

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
проф. Ігор ПАНИКАР
«08» _____ 2025р.

«ПОГОДЖЕНО»
В.о. декана факультету
ветеринарної медицини
доц. Катерина РОДІОНОВА
«09» _____ 2025р.

«ПОГОДЖЕНО»
В.о. проректора з науково-
педагогічної та методичної роботи
Вячеслав СЕДОВ
«09» _____ 2025 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА
ОП 31. ВЕТЕРИНАРНО-САНІТАРНА ІНСПЕКТУВАННЯ ПЕРВИННОЇ
ПЕРЕРОБКИ ТВАРИН І ПРОДУКТІВ ЗАБОЮ

РІВЕНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ	другий (магістерський)
ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ	21 Ветеринарія
СПЕЦІАЛЬНІСТЬ	212 Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза
ОСВІТНЯ ПРОГРАМА	Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза
ФАКУЛЬТЕТ	Ветеринарної медицини

ОДЕСА – 2025

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

Розробник:

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

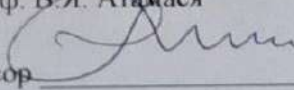
Робоча програма розглянута і схвалена на засіданні кафедри інфекційної патології, біобезпеки та ВСІ ім. проф. В.Я. Атамася

Протокол № 20 від «08» 07. 2025 р.

Завідувач кафедри інфекційної патології, біобезпеки

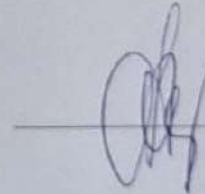
та ВСІ ім. проф. В.Я. Атамася

д.в.н., професор



Ігор ПАНІКАР

Гарант освітньої програми



Людмила ТАРАСЕНКО

1. ОПИС ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, освітня програма здобувача вищої освіти	Характеристика освітнього компонента	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів – 8	Галузь знань: 21 «Ветеринарна медицина» Спеціальність: 212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»	Обов’язкова	
Модулів – 2	Освітня програма «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»	Рік підготовки	
Змістових модулів –2		5-й	
Індивідуальне науково-дослідне завдання		Семестр	
Загальна кількість годин - 240		9-й	10-й
		Лекції	
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 3 самостійної роботи здобувача –6	Рівень вищої освіти: другий (магістерський) рівень	22	28
		Лабораторні	
		28	30
		Практичні	
		-	-
		Самостійна робота	
		70	62
		Індивідуальні завдання:	
		-	-
			Вид контролю: залік

Примітка.

*Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної і індивідуальної роботи становить (%): 108/132.

МЕТА ТА ЗАВДАННЯ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА

Предмет вивчення освітнього компонента **Ветеринарно-санітарне інспектування первинної переробки тварин і продуктів забою** у системі харчового ланцюга, під час виробництва свіжого м'яса, а також м'ясних продуктів, великого значення набуває заготівля забійних тварин, гігієна їх транспортування, дотримання на м'ясопереробному підприємстві передзабійних процедур, технології забою і первинної переробки продуктів забою. У зв'язку з цим, особливо важливою є роль офіційного, уповноваженого лікарів ветеринарної медицини та державних інспекторів ветеринарної медицини в попередженні (мінімалізації) контамінації продовольчої сировини та харчових продуктів біологічними, фізичними і хімічними небезпечними чинниками.

Новітнім законодавством України на уповноважених осіб покладається відповідальність за розвиток нової процедури інспектування, що орієнтована на акценти безпечності та якості. Інспекторський аудит має надати оцінку систем контролю та вести постійне спостереження за їх належним функціонуванням. Такий нагляд забезпечить розвиток кооперації з виробником для виявлення порушень нормативів і покращення показників безпечності й якості харчових продуктів.

Ветеринарно-санітарна експертиза і гігієна первинної переробки тварин і продуктів забою – освітній компонент, що вивчає систему санітарних заходів та гігієнічних вимог, спрямованих на збереження їх якості, забезпечення безпечності й придатності для споживання, а також контроль ризиків на всіх етапах виробництва, транспортування, приймання, зберігання й реалізації продуктів первинної переробки тварин.

Метою освітнього компонента «Ветеринарно-санітарне інспектування первинної переробки тварин і продуктів забою» – формування у здобувачів вищої освіти теоретичних знань і практичних умінь з комплексу спеціальних досліджень щодо забезпечення гігієни транспортування, забою та первинної переробки тварин і продуктів забою.

Завдання освітнього компонента полягає опануванні здобувачами сучасних вимог щодо організації і проведення заходів щодо попередження поширення заразних хвороб тварин через продукти первинної переробки тварин, а також визначення безпечності та якості продуктів первинної переробки тварин, шляхом проведення повного комплексу досліджень, передбачених законодавством.

- В результаті вивчення освітнього компонента здобувач повинен:

знати: гігієнічні особливості транспортування забійних тварин та продуктів забою;

- ✓ гігієнічні вимоги до забійних та м'ясопереробних підприємств;
- ✓ гігієнічні вимоги до технологічних процесів забою та первинної переробки тварин і птиці;
- ✓ гігієнічні вимоги при отриманні та переробці крові, субпродуктів, ендокринно-ферментної, кишкової та спеціальної сировини;
- ✓ організацію та порядок проведення ветеринарно-санітарних заходів направлених на недопущення розповсюдження неякісної та небезпечної тваринницької продукції;
- ✓ методи ідентифікації та підтвердження відповідності продуктів первинної переробки тварин за органолептичними, фізико-хімічними, біологічними, мікробіологічними показниками тощо, відповідно до вимог нормативно-правових актів (ДСТУ, ДСТУ ISO, ДСТУ IDF, ДСТУ EN, Технічні регламенти тощо);
- ✓ сучасні технології, класифікації та основи переробки продуктів первинної переробки тварин, згідно з чинними нормативно-правовими актами; визначення параметрів їх безпечності;
- ✓ вимоги до проведення контролю гігієнічних вимог та санітарних заходів на потужностях, що проводять збір, обробку, знешкодження (зnezараження), видалення, утилізацію та знищення відходів та побічних продуктів первинної переробки тварин, непридатних до подальшого використання.

вміти: вільно користуватися приладами для визначення безпечності та якості продуктів первинної переробки тварин;

- ✓ здійснювати відбір проб продуктів первинної переробки тварин для досліджень;
- ✓ правильно оформляти документи за результатами проведених санітарно-гігієнічних досліджень продуктів первинної переробки тварин;
- ✓ за результатами дослідження вирішувати питання щодо наступного використання продуктів первинної переробки тварин;
- ✓ користуватися нормативними документами щодо безпечності й якості продуктів первинної переробки тварин за конкретних виробничих умов;
- ✓ установлювати, оцінювати та контролювати ризики (фізичні, біологічні, хімічні) під час здійснення контролю харчового ланцюга;
- ✓ проводити відбір, консервування, пакування і пересилання проб продуктів первинної переробки тварин для досліджень, проводити ветеринарний облік, оформляти звітну документацію;
- ✓ знайти надійну і сучасну інформацію, що стосується

національного і міжнародного харчового законодавства та стандартів щодо продуктів первинної переробки тварин;

- ✓ мати знання та компетенції з міжнародного і європейського законодавства (*FAO, Codex Alimentarius, МЕБ, ВООЗ, ЄЕС*) щодо безпечності харчових продуктів. Знати європейський регламентуючий комплект документів («гігієнічний пакет») і його відображення у національному законодавстві. Уміти використовувати набуті знання з дисциплін для професійної діяльності фахівця;

- ✓ організовувати інспектування харчових тваринних гідробіонтів та продуктів їх переробки;

- ✓ аналізувати систему простежування – сучасну технологію контролю в харчовому ланцюгу для підвищення рівня безпечності продуктів первинної переробки тварин – від споживача до виробника (трейсинг), і в зворотному напрямі – від виробника до споживача (трекінг);

- ✓ виявляти джерела збудника інфекцій, інвазій, визначати фактори і механізм їх передачі; забезпечувати ізольоване утримання продуктів первинної переробки тварин, отриманих від хворих та підозрілих у захворюванні на інфекційну чи інвазійну хворобу;

- ✓ здійснювати заходи, спрямовані на недопущення поширення збудника інфекції та інвазії за межі епізоотичного осередку і його ліквідацію;

- ✓ оцінювати біологічну дію радіаційного опромінення на забійнгу худобу і птицю; проводити заходи щодо зниження радіоактивного забруднення продуктів первинної переробки тварин;

- ✓ збирати, оброблювати, аналізувати та систематизувати інформацію за напрямом виробничої діяльності; володіти органолептичними та інструментальними методами (лабораторними та спеціальними) продуктів первинної переробки тварин;

- ✓ аналізувати результати досліджень з урахуванням застосування скринінгових чи підтверджувальних методів; аналізувати ризики первинного виробництва, переробки, зберігання, транспортування та реалізації продуктів первинної переробки тварин, збирати, обробляти та систематизувати інформацію щодо їх безпечності;

- ✓ аналізувати надійність процедур контролю, що застосовуються підконтрольними об'єктами (потужностями) для забезпечення дотримання відповідних санітарних заходів та технічних регламентів;

- ✓ володіти методами клінічних досліджень з використанням спеціальних інструментів, пристроїв, приладів та іншого обладнання; організовувати і проводити відбір проб продуктів первинної переробки тварин;

✓ володіти методологією для проведення, епізоотологічних, паразитологічних, хіміко-токсикологічних, радіологічних, санітарно-гігієнічних досліджень для встановлення діагнозу хвороб забійних тварин незаразної, інфекційної та інвазійної етіології, з використанням інструментальних та лабораторних методів; аналізувати результати дослідження продуктів первинної переробки тварин; інтерпретувати результати досліджень з урахуванням досягнень науки і практики;

✓ планувати та здійснювати дотримання гігієнічних вимог і санітарних заходів, відповідно до чинного законодавства та підзаконних нормативно-правових актів; удосконалювати та проводити контроль гігієнічних вимог, процедур, заснованих на принципах системи *HACCP*, системи простежування в умовах виробництва, зберігання, переробки та реалізації продуктів первинної переробки тварин;

✓ проводити огляд підконтрольних вантажів забійних тварин, що імпортуються, експортуються, є транзитними чи перевозяться в межах держави. Уміти здійснювати нагляд і контроль у пунктах пропуску через державний кордон підконтрольних вантажів;

✓ володіти основними принципами організації та функціонування системи менеджменту безпечності харчових продуктів (*HACCP/ISO 22000*); здійснювати державний аудит на м'ясопереробних підприємствах та інших підконтрольних об'єктах (потужностях) щодо виконання ними програм-передумов та постійно діючих процедур, заснованих на принципах системи *HACCP* або системи менеджменту безпечності харчових продуктів (*HACCP/ISO 22000*), а також системи простежування (*GS*);

✓ аналізувати систему моніторингу для кожної КТУ (критичної точки управління) ризиками (біологічними, хімічними, фізичними) в процесі виробництва та обігу продуктів первинної переробки тварин з метою відстеження можливої втрати контролю;

✓ здійснювати державний контроль гігієнічних вимог та санітарних заходів на агропродовольчих ринках, організовувати та проводити контроль безпечності та окремих показників якості продуктів первинної переробки тварин;

✓ здійснювати контроль гігієнічних вимог та санітарних заходів на потужностях з виробництва та обігу продуктів первинної переробки тварин, проведення випробувань щодо встановлення та оцінювання параметрів безпечності та окремих показників якості продуктів первинної переробки тварин відповідно до нормативно-правових актів, оформлення відповідних документів, що надають право для реалізації продукції на агропродовольчих ринках та підконтрольних потужностях;

✓ проводити державний контроль потужностей, що використовуються для виробництва, переробки, зберігання та обігу продуктів первинної переробки тварин відповідно до вимог системи належної практики виробництва (GMP);

✓ володіти схемою та методикою проведення визначення та оцінки параметрів безпечності та окремих показників якості продуктів первинної переробки тварин для їх виготовлення;

✓ прогнозувати зміни показників якості продуктів первинної переробки тварин залежно від змін технологічних параметрів, застосування окремих інгредієнтів чи компонентів; проводити ідентифікацію продуктів первинної переробки тварин;

3. КОМПЕТЕНТНОСТІ ТА ПРОГРАМНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ

В результаті вивчення освітнього компонента «Ветеринарно-санітарне інспектування первинної переробки тварин і продуктів забою» у здобувача вищої освіти формуються:

Інтегральна компетентність (ІК):

Здатність розв'язувати складні завдання і проблеми у галузі ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи або у процесі навчання, що передбачає проведення досліджень, упровадження інновацій та характеризується невизначеністю умов і вимог

Загальні компетентності (ЗК):

ЗК 1. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.

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 12. Прагнення до збереження довкілля.

Фахові (спеціальні) компетентності:

ФК 1. Здатність аналізувати загальні принципи, які застосовують до харчових продуктів і кормів загалом та безпечності харчових продуктів і кормів зокрема, на національному рівні та на рівні Європейського співтовариства

ФК 2. Здатність застосовувати методики роботи з національними і міжнародними нормативно-правовими актами, науковими працями, методичними розробками, рекомендаціями, інструкціями тощо у професійній діяльності.

ФК 3. Здатність здійснювати державний (внутрішній) контроль дотримання вимог передзабійного огляду, забою тварин, а також здатність проводити

післязабійний огляд продуктів забою та надавати рекомендації щодо їх подальшого використання.

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

ФК 5. Здатність досліджувати харчові продукти і корми органолептичними та інструментальними методами для визначення їх безпечності та якості.

ФК 6. Здатність застосовувати методики і процедури щодо виробництва та обігу харчових продуктів відповідно до концепції «Єдиного здоров'я».

ФК 7. Здатність планувати і здійснювати контроль механізмів імпорту та сертифікаційних процедур, пов'язаних із захистом здоров'я тварин, людей і екосистем у країні- імпортері.

ФК 8. Здатність планувати та проводити стандартний і розширений державний контроль за підконтрольними вантажами на державному кордоні України та транспорті, аналізувати зв'язок між контролем безпечності харчових продуктів та здоров'ям людей за міжнародної торгівлі продуктами тваринного походження.

ФК 12. 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; заготівлю, зберігання 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).

Програмні результати вивчення освітнього компонента
«Ветеринарно-санітарна експертиза і гігієна первинної переробки тварин і продуктів забою»:

ПРН 3. Володіти методами та методиками державного (внутрішнього) контролю на підконтрольних потужностях для гарантування безпечності харчового ланцюга, уміти контролювати, оцінювати та управляти ризиками під час виробництва та обігу харчових продуктів.

ПРН 4. Володіти методами та методиками передзабійного огляду, гуманного забою тварин, проведення післязабійного огляду продуктів забою та надання рекомендацій щодо їх подальшого використання.

ПРН 6. Знати органолептичні та інструментальні методи і методики дослідження харчових продуктів і кормів для визначення їх безпечності та якості.

ПРН 11. Володіти знаннями та практичними вміннями, необхідними для здійснення державного (внутрішнього) ветеринарносанітарного контролю на потужностях з виробництва та обігу м'яса і м'ясних продуктів, молока і молочних продуктів, напівфабрикатів, харчових гідробіонтів; заготівлі, зберігання та обігу харчових рослинних продуктів, меду та апіпродуктів, харчових яєць та яйцепродуктів тощо, а також методами та методиками

відбору, консервування, пакування і пересилання проб тваринного, рослинного й біотехнологічного походження, правильного поводження з ними та результатами їх випробувань (досліджень).

ПРН 14. Володіти методами контролю технологічних процесів первинної обробки субпродуктів, харчової крові, спеціальної сировини, здійснювати ветеринарно-санітарний контроль дотримання технологічних операцій з ендокринною, ферментною, кишковою, шкіряно-хутровою сировиною, м'ясом та іншими продуктами забою і готовими харчовими продуктами, здійснювати їх інспектування, наносити позначки придатності та визначати шляхи подальшого використання цієї продукції.

4. СТРУКТУРА ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин					
	усьог о	у тому числі				
		лек к	п	лаб.	інд.	с.р.
Змістовний модуль 1. РЕАЛІЗАЦІЯ ТА ПЕРЕРОБКА ЗАБІЙНИХ ТВАРИН І ПТИЦІ						
Тема 1. Вступ. Гігієнічні вимоги до транспортування, приймання та утримання худоби та птиці на м'ясопереробних підприємствах	10	2		2		6
Тема 2. Сировинна база м'ясної промисловості	10	2		2		6
Тема 3. Реалізація худоби і птиці на м'ясопереробні підприємства	14	2		6		6
Тема 4. Первинна переробка великої та дрібної рогатої худоби	10	2		2		6
Тема 5. Первинна переробка свиней	10	2		2		6
Тема 6. Первинна переробка сільськогосподарської птиці	10	2		2		6
Тема 7. Ветеринарно-санітарне оцінювання продуктів забою тварин і птиці	10	2		2		6
Тема 8. Підприємства для забою та первинної переробки тварин і птиці, гігієнічні вимоги до них	11	2		2		7
Тема 9.Санітарні вимоги до первинної переробки забійних тварин. Особиста і виробнича гігієна.	13	2		4		7
Тема 10. Первинна переробка кролів, нутрій і птиці	11	2		2		7
Тема 11. Гігієна холодильної обробки м'яса і м'ясопродуктів	11	2		2		7
Разом за змістовим модулем 1	120	22		28		70

Змістовний модуль 2. Ветеринарно-санітарне інспектування та оцінка забійних тварин і продуктів забою						
Тема 12. Товарне оцінювання якості туш тварин та їх сортовий розруб	10	2		4		6
Тема 13. Склад і властивості м'яса.	10	2		2		6
Тема 14. Дозрівання м'яса	12	2		2		6
Тема 15. Ветеринарно-санітарна оцінка якісних показників м'яса.	5	2		2		3
Тема 16. Консервування м'яса. Біологічні основи консервування.	9	2		2		3
Тема 17. Гігієна обробки субпродуктів	12	4		2		6
Тема 18. Гігієна переробки крові	10	2		2		6
Тема 19. Гігієна обробки кишок та шкур	10	2		2		6
Тема 20. Гігієна переробки ендокринно-ферментної сировини	12	2		4		6
Тема 21. Гігієна виробництва консерв та ковбасних виробів	15	4		4		7
Тема 22. Порядок переробки м'яса, що підлягає знезараженню, санітарні вимоги до виробництва кишкових фабрикатів, харчових жирів	15	4		4		7
Разом за змістовним модулем 2	120	28		30		62
Усього годин	240	50	-	58	-	132

5. ЗМІСТ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА

5.1. ПРОГРАМА ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА

Змістовий модуль 1.Реалізація та переробка забійних тварин і птиці

Тема 1. Вступ. Гігієнічні вимоги до транспортування, приймання та утримання худоби та птиці на м'ясопереробних підприємствах

Визначення понять. Об'єкти гігієни і експертизи первинної переробки тварин. Предмет, завдання та значення дисципліни. Методи гігієни і експертизи продуктів первинної переробки забійних тварин. Варіанти використання продуктів первинної переробки тварин. Принципи гігієни і експертизи продуктів первинної переробки тварин в Україні. Ветеринарно-санітарні та гігієнічні вимоги до забійних тварин. Способи визначення віку, живої маси, категорії вгодованності. Умови для вибракування тварин. Ідентифікація та реєстрація тварин.

Гігієнічні вимоги до транспортування, приймання, забою та первинної переробки забійних тварин і птиці. Ветеринарні вимоги щодо імпорту в Україну забійних тварин. Ветеринарно-санітарні заходи у разі виявлення інфекційних захворювань під час підготовки тварин. Вплив умов транспортування тварин на якість м'яса.

Порядок приймання та здавання тварин для забою. Ветеринарно-санітарні та гігієнічні вимоги до їх передзабійного утримання. Характеристика основних порід худоби та птиці для забою. Міжнародні вимоги щодо експорту та імпорту забійних тварин. Дезінфекція транспортних засобів.

Тема 2. Сировинна база м'ясної промисловості.

Передмова: зміст освітнього компоненту, його задачі, взаємозв'язок з іншими освітніми компонентами. Технічний прогрес у вирішенні проблеми забезпечення м'ясними продуктами харчування в переробній промисловості. Актуальні підходи у вирішенні розвитку м'ясного скотарства. Планування виробництва м'яса у господарствах різних форм власності. Характеристика забійних тварин як сировини для переробних підприємств. Характеристика підприємств з переробки худоби і птиці. Структура підприємств із переробки худоби та птиці. Ветеринарно-санітарні вимоги до їх організації та експлуатації. Характеристика забійних тварин як сировини для переробних підприємств.

Тема 3. Реалізація худоби і птиці на м'ясопереробні підприємства.

Характеристика нормативної документації щодо основних положень з реалізації худоби та птиці на забій. Системи реалізації забійних тварин на м'ясопереробні підприємства. Підготовка тварин до транспортування. Правила навантаження та транспортування забійних тварин. Перевезення худоби автомобільним транспортом. Перевезення худоби залізницею. Перевезення птиці. Перевезення кролів. Вплив транспортування на тварин. Норми втрат живої маси тварин під час транспортування. Приймання та утримання тварин на м'ясопереробних підприємствах. Техніка визначення категорії вгодованості великої та дрібної рогатої худоби. Техніка визначення категорії вгодованості свиней. Основні вимоги стандартів до забійних тварин. Правила здачі-приймання худоби на забій та розрахунків за неї. Визначення кількості м'яса і живої маси тварин за нормативами і коефіцієнтами виходу. Технологічні розрахунки балансу сировини та готової продукції у цеху забою і первинної переробки. Розрахунок площ виробничих приміщень цеху забою і первинної переробки. Положення нормативних документів про порядок надходження сільськогосподарських тварин на переробні підприємства. Реалізація хворих та підозрюваних у захворюванні різними хворобами тварин. Передзабійний ветеринарний огляд та допуск тварин до забою худоби й птиці.

Тема 4. Первинна переробка великої та дрібної рогатої худоби.

Оглушення тварин. Знекровлення забійних тварин. Знімання шкури. Видалення внутрішніх органів. Розпилювання, зачищення та оцінювання якості туш. Механізовані лінії забою та первинної переробки великої рогатої худоби. Особливості забою та первинної переробки коней. Основні вимоги стандартів до м'яса-яловичини. Розрубка яловичини для роздрібної торгівлі.

та технологічної переробки. Основні вимоги стандартів до м'яса-баранини. Розрубка баранини (козлятини) для роздрібної торгівлі та технологічної переробки.

Тема 5. Первинна переробка свиней.

Оглушення. Знекровлення та збирання крові. Особливості первинної переробки свиней без шкіри. Особливості первинної переробки свиней у шкірі. Обробка свинячих туш методом крупонування. Загальні технологічні операції. Основні вимоги стандартів до м'яса-свинини. Розрубка свинини для роздрібної торгівлі та технологічної переробки .

Тема 6. Первинна переробка сільськогосподарської птиці.

Забій і знекровлення. Теплова обробка та видалення оперення. Патрання або напівпатрання. Охолодження; сортування; маркування; пакування тушок. Технологічний процес первинної переробки суходільної птиці. Технологічний процес первинної переробки водоплавної птиці. Режимми теплової обробки птиці. Нові тенденції в переробці індиків.

Тема 7. Ветеринарно-санітарне оцінювання продуктів забою тварин і птиці.

Ветеринарно-санітарні вимоги до переробки тварин і птиці. Порядок проведення ветеринарно-санітарного огляду туш та інших продуктів забою тварин і птиці. Санітарна обробка умовно придатного м'яса. Знезараження високими температурами. Знезараження м'яса заморожуванням. Знезараження м'яса солінням. Знезараження жирів. Маркування м'яса.

Тема 8. Підприємства для забою та первинної переробки тварин і птиці, гігієнічні вимоги до них

Типи і структура підприємств м'ясної галузі. Гігієнічні та ветеринарно-санітарні вимоги до потужностей з первинної переробки тварин. Вимоги до території потужностей з первинної переробки тварин в системі належної виробничої та гігієнічної практики. Вимоги до виробничих і допоміжних приміщень в системі належної виробничої та гігієнічної практики на потужностях з первинної переробки тварин. Ветеринарно-санітарні та гігієнічні вимоги до подвірного забою тварин.

Тема 9. Санітарні вимоги до первинної переробки забійних тварин. Особиста і виробнича гігієна.

Загальні вимоги до забою тварин та технологічна схема їх первинної переробки на м'ясопереробних підприємствах. Ветеринарно-санітарні вимоги до оглушення забійних тварин. Гігієнічні вимоги до забою і знекровлення забійних тварин. Гігієнічні вимоги до розбирання туш забійних тварин. Гігієна продуктів забою

Тема 10. Первинна переробка кролів, нутрій і птиці

Правила забою та переробки кролів, нутрій, птиці. Хімічний, морфологічний склад мяса кролів, нутрій, птиці. Категорії за вгодованістю і види мяса. Ветсанекспертиза продуктів забою кролів, нутрій, птиці. Клеймування мяса всіх видів тварин.

Тема 11. Гігієна холодильної обробки мяса і м'ясопродуктів

Мета та характеристика консервування холодом. Охолодження мяса та м'ясопродуктів. Підморожування мяса. Заморожування мяса та м'ясопродуктів. Розморожування мяса та м'ясопродуктів .

Змістовий модуль 2. Ветеринарно-санітарна оцінка забійних тварин і продуктів забою

Тема 12. Товарне оцінювання якості туш тварин та їх сортовий розруб
Яловичина та телятина у тушах, напівтушах і четвертинах. Категорії яловичини дорослої великої рогатої худоби. Категорії яловичини молодняку великої рогатої худоби. Категорії телятини. Параметри зберігання і строки придатності яловичини та телятини. Сортівий розруб яловичини. Сортівий розруб телятини. М'ясо баранина. Сортівий розруб баранини. Свинина в тушах та напівтушах. Характеристика туш свиней за категоріями. Сортівий розруб свинини. М'ясо птиці. Характеристика вгодованості тушок птиці. Маркування мяса.

Тема 13. Склад і властивості мяса.

Класифікація тканин мяса. Будова, хімічний склад і властивості тканин мяса. Склад, властивості і харчова цінність м'язової тканини. Білки, амінокислоти, ліпіди, вітаміни, мінеральні речовини, що входять до складу тканини. Склад, будова і властивості сполучної тканини. Вплив її на харчову цінність мяса. Структура, склад і властивості жирової тканини. Склад, властивості і харчова цінність кісткової тканини. Вплив кісток на харчову цінність мяса. Вплив статі, віку, вгодованості тварин на тканинний склад мяса. Харчова цінність мяса.

Тема 14. Дозрівання мяса.

Поняття "автоліз", його фази. Зміни властивостей мяса під час автолізу. Вплив автолітичних процесів на технологічну придатність мяса. Ознаки дозрілого мяса. Характеристика і послідовність фаз дозрівання та фактори, які їх обумовлюють. Специфіка автолізу в м'ясі з ознаками PSE і DFD.

Тема 15. Консервування мяса . Біологічні основи консервування

Принципи консервування. Охолодження мяса. Приморожування мяса. Заморожування мяса. Характеристика мяса за термічним станом (охолоджене, підморожене, заморожене і розморожене) для переробки та зберігання. Соління .

Біологічна основа консервування. Принцип абіозу. Принцип анабіозу. Принцип ценоанабіозу. Принцип біозу. Практичне і промислове

застосування зазначених принципів. Виробництво консервів у м'ясній промисловості. Класифікація консервів. Мета стерилізації, пастеризації. Сортуння консервів, їх дефекти.

Тема 16. Ветеринарно-санітарна оцінка якісних показників м'яса.

Органолептичні методи оцінювання якості м'яса (зовнішній вигляд, колір, смак, запах, консистенція). Визначення свіжості м'яса. Оцінювання технологічних властивостей м'яса. Визначення хімічного складу м'яса.

Тема 17. Гігієна обробки субпродуктів

Класифікація субпродуктів. Збір та обробка субпродуктів. Гігієнічні вимоги до до якості субпродуктів. Пакування, маркування, транспортування та зберігання субпродуктів.

Тема 18. Гігієна переробки крові

Використання крові забійних тварин. Морфологічний і біохімічний склад крові забійних тварин. Гігієнічні вимоги до збирання крові забійних тварин. Гігієна обробки крові забійних тварин. Санітарне оцінювання крові забійних тварин.

Тема 19. Гігієна обробки кишок та шкур

Характеристика та класифікація кишок. Гігієнічні вимоги до процесу їх обробки. Дефекти кишкової сировини і фабрикатів.

Тема 20. Гігієна переробки ендокринно-ферментної сировини

Класифікація ендокринно-ферментної сировини. Гігієнічні вимоги до забору, обробки та консервування. Санітарна оцінка ендокринної та ферментної сировини.

Тема 21. Гігієна виробництва консерв та ковбасних виробів

Поняття та способи консервування м'яса і м'ясопродуктів. Класифікація мікроорганізмів за термочутливістю. Консервування м'яса низькими температурами. Вет.-сан. контроль ПЗ і м'ясних продуктів на холодильниках. Консервування м'яса і м'ясних продуктів солінням. ВСЕ м'ясних копченостей. Ветеринарно-санітарні вимоги до м'ясо-консервного виробництва та м'ясних консервів. Класифікація та асортимент ковбасних виробів. Ветеринарно-санітарні вимоги до ковбасної сировини та матеріалів. Технологія виробництва ковбасних виробів.

Ветеринарно-санітарний контроль під час ковбасного виробництва.

Тема 22. Порядок переробки м'яса, що підлягає знезараженню, Санітарні вимоги до виробництва кишкових фабрикатів, харчових жирів

Умовно-придатне м'ясо і субпродукти, порядок їх знезараження на підприємствах. Правила переробки знезараженого м'яса в ковбасу, м'ясний хліб і консерви. Санітарна обробка інвентарю, посуду, технологічного обладнання, стічних вод, спецодягу та виробничих приміщень.

Санітарні вимоги до кишкового цеху. Санітарна обробка обладнання, інвентарю, тари. Причини псування кишкових фабрикатів. Санітарні вимоги до цеху по виробництву харчових жирів. Санітарна обробка інвентарю, тари. Особливості гігієни робітників з виробництва харчових жирів.

5.2 ТЕОРЕТИЧНИЙ ЗМІСТ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА (КУРС ЛЕКЦІЙ)

№	Змістовний модуль, теми лекцій і орієнтовний перелік питань
Змістовий модуль 1. РЕАЛІЗАЦІЯ ТА ПЕРЕРОБКА ЗАБІЙНИХ ТВАРИН І ПТИЦІ (22 год.)	
1.	Тема 1. Вступ. Гігієнічні вимоги транспортування, приймання та утримання худоби та птиці на м'ясопереробних підприємствах (2 год.) Визначення понять. Об'єкти гігієни і експертизи первинної переробки тварин. Предмет, завдання та значення дисципліни. 4.Методи гігієни і експертизи продуктів первинної переробки забійних тварин. 5.Принципи гігієни і експертизи продуктів первинної переробки тварин в Україні. Гігієнічні вимоги до транспортування тварин і птиці. 6.Ветеринарні вимоги щодо імпорту в Україну забійних тварин. 7.Ветеринарно-санітарні заходи у разі виявлення інфекційних захворювань під час підготовки тварин. 8.Вплив умов транспортування тварин на якість м'яса. Загальні організаційні питання приймання тварин на МПП. 9.Порядок приймання тварин для забою. 10.Ветеринарно-санітарні та гігієнічні вимоги до їх передзабійного утримання тварин. Передзабійний ветеринарний огляд.
	Тема 2. Сировинна база м'ясної промисловості (2 год.) 1 Передмова: зміст освітнього компоненту, його задачі, взаємозв'язок з іншими освітніми компонентами 2. Характеристика підприємств з переробки худоби і птиці 3. Характеристика забійних тварин як сировини для переробних підприємств.
	Тема 3. Реалізація худоби і птиці на м'ясопереробні підприємства (2 год.) 1. Характеристика нормативної документації щодо основних положень з реалізації худоби та птиці на забій 2. Транспортування забійних тварин і птиці. 3. Системи реалізації забійних тварин на м'ясопереробні підприємства 4. Приймання та утримання тварин на м'ясопереробних підприємствах
	Тема 4. Первинна переробка великої та дрібної рогатої худоби (2 год.) 1. Оглушення тварин. 2. Знекровлення забійних тварин 3. Знімання шкури. 4. Видалення внутрішніх органів 5. Розпилювання, зачищення та оцінювання якості туш
	Тема 5. Первинна переробка свиней (2 год.) 1. Оглушення 2. Знекровлення та збирання крові

	3. Особливості первинної переробки свиней без шкури. 4. Особливості первинної переробки свиней у шкурі. 5. Обробка свинячих туш методом крупонування. 6. Загальні технологічні операції
	Тема 6. Первинна переробка сільськогосподарської птиці (2 год.) 1. Забій і знекровлення. 2. Теплова обробка та видалення оперення. 3. Патрання або напівпатрання. Охолодження; сортування; маркування; пакування тушок.
	Тема 7. Ветеринарно-санітарне оцінювання продуктів забою тварин і птиці (2 год.) 1. Забій і знекровлення. 2. Теплова обробка та видалення оперення. 3. Патрання або напівпатрання. 4. Охолодження; сортування; маркування; пакування тушок.
8	Тема 8. Підприємства для забою та первинної переробки тварин і птиці, гігієнічні вимоги до них (2 год.) 1. Типи і структура підприємств м'ясної галузі. 2. Гігієнічні та ветеринарно-санітарні вимоги до потужностей з первинної переробки тварин. 3. Вимоги до території потужностей з первинної переробки тварин в системі належної виробничої та гігієнічної практики. 4. Вимоги до виробничих і допоміжних приміщень в системі належної виробничої та гігієнічної практики на потужностях з первинної переробки тварин.
9	Тема 9. Санітарні вимоги до первинної переробки забійних тварин. Особиста і виробнича гігієна. (2 год.) Загальні вимоги до забою тварин та технологічна схема їх первинної переробки на м'ясопереробних підприємствах. Ветеринарно-санітарні вимоги до оглушення забійних тварин. Гігієнічні вимоги до забою і знекровлення забійних тварин. Гігієнічні вимоги до розбирання туш забійних тварин.
10	Тема 10. Первинна переробка кролів, нутрій і птиці (2 год.) 1. Правила забою та переробки кролів, нутрій, птиці 2. Хімічний, морфологічний склад мяса кролів, нутрій, птиці 3. Категорії за вгодаваністю і види м'яса 4. Ветсанекспертиза продуктів забою кролів, нутрій, птиці 5. Клеймування мяса всіх видів тварин
11	Тема 11. Гігієна холодильної обробки м'яса і м'ясопродуктів (2 год.) 1. Мета та характеристика консервування холодом. 2. Охолодження м'яса та м'ясопродуктів. 3. Підморожування м'яса. 5. Заморожування м'яса та м'ясопродуктів. 6. Розморожування м'яса та м'ясопродуктів.
Змістовий модуль 2. Ветеринарно-санітарне інспектування та оцінка забійних тварин і продуктів забою (28 год.)	
12	Тема 12. Товарне оцінювання якості туш тварин та їх сортовий розруб (2 год.) 1. Яловичина та телятина у тушах, напівтушах і чвертинах. 2. Категорії яловичини дорослої великої рогатої худоби. 3. Категорії яловичини молодняку великої рогатої худоби. 4. Категорії телятини. Параметри зберігання і строки придатності яловичини та телятини. 5. Сортівний розруб яловичини. Сортівний розруб телятини. 6. М'ясо баранини. Сортівний розруб баранини. Свинина в тушах та напівтушах.

	7. Характеристика туш свиней за категоріями. Сортний розруб свинини. М'ясо птиці. Характеристика вгодованості тушок птиці. Маркування м'яса.
13	Тема 13. Склад і властивості м'яса (2 год.) . 1.Класифікація тканин м'яса. 2.Будова, хімічний склад і властивості тканин м'яса. Склад, властивості і харчова цінність м'язової тканини. Білки, амінокислоти, ліпіди, вітаміни, мінеральні речовини, що входять до складу тканини. 3.Склад, будова і властивості сполучної тканини. Вплив її на харчову цінність м'яса. Структура, склад і властивості жирової тканини. 4.Склад, властивості і харчова цінність кісткової тканини. Вплив кісток на харчову цінність м'яса. Вплив статі, віку, вгодованості тварин на тканинний склад м'яса. Харчова цінність м'яса.
14	Тема 14. Дозрівання м'яса (2 год.) 1.Поняття "автоліз", його фази. 2. Зміни властивостей м'яса під час автолізу. 3.Вплив автолітичних процесів на технологічну придатність м'яса. Ознаки дозрілого м'яса. 4. Характеристика і послідовність фаз дозрівання та фактори, які їх обумовлюють. Специфіка автолізу в м'ясі з ознаками PSE і DFD.
15	Тема 15. Ветеринарно-санітарна оцінка якісних показників м'яса (2 год.) . 1.Біологічні основи консервування Принципи консервування. Охолодження м'яса. Приморожування м'яса. 2.Заморожування м'яса. Характеристика м'яса за термічним станом (охолоджене, підморожене, заморожене і розморожене) для переробки та зберігання. Соління . 3.Біологічна основа консервування. Принцип абіозу. Принцип анабіозу. Принцип ценоанабіозу. Принцип біозу. 4.Практичне і промислове застосування зазначених принципів. Виробництво консервів у м'ясній промисловості. Класифікація консервів. Мета стерилізації, пастеризації. Сорткування консервів, їх дефекти.
16	Тема 16. Консервування м'яса. Біологічні основи консервування (2 год.). 1.Органолептичні методи оцінювання якості м'яса (зовнішній вигляд, колір, смак, запах, консистенція). 2.Визначення свіжості м'яса. 3.Оцінювання технологічних властивостей м'яса. Визначення хімічного складу м'яса.
17	Тема 17. Гігієна обробки субпродуктів (4 год.) Класифікація субпродуктів. Збір та обробка субпродуктів. Гігієнічні вимоги до до якості субпродуктів. 4.Пакування, маркування, транспортування та зберігання субпродуктів.
18	Тема 18 Гігієна переробки крові (2 год.) Використання крові забійних тварин. Морфологічний і біохімічний склад крові забійних тварин. Гігієнічні вимоги до збирання крові забійних тварин. Гігієна обробки крові забійних тварин. 5.Санітарне оцінювання крові забійних тварин.
19	Тема 19. Гігієна обробки кишок та шкур (2 год.) Характеристика та класифікація кишок. Гігієнічні вимоги до процесу їх обробки. 3.Дефекти кишкової сировини і фабрикатів.
20	Тема 20. Гігієна переробки ендокринно-ферментної сировини (2 год.) Класифікація ендокринно-ферментної сировини.

	Гігієнічні вимоги до забору, обробки та консервування. 3.Санітарна оцінка ендокринної та ферментної сировини.
21	Тема 21. Гігієна виробництва консерв та ковбасних виробів (4 год.) 1.Поняття та способи консервування м'яса і м'ясопродуктів. 2.Класифікація мікроорганізмів за термочутливістю. 3. Консервування м'яса низькими температурами. 4. Вет.-сан. контроль ПЗ і м'ясих продуктів на холодильниках. 5. Консервування м'яса і м'ясних продуктів солінням. 6. ВСЕ м'ясних копченостей 7.Ветеринарно-санітарні вимоги до м'ясо-консервного виробництва та м'ясних консервів. 8. Класифікація та асортимент ковбасних виробів. 9. Ветеринарно-санітарні вимоги до ковбасної сировини та матеріалів. 10. Технологія виробництва ковбасних виробів. 11. Ветеринарно-санітарний контроль під час ковбасного виробництва.
22	Тема 22. Порядок переробки м'яса, що підлягає знезараженню, Санітарні вимоги до виробництва кишкових фабрикатів, харчових жирів (4 год.) 1.Умовно-придатне м'ясо і субпродукти, порядок їх знезараження на підприємствах. 2.Правила переробки знезараженого м'яса в ковбасу, м'ясний хліб і консерви. 3.Санітарна обробка інвентарю, посуду, технологічного обладнання, стічних вод, спецодягу та виробничих приміщень. 4.Санітарні вимоги до кишкового цеху. 5.Санітарна обробка обладнання, інвентарю, тари. Причини псування кишкових фабрикатів. 6.Санітарні вимоги до цеху по виробництву харчових жирів. 7.Санітарна обробка інвентарю, тари. Особливості гігієни робітників з виробництва харчових жирів.

5.3. ТЕМИ ЛАБОРАТОРНИХ ЗАНЯТЬ

№ з/п	Назва теми (питання)	К-ть годин
1	Ветеринарно-санітарні та гігієнічні вимоги до забійних тварин	2
2	Техніка визначення категорії вгодованості великої рогатої худоби. Основні вимоги стандартів до забійних тварин	2
3	Вивчення правил здачі-приймання худоби на забій та розрахунків за неї Визначення кількості м'яса і живої маси тварин за нормативами і коефіцієнтами виходу	2
4	Основні вимоги стандартів до м'яса-яловичини. Розрубка яловичини для роздрібної торгівлі та технологічної переробки	2
5	Основні вимоги стандартів до м'яса-свинини. Розрубка свинини для роздрібної торгівлі та технологічної переробки	2
6	Основні вимоги стандартів до м'яса-баранини. Розрубка баранини для роздрібної торгівлі та технологічної переробки	2
7	Маркування м'яса.	2
8	Організація державного ветеринарно-санітарного контролю в Україні	2
9	Вимоги щодо імпорту в Україну забійних тварин та м'яса	2
10	Гігієнічні вимоги до підприємств м'ясопереробної галузі	2

11	Перезабійне та післязабійне інспектування худоби і птиці	4
12	Визначення м'яса хворих тварин	2
13	Модульна контрольна робота 1	2
14	Органолептичні методи оцінювання якості м'яса	2
15	Визначення свіжості м'яса. Визначення свіжості яловичини, свинини, баранини. Визначення свіжості замороженого м'яса	4
16	Оцінювання технологічних властивостей м'яса	2
17	Визначення хімічного складу м'яса	2
18	Бактеріологічне дослідження м'яса на збудників токсикоінфекцій	6
19	Бактеріологічне дослідження субпродуктів	2
20	Ветсаноцінка продуктів забою тварин за інвазійних хвороб	4
21	Гігієнічна оцінка харчових тваринних жирів	2
22	Гігієнічна оцінка харчової крові	2
23	Гігієнічна оцінка переробки ендокринно-ферментної сировини	2
24	<i>Модульна контрольна робота 2</i>	2
Разом		58

5.4 САМОСТІЙНА РОБОТА

№ з/п	Назва теми (питання)	К-ть годин
1	Тема 1. Оцінка вгодності забійних тварин і птиці	10
	Характеристика основних порід худоби та птиці для забою Категорії вгодності тварин Методи оцінки вгодності тварин	
2	Тема 2. Ветеринарно-санітарні заходи на транспорті під час перевезення тварин Санітарне забезпечення транспорту для перевезення забійних тварин Особливості транспортування диких тварин	10
3	Тема 3. Сучасні технологічні схеми забою продуктивних тварин Гігієна забою ДРХ .Технологія забою та гігієна первинної переробки птиці (індики та страуси) Технологія забою та гігієна первинної переробки кролів і нутрій	10
4	Тема 4. Ветеринарно-санітарні та гігієнічні вимоги до подвірного забою тварин Ветеринарно-санітарні та гігієнічні вимоги до подвірного забою ВРХ Ветеринарно-санітарні та гігієнічні вимоги до подвірного забою ДРХ Ветеринарно-санітарні та гігієнічні вимоги до подвірного забою птиці Ветеринарно-санітарні та гігієнічні вимоги до подвірного забою кролів Ветеринарно-санітарні та гігієнічні вимоги до подвірного забою нутрій Технологія забою та гігієна первинної переробки дичини	10
5	Тема 5. Ветеринарні вимоги країн ЄС щодо експорту забійних тварин Регламенти, директиви ЄС що експорту тварин у треті країни	10
6	Тема 6. Гігієна первинної переробки ПЗ Гігієна первинної переробки птиці Гігієна первинної переробки добутої дичини Гігієна первинної переробки страусів Гігієна первинної переробки кролів Гігієна переробки харчових жирів Гігієнічні вимоги до жирів для кормових і технічних цілей	40

7	Тема 7. Клеймування м'яса. Вимоги до проведення клеймування	6
8	Тема 8. Методи консервування м'яса Консервування високими температурами Консервування низькими температурами Біологічні основи консервування Гігієна холодильної обробки м'яса та м'ясопродуктів	6
9	Тема 9. Харчові токсикоінфекції та інтоксикації Харчові отруєння мікробної етіології	10
10	Тема 10. Ветеринарно-санітарна експертиза м'яса хворих тварин Передзабійна експертиза Післязабійне інспектування забійних тварин та продуктів забою	10
11	Виробництво продукції тваринництва, керуючись принципами аналізу небезпек протягом виробничого ланцюга Принципи програми ХАССП, Критичні точки контролю, аналіз ризиків, управління ризиками.	10
	Разом	132

5.5. ІНДИВІДУАЛЬНІ ЗАВДАННЯ

У процесі засвоєння знань з освітнього компоненту «Ветеринарно-санітарне інспектування первинної переробки тварин і продуктів забою» здобувач повинен уміти готувати реферати і складати есе.

Реферат – це скорочений виклад змісту первинного документа або його частини, з основними фактичними даними й висновками. Він починається з викладу сутності роботи і складається за таким планом: тема, предмет, (об'єкт). характер і мета роботи. В рефераті слід показати ті особливості теми, які необхідні для розкриття мети і змісту роботи, методи проведення роботи. Виклад матеріалу в рефераті має бути коротким і точним. Середній обсяг реферату становить приблизно 15-20 друкованих аркушів формату А4. Виконана реферативна робота повинна продемонструвати наявність навичок у здобувача щодо самостійного пошуку та опрацювання джерельної бази з обраної теми. З цією метою здобувач має знайти, ознайомитись і використати декілька наукових, навчальних і науково- методичних публікацій. В яких висвітлюються ті чи інші аспекти обраної теми. До таких джерел належать, по-перше, наукові публікації, по-друге. Навчальна література, по-третє, методично-довідкова література за темою. У вступі автор аргументує вибір теми, вказує на її важливість, актуальність теми. Основна частина реферативної роботи складається з відповідних розділів. Назва будь-якого розділу основної частини не повинна повторювати назву теми роботи. Висновки робляться щодо кожного з розділів основної частини, а також узагальнення і можливі шляхи розв'язання проблем, розглянутих в основній частині дослідження. Список використаних джерел включає бібліографічний опис усіх опрацьованих і використаних автором у цій роботі джерел інформації.

Орієнтовний перелік тем індивідуальних завдань:

1. Нормативне регулювання безпечності та якості продуктів харчування в Україні.
2. Системи *НАССР* на потужностях з первинної переробки забійних тварин.
3. Біологічні ризики та їх характеристика.
4. ISO 22000. Зміст та мета.
5. Сучасні поживні середовища, які використовуються для бактеріологічного дослідження.
6. Загальні вимоги до транспортування тварин
7. Гігієнічні вимоги до перевезення тварин автотранспортом
8. Гігієнічні вимоги до перевезення тварин залізничним транспортом
9. Гігієнічні вимоги до транспортування тварин водним транспортом
10. Гігієнічні вимоги до перевезення тварин авіаційним транспортом
11. Гігієнічні вимоги до транспортування тварин гоном
12. Особливості транспортування диких тварин
13. Ветеринарні вимоги щодо імпорту в Україну забійних тварин
14. Захворювання тварин у разі порушення правил транспортування тварин на м'ясопереробне підприємство
15. Ветеринарно-санітарні заходи у разі виявлення інфекційних захворювань під час підготовки тварин до забою
16. Ветеринарно-санітарні заходи на транспорті під час перевезення тварин
17. Вплив умов транспортування тварин на якість м'яса
18. Ветеринарно-санітарні заходи на м'ясопереробному підприємстві у разі виявлення інфекційних захворювань
19. Вимоги до території потужностей з первинної переробки тварин в системі належної виробничої та гігієнічної практики
20. Вимоги до холодильників на потужностях з первинної переробки тварин в системі належної виробничої та гігієнічної практики
21. Дослідження продуктів забою тварин на виявлення трихіinel та їх санітарна оцінка за трихіinelозу
21. Дослідження продуктів забою тварин на виявлення цистицерків та їх санітарна оцінка за цистицеркозу
22. Вимоги до технологічних процесів на потужностях з первинної переробки тварин в системі належної виробничої та гігієнічної практики
23. Гігієнічні вимоги до продуктів забою вимушено забитих і хворих тварин та їх санітарна оцінка
24. Гігієнічні вимоги до продуктів забою, отриманих від тварин, які знаходяться в стадії агонії або від трупів та їх санітарна оцінка
25. Ветеринарно-санітарні та гігієнічні вимоги до подвірного забою худоби
26. Ветеринарно-санітарні та гігієнічні вимоги до подвірного забою свиней
27. Ветеринарно-санітарні та гігієнічні вимоги до подвірного забою овець і кіз
28. Ветеринарно-санітарні та гігієнічні вимоги до подвірного забою птиці

29. Ветеринарно-санітарні та гігієнічні вимоги до подвірного забою кролів
30. Ветеринарно-санітарні та гігієнічні вимоги до подвірного забою нутрій
31. Ветеринарно-санітарний огляд туш диких промислових тварин та пернатої дичини на потужностях з первинної переробки тварин в системі належної виробничої та гігієнічної практики
32. Ветеринарно-санітарне інспектування продуктів забою лосів, буйволів, оленів, диких кіз, козуль, сайгаків
33. Ветеринарно-санітарне інспектування продуктів забою диких свиней
34. Ветеринарно-санітарне інспектування продуктів забою диких однокопитних тварин
35. Біологічна цінність харчових субпродуктів
36. Гігієнічні та ветеринарно-санітарні вимоги до збору субпродуктів
37. Гігієнічні та ветеринарно-санітарні вимоги до обробки субпродуктів
38. Гігієнічні та ветеринарно-санітарні вимоги до жирової сировини
39. Властивості тваринних жирів
40. Гігієнічні та ветеринарно-санітарні вимоги до витоплювання жирів тваринного походження
41. Методи контролювання якості кишок забійних тварин
42. Гігієнічні вимоги до приймання кишкової сировини
43. Гігієнічні вимоги до транспортування та зберігання кишкової сировини
44. Гігієнічні вимоги до зберігання кишкової сировини
45. Гігієна виробництва сухої білкової суміші, кров'яної емульсії, плазми і сироватки харчової крові
46. Гігієна виробництва світлого харчового і технічного кров'яного альбуміну
47. Гігієна заготівлі шкіряно-хутрової сировини
48. Ветеринарні вимоги щодо імпорту в Україну шкіряно-хутрової та похідних шкіри тварин
49. Гігієнічні вимоги до переробки та утилізації загиблих тварин і відходів, що отримують під час переробки сировини тваринного походження
50. Облаштування і утримання існуючих худобомогильників та біотермічних ям для захоронення трупів тварин у населених пунктах України

6. МЕТОДИ НАВЧАННЯ

Методи навчання – це способи спільної роботи викладача і здобувачів, спрямовані на засвоєння студентами 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 ОК «Ветеринарно-санітарне інспектування первинної переробки тварин і продуктів забою» застосовують словесні, інноваційні, наочні та практичні методи навчання, які приведені в таблиці 1.

Таблиця 1.

Відповідність програмних результатів та методів навчання

Результати навчання	Методи навчання
ПРН 3. Володіти методами та методиками державного (внутрішнього) контролю на підконтрольних потужностях для гарантування безпечності харчового ланцюга, уміти контролювати, оцінювати та управляти ризиками під час виробництва та обігу харчових продуктів..	Словесні: розповідь, бесіда, пояснення . Інноваційні: інтерактивні уроки, змішане навчання. Наочні: демонстрація, спостереження
ПРН 4. Володіти методами та методиками передзабійного огляду, гуманного забою тварин, проведення післязабійного огляду продуктів забою та надання рекомендацій щодо їх подальшого використання..	Словесні: розповідь, бесіда, пояснення . Інноваційні: інтерактивні уроки, змішане навчання. Наочні: демонстрація, спостереження.
ПРН 6. Знати органолептичні та інструментальні методи і методики дослідження харчових продуктів і кормів для визначення їх безпечності та якості.	Словесні: розповідь, бесіда, пояснення . Інноваційні: інтерактивні уроки, змішане навчання. Наочні: демонстрація, спостереження.
ПРН 11. Володіти знаннями та практичними вміннями, необхідними для здійснення державного (внутрішнього) ветеринарносанітарного контролю на потужностях з виробництва та обігу м' яса і м' ясних продуктів, молока і молочних продуктів, напівфабрикатів, харчових гідробіонтів; заготівлі, зберігання та обігу харчових рослинних продуктів, меду та апіпродуктів, харчових яєць та яйцепродуктів тощо, а також методами та методиками відбору, консервування, пакування і пересилання проб тваринного, рослинного й біотехнологічного походження, правильного поводження з ними та результатами їх випробувань (досліджень).	Словесні: розповідь, бесіда, пояснення . Інноваційні: інтерактивні уроки, змішане навчання. Наочні: демонстрація, спостереження.
ПРН 14. Володіти методами контролю технологічних процесів первинної обробки субпродуктів, харчової крові, спеціальної сировини, здійснювати ветеринарно- санітарний контроль дотримання технологічних операцій з ендокринною, ферментною, кишковою, шкіряно-хутровою сировиною, м' ясом та іншими продуктами забою і готовими харчовими продуктами, здійснювати їх інспектування, наносити позначки придатності та визначати шляхи подальшого використання цієї продукції.	Словесні: розповідь, бесіда, пояснення . Інноваційні: інтерактивні уроки, змішане навчання. Наочні: демонстрація, спостереження.

7. Методи контролю

Оцінювання знань здобувачів з освітнього компонента «Ветеринарно-санітарне інспектування первинної переробки тварин і продуктів забою» 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» (нова редакція), затвердженим наказом ректора ОДАУ № № 106-заг від 30 квітня 2025 року.

Якість засвоєння змісту навчальної дисципліни (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 2.

Оцінювання знань здобувачів з освітнього компонента «Ветеринарно-санітарне інспектування первинної переробки тварин і продуктів забою» здійснюється у формі поточного, модульного (рубіжного) та підсумкового контролів.

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.).

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)	не задовільно	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 навчальної освітнього компонента (від 0 до 100 балів)

Оцінювання навчальної освітнього компонента (від 0 до 100 балів)

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

- ### Таблиця 5

Бал за змістовні модулі (БЗМ)

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	T3	T4	T5	T6.. T11	T1 1 2	T1 1 3	T1 1 4	T1 5	T1 6	T1 7	T1 8.. T2 2			
5	5	5	5	5	20	5	5	5	5	5	5	15			
Модульний контроль - 45						Модульний контроль -45									
Б _{ЗМ} = (ЗМ1 + ЗМ2) :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.Палій А.П., Родіонова К.О. Методичні рекомендації «Дезінфекція технологічного устаткування і виробничих приміщень м'ясопереробних підприємств». Харків, 2016. 44 с.
- 2.Тарасенко Л.О. Методичні вказівки до лабораторних занять з дисципліни «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. Одеса, ОДАУ, 2020. 16с.
- 3.Тарасенко Л.О. Методичні вказівки до лабораторних занять з дисципліни «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 . Одеса, ОДАУ, 2020. 20с.
- 4.Тарасенко Л.О. Робочий зошит для лабораторних занять та самостійної роботи дисципліни «Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології та стандартизації продуктів тваринництва» І розділ для здобувачів вищої освіти спеціальності 211 «Ветеринарна медицина» . Одеса, ОДАУ, 2020. 98с.
- 5.Тарасенко Л.О. Робочий зошит для лабораторних занять та самостійної роботи дисципліни «Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології та стандартизації продуктів тваринництва» II розділ для здобувачів вищої освіти спеціальності 211 «Ветеринарна медицина». Одеса, ОДАУ, 2020. 37с.

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 с.
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 с.
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 с.
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 с.
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 с.
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 с.
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., Зажарська 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 ветеринарносанітарної 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 HACCP 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 тваринництва. Одеса.:ТЕС.2012 т.1.с.137-186. експертиза продукції
- 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-7106-1-1020210504%20\(1\).pdf](file:///C:/Users/Giga/Downloads/4150-Article%20Text-7106-1-1020210504%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 C.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. Agreement on the International Carriage of Perishable Foodstuffs and on the Special Equipment to be used for such Carriage (ATP) of 01.09.1970. URL: https://treaties.un.org/Pages/ViewDetails.aspx?src=TREATY&mtdsg_no=XI-B-22&chapter=11&clang=en
2. Association agreement between the European Union and its Member States, of the one part, and Ukraine, of the other part. OJ L 161, 29.05.2014, p. 3–2137. URL: [https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:22014A0529\(01\)&from=EN](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:22014A0529(01)&from=EN)
3. Codex Alimentarius URL: <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/en/>
4. Commission Regulation (EC) No 37/2005 of 12 January 2005 on the monitoring of temperatures in the means of transport, warehousing and storage of quick-frozen foodstuffs intended for human consumption. OJ L 10, 13.1.2005, p. 18–19. URL: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/en/TXT/?uri=CELEX:32005R0037>

5. Commission Regulation (EC) No 543/2008 of 16 June 2008 laying down detailed rules for the application of Council Regulation (EC) No 1234/2007 as regards the marketing standards for poultry meat. O.J. L 157, 17.06.2008, p. 46–87. URL: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/en/TXT/?uri=CELEX%3A32008R0543>
6. Council Directive 89/108/EEC of 21 December 1988 on the approximation of the laws of the Member States relating to quick-frozen foodstuffs for human consumption. OJ L 040, 11.02.1989, p. 34–37. URL: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/ALL/?uri=CELEX%3A31989L0108>
7. Food Hygiene. URL: https://ec.europa.eu/food/safety/biosafety/food_hygiene_en
8. Regulation (EC) No 178/2002 of the European Parliament and of the Council of 28 January 2002 laying down the general principles and requirements of food law, establishing the European Food Safety Authority and laying down procedures in matters of food safety. Consolidated Version (as at 26 July 2019). URL: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX:02002R0178-20190726>
9. Regulation (EU) 2017/625 of the European Parliament and of the Council of 15 March 2017 on official controls and other official activities performed to ensure the application of food and feed law, rules on animal health and welfare, plant health and plant protection products, amending Regulations (EC) No 999/2001, (EC) No 396/2005, (EC) No 1069/2009, (EC) No 1107/2009, (EU) No 1151/2012, (EU) No 652/2014, (EU) 2016/429 and (EU) 2016/2031 of the European Parliament and of the Council, Council Regulations (EC) No 1/2005 and (EC) No 1099/2009 and Council Directives 98/58/EC, 1999/74/EC, 2007/43/EC, 2008/119/EC and 2008/120/EC, and repealing Regulations (EC) No 854/2004 and (EC) No 882/2004 of the European Parliament and of the Council, Council Directives 89/608/EEC, 89/662/EEC, 90/425/EEC, 91/496/EEC, 96/23/EC, 96/93/EC and 97/78/EC and Council Decision 92/438/EEC (Official Controls Regulation). URL: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/en/TXT/?uri=CELEX:32017R0625>
10. Regulation (EC) No 852/2004 of the European Parliament and of the Council of 29 April 2004 on the hygiene of foodstuffs. O.J. L 139, 30.04.2004, p. 1–54. URL: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:32004R0852&from=EN>
11. Regulation (EC) No 853/2004 of the European Parliament and of the Council laying down specific hygiene rules for food of animal origin. O.J. L 139, 30.04.2004, p. 55–205. URL: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:32004R0853&from=EN>
12. Regulation (EC) No 854/2004 of the European Parliament and of the Council laying down specific rules for the organisation of official controls on products of animal origin intended for human consumption. O.J. L 139, 30.04.2004, p. 206–320.

URL: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:32004R0854&from=EN>