Правила ветеринарно-санітарної експертизи молока і молочних продуктів та вимоги щодо їх реалізації», затверджені наказом № 49 Мінагрополітики від 20.04.2004
36. Палій А.П., Наливайко Л.І., Палій А.П., Родіонова К.О., Іщенко К.В., Дубін Р.А. Особливості вирощування та переробки перепелів: науково-методичний посібник. Харків. ФОП Боровін О.В. 2021. 188.
37. Мельник В.О., Рябініна О.В., Родіонова К.О., Катеринич О.О., Наливайко Л.І., Гавілей О.В. Промислове та фермерське птахівництво: колективна монографія. Київ. 2023. 490 .
38. Якубчак О.М., Козак М.В., Власенко В.В та ін. Практикум з ветеринарно-санітарної експертизи з основами технології та стандартизації м'яса і м'ясних продуктів. Київ «Компанія «Біопром», 2012. 168 .
39. Решетніченко О. П., Тарасенко Л. О., Розум Є. Ю., Гігієна молока і молочних продуктів. навчальний посібник. Одеса: 2019. 175 .

40. Родіонова К.О., Мельник В. О., Рябініна О.В., Наливайко Л. І. та ін. Технології виробництва продукції птахівництва та впровадження системи НАССР в мікро-, малих та середніх птахівницьких господарствах [навчально-практичний посібник. Одеса. 2023. 207 .
41. Яценко І.В., Якубчак О.М., Білик Р.І., Кам'янський В.В Організаційні і процесуальні основи судово-ветеринарної експертизи в Україні.: Навчальний посібник для студентів програми підготовки ОКР «Магістр» зі спеціальності 8.130501 “Ветеринарна медицина”. Харків, Київ, 2010. 109
42. Яценко І.В., Митрофанов О.В., Бондаревський М.М., Кам'янський В.В., Ткачук С.А., Білик Р.І. Ветеринарне законодавство України (збірник науково-правових актів). Збірник нормативно-правових актів. Книга перша «Загальна частина» Харків: Стиль Издат. 2012 (Рекомендовано Міністерством аграрної політики та продовольства України як навчальний посібник. Гриф №37.128-13/21121)
43. Яценко І.В. Ветеринарно-санітарна експертиза молока і молочних продуктів в Україні. Харків. Еспада. 2013. 384.

Допоміжна

1. Гончаров Г.І. Технологія первинної переробки худоби і продуктів забою: Навч. посібник. Київ. НУХТ, 2003. 160.
2. Касянчук В. В. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології переробки продуктів тваринництва. Вінниця: Нова книга. 2007. С. 45-65.
- Клименко М.М. Технологія м'яса та м'ясних продуктів. Київ. 2006. 638с.
3. Ковбасенко В.М. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва. Одеса. 2003. Т.2. 288 с.
4. Ковбасенко В.М. Навчальний посібник з ветеринарно-санітарної експертизи продукції тваринного та рослинного походження: практикум/ В.М.Ковбасенко., Є.Ю.Розум. 2 том. Одеса: ТЕС, 2007. 396 с.
5. Ковбасенко В.М. «Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва». Навчальний посібник: Київ: Фірма «ІНКОС», 2006 Т.2. 536с.
6. Ковбасенко В.М., Гострик В.М. Сучасні методи контролю якості продукції тваринництва в процесі виробництва: Навчальний посібник. Одеса: ТЕС, 2010. 286 с.
7. Ковбасенко В.М. Ветеринарно-санітарна експертиза продукції тваринництва. Одеса.: ТЕС. 2012 т.1. с. 137-186.
8. Ковбасенко В.М. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва. Одеса.: ТЕС, 2013. 432с.
9. Методичні рекомендації щодо підрахунку соматичних клітин в секреті вим'я окремих корів та в збірному сирому молоці корів мікроскопічним методом. Визначення середньої геометричної величини, затверджені Науковометодичною радою Державного комітету ветеринарної медицини України (протокол № 1 від 23 грудня 2010 р.)
10. Andriy Paliy, Artem Naumenko, Anatoliy Paliy, Svitlana Zolotaryova, Andrey

Zolotarev, Ludmyla Tarasenko, Yurii Musiienko. (2020). Identifying changes in the milking rubber of milking machines during testing and under industrial conditions. Eastern-european Journal of Enterprise Technologies, 5(1 (107)), 127–137. URL: <http://doi.org/10.15587/1729-4061.2020.212772>

11.Horiuk Y, Kukhtyn M, Horiuk V, Kernychnyi S, Tarasenko L (2020): Characteristics of bacteriophages of the Staphylococcus aureus variant bovis. Vet Med-Czech 65, 421–426. (*WofS*)

12. Zazharska N., Fotina T., Yatsenko I., Tarasenko L., Biben I., Zazharskyi V., Brygadyrenko V., Sklyarov P. Comparative analysis of the criteria for goat milk assessment in Ukraine and France. Ukrainian Journal of Ecology, 2021. 11 (2). 144-148.

13.Голубенко О., Тарасенко Л., Рудь В. « Мікробіологічні показники м'яса риби Хаджибейського лиману» у видінні «Аграрний вісник Причорномор'я» № 106, 2023. С. 82 -85.

14.Karavansky, M.O., Rud, V.O., Tarasenko, L.O. (2022). Changes of biochemical indexes of blood of high-performance cows are at subclinical ketosis and its effect on milk productivity. Scientific Messenger of Lviv National University of Veterinary Medicine and Biotechnologies. Series: Veterinary sciences, 24(106), 168–171. URL: <https://nvlvet.com.ua/index.php/journal/article/view/4378>

15. Голубенко О., Коваль О., Рудь В., Тарасенко Л. Ветеринарно-санітарна оцінка якості і безпечності риби південного регіону України. Аграрний вісник Причорномор'я: зб. наук. пр. Одеського ДАУ. Одеса, 2021. Вип. 99. – С. 27-31. URL: <https://abbsl.osau.edu.ua/index.php/visnuk/article/view/211>

16. Karavansky M.O., Rud V.O., Tarasenko L.O.. Research of factors affecting high sanitary and hygienic quality milk production (risk assessment for milk production). Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького. Том 23 №101. 2021 С.82-85.

URL: [file:///C:/Users/Giga/Downloads/4150-Article%20Text-7106-1-10-20210504%20\(1\).pdf](file:///C:/Users/Giga/Downloads/4150-Article%20Text-7106-1-10-20210504%20(1).pdf)

17. М. Караванський, В. Рудь, Л. Тарасенко. Рівень соматичних клітин молока коров'ячого як важливий показник його безпечності. Аграрний вісник Причорномор'я: зб. наук. пр. Одеського ДАУ. Одеса, 2021. Вип. 101. С. 44-47. <https://abbsl.osau.edu.ua/index.php/visnuk/issue/view/15/14>

18.Голубенко О., Тарасенко Л. Моніторинг окремих показників безпечності і якості води та риби Хаджибейського лиману. Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького. Серія: Ветеринарні науки. 2023. № 112. С. 206-211. DOI: 10.32718/nvlvet1123

19.Тарасенко Л. О., Рудь В. О., Войцехівський В. Ю., Печкурова В. О. Ветеринарно-санітарна оцінка виробництва молока. Науковий вісник ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького. Серія: Ветеринарні науки, 2024, т 26, № 113. С. 165-168.

20.Голубенко О., Тарасенко Л. Фонові рівні важких металів у Хаджибейському лимані. Науковий вісник Львівського національного

університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького. Серія: Ветеринарні науки. 2024. Вип. 26. №113. 102-105. DOI: 10.32718/nvlvet11315.

21.Красніков С.,Тарасенко Л, Рудь В., Ставинський_В. Гігієнічна оцінка якості і безпечності кормів південного регіону України Agrarian Bulletin of the Black Sea Littoral. 2024, Issue 110 С.35-44

URL: <https://abbsl.osau.edu.ua/index.php/visnuk/article/view/402/364>

22.Piven O. T., Cheremnykh H. G. Monitoring of the content of nitrates in the most common vegetables of the Odessa's commercial network. Agrarian Bulletin Black Sea Littoral. 2024, Issue 111. P. 59-63.

10. Інформаційні ресурси

1.Рачківські ковбаси.

URL:<https://www.google.com/search?q=8#fpstate=ive&vld=cid:2fc2eadc,vid:vCqBYpelc4g->

2.Сировина для ковбас. URL: <https://www.youtube.com/watch?v=-x7I3MvQXCg>

3.Виробництво А-2молока.

URL: <https://www.youtube.com/watch?v=bcwGM5hXmrs->

4.Оцінка мяса на свіжість.

URL: <https://www.youtube.com/watch?v=StB9HWnn1Kc>

5.Антибіотики в м'ясі. URL: <https://www.youtube.com/watch?v=N61RtHAi5Gs>

6Виробництво ковбас. URL: <https://www.youtube.com/watch?v=mvCJ0d9CeLQ>

7.М'ясопереробні підприємства транспортування , приймання тварин ,оглушення свиней.виробництво м'ясних продуктів, ковбас (НМЦ)відеофільм.. URL: <https://www.youtube.com/watch?v=sw02p0dBHal>

8. ЗАКОН УКРАЇНИ Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2042-19#Text>

9. ЗАКОН УКРАЇНИ Про побічні продукти тваринного походження, не призначені для споживання людиною

URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/287-19#Text>