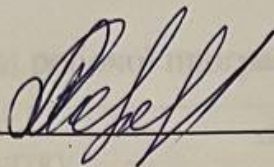


Міністерство освіти і науки України
Сумський національний аграрний університет
Факультет ветеринарної медицини
Кафедра ветеринарно-санітарного інспектування, мікробіології, гігієни та
патологічної анатомії

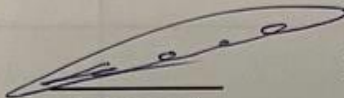
Робоча програма (силабус) освітнього компонента
Управління безпечністю та якістю харчової продукції

Спеціальність	21 ВЕТЕРИНАРНА МЕДИЦИНА
Освітня програма	212 Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза
Рівень вищої освіти	другий (магістерський) рівень вищої освіти

Розробник:

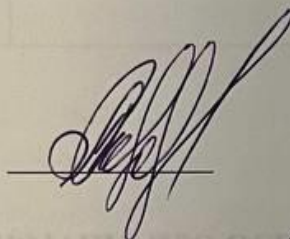


Фотіна Т.І., д.вет.н., професор.,

Розглянуто, схвалено та затверджено на засіданні кафедри ветеринарно-санітарного інспектування, мікробіології, гігієни та патологічної анатомії	протокол від 9.06. 25 р. № 15
	Завідувач кафедри  (підпис) Петров Р.В.

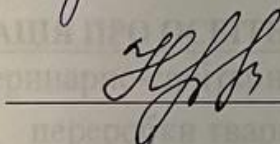
Погоджено:

Гарант освітньої програми



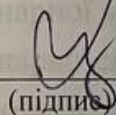
Тетяна ФОТІНА

Декан факультету,
де реалізується освітня програма



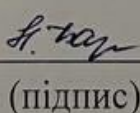
Людмила НАГОРНА

Рецензія на робочу програму надана


(підпис)

Оксана ШКРОМАДА (додається)
(ПІБ)

Методист відділу якості освіти,
ліцензування та акредитації


(підпис)

(Надіє Хараник)
(ПІБ)

Зареєстровано в електронній базі: дата: 10.06. 2025 р.

Інформація про перегляд робочої програми (силабусу):

Навчальний рік, в якому вносяться зміни	Номер додатку до робочої програми з описом змін	Зміни розглянуто і схвалено		
		Дата та номер протоколу засідання кафедри	Завідувач кафедри	Гарант освітньої програми

1. ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНІЙ КОМПОНЕНТ

1.	Назва ОК	Управління безпечністю та якістю харчової продукції		
2.	Факультет/кафедра	Ветеринарної медицини Кафедра ветеринарно-санітарного інспектування, мікробіології, гігієни та патологічної анатомії		
3.	Статус ОК	Вибірковий		
4.	Програма/Спеціальність (програми), складовою яких є ОК для	21 Ветеринарна медицина 212 Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза		
5.	ОК може бути запропонований для (заповнюється для вибіркового ОК)	21 Ветеринарна медицина (212) Другий магістерський рівень вищої освіти		
6.	Рівень НКР	6		
7.	Семестр та тривалість вивчення	9,10 семестр, 18, 15 тижнів		
8.	Кількість кредитів ЄКТС	5		
9.	Загальний обсяг годин та їх розподіл	Контактна робота(заняття)		Самостійна робота
		Лекційні	Лабораторні 2	148
10.	Мова навчання	Українська		
11.	Викладач/Координатор освітнього компонента	Фотіна Т.І..		
11.1	Контактна інформація	Сумський НАУ, факультет ветеринарної медицини, кафедра ветеринарно-санітарного інспектування, мікробіології, гігієни та патологічної анатомії каб 65 Tif_ua@meta.ua		
12.	Загальний опис освітнього компонента	ОК передбачає вивчення нормативно-правових актів щодо безпечності та якості харчових продуктів тваринного та рослинного походження; джерел забруднення навколишнього середовища, харчових продуктів і продовольчої сировини нітратами, радіонуклідами, пестицидами, важкими металами, антибіотиками, гормонами, консервантами тощо; заходів щодо зниження контамінації харчових продуктів під час виробництва, зберігання, переробки, підготовки їх до споживання; методів оцінки якості та безпечності харчових продуктів.		
13.	Мета освітнього компонента	формування у майбутніх фахівців глибоких теоретичних знань про якість і безпеку продуктів тваринного походження, роль мікроорганізмів у різних процесах переробки і зберігання м'ясної сировини, а також отримання практичних навичок індикації та ідентифікації мікроорганізмів, які впливають на якість та показники безпеки м'яса і м'ясних продуктів. формування у здобувачів вищої освіти знань щодо якості та безпечності харчових продуктів, набуття навичок щодо застосування основних методів контролю якості та безпечності харчових продуктів, опираючись на вивченні чинних нормативно-правових актів і документів		
14.	Передумови вивчення ОК, зв'язок з іншими освітніми компонентами ОП	1. Освітній компонент базується на: латинській мові, анатомії, годівлі, гігієни, санітарії, біохімії. 2. Освітній компонент є основою для ветсанекспертизи, мікробіології, ветеринарної санітарії і гігієни тварин, та якості і безпеки харчових продуктів та кормів.		
15.	Політика академічної доброчесності	Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Реферати повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу		
16.	Ключові слова освітнього компоненту	Ветеринарне-санітарне інспектування, м'ясо, м'ясні продукти, молоко, молочні продукти, риба, рибні продукти, яйця, НАССР		

2. РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ ТА ЇХ ЗВ'ЯЗОК З ПРОГРАМНИМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ НАВЧАННЯ

Після вивчення освітнього компонента студент очікувано буде здатен	Програмні результати навчання, на досягнення яких спрямований ОК (зазначити номер згідно з нумерацією, наведеною в ОП)						Як оцінюється РНД
	ПРН 3	ПРН 4	ПРН 5	ПРН 7	ПРН 9	ПРН 11	
ДРН 1. Значення аналізу ризиків продукції АПК.		+				+	– опитування теоретичних питань, – виконання завдань на лабораторно-практичних заняттях, – тестування, виконання завдань самостійної роботи
ДРН 2. Класифікація ризиків. Методи аналізу ризиків харчових продуктів. Небезпечні фактори харчових продуктів біологічного та фізичного походження. . Оцінка вмісту контамінантів хімічної природи в харчових продуктах.	+		+	+		+	– опитування теоретичних питань, – виконання завдань на лабораторно-практичних заняттях, – тестування, виконання завдань самостійної роботи
ДРН 3. Основні положення, правові та організаційні засади нормативно-правових документів щодо безпечності та окремих показників якості продукції АПК. Харчові продукти. Вимоги до якості.	+		+		+		– опитування теоретичних питань, – виконання завдань на лабораторно-практичних заняттях, – тестування, виконання завдань самостійної роботи
ДРН 4. Вимоги державного контролю на прикордонному інспекційному пункті. Дотримання гігієнічних вимог на потужностях.	+	+	+	+	+	+	- опитування теоретичних питань, – виконання завдань на лабораторно-практичних заняттях, – тестування, – виконання завдань самостійної роботи
ДРН 5. Забезпечення безпечності харчових продуктів на підприємствах харчової промисловості.							– опитування теоретичних питань, – виконання завдань на лабораторно-практичних заняттях, – тестування, – виконання завдань самостійної роботи

ДРН 6. Система HACCP, WACCP, TACCP. GMP.							– опитування теоретичних питань, – виконання завдань на лабораторно-практичних заняттях, – тестування, – виконання завдань самостійної роботи
--	--	--	--	--	--	--	--

3. ЗМІСТ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА (ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ)

Тема. Перелік питань, що будуть розглянуті в межах теми	Розподіл в межах загального бюджету часу		Сам роб.	Рекомендована література
	Аудиторна робота			
	Лк	Лаб. з.		
Тема 1. Введення в дисципліну. Значення аналізу ризиків харчових продуктів. Визначення понять «якість» та «безпечність». Структура, фактори, чинники щодо якості та безпечності харчових продуктів.		2	20	1,2,3,4,5
Тема 2. Класифікація ризиків. Методи аналізу ризиків харчових продуктів. Три категорії ризиків: фізичний, хімічний і біологічний. Класифікація та аналіз небезпечних факторів на харчовому виробництві.			20	1,2,7,8
Тема 3 Забруднення харчових продуктів радіонуклідами, нітратами, нітритами, нітрозосполуками, важкими металами, пестицидами. Антибіотикорезистентність і харчові продукти: виклики та рішення			10	1,2,3,4,5
Тема 4. Мікотоксини, антибіотики та гормональні препарати у продуктах тваринного та рослинного походження			20	2,3,8,6
Тема 5. Харчові продукти. Вимоги до якості. Ступені якості харчових продуктів. Шляхи надходження шкідливих речовин у харчові продукти. Небезпечні фактори харчових продуктів біологічного походження. Небезпечні фактори харчових продуктів фізичного походження. Харчові алергени.			20	3,5,9,
Тема 6 Ветеринарні вимоги щодо імпорту в Україну харчових продуктів. Перелік продуктів, які підлягають державному контролю на призначених прикордонних інспекційних постах. Міжнародні організації в концепції “Єдине здоров'я”			18	4,5,6,7,8
Тема 7. Поводження з харчовими продуктами. Вимоги до особистої гігієни працівників, якості системи водопостачання та води, контроль за небезпечними факторами харчових продуктах. Заходи контролю на підприємствах харчової промисловості. Менеджмент у сфері харчової промисловості			20	

Тема 8. Система аналізу ризиків і критичних точок ХАССП. Система WACCP, TACCP. GMP.			20	4,5,6,7,8
Всього 120		2	148	

4. МЕТОДИ ВИКЛАДАННЯ ТА НАВЧАННЯ

ДРН	Методи викладання (робота, що буде проведена викладачем під час аудиторних занять, консультацій)	Методи навчання (які види навчальної діяльності має виконати студент самостійно)	Кількість годин
ДРН 1. Значення аналізу ризиків продукції АПК.	Методи викладання за джерелом знань: <i>Словесні:</i> розповідь, пояснення, бесіда (евристична і репродуктивна), лекція, інструктаж. <i>Наочні:</i> демонстрація, ілюстрація, спостереження. Активні методи: (використання технічних засобів навчання, використання навчальних та контролюючих тестів) Інтерактивні методи викладання: (використання мультимедійних технологій, електронних таблиць.	Методи навчання за джерелом знань: <i>Словесні:</i> робота з книгою (читання, переказ, виписування, конспектування, виготовлення таблиць, графіків, опорних конспектів), <i>Наочні:</i> спостереження. Методи навчання за характером логіки пізнання (аналітичний, методи синтезу, індуктивний метод, дедуктивний метод, традитивний метод). Активні методи (мозкова атака, рішення кросвордів, диспути, круглі столи, бінарні заняття, ділові та рольові ігри, групові дослідження). Інтерактивні технології навчання (використання мультимедійних технологій, діалогове навчання, співробітництво студентів (кооперація)	18
ДРН 2 Класифікація ризиків. Методи аналізу ризиків харчових продуктів. Небезпечні фактори харчових продуктів біологічного та фізичного походження. . Оцінка вмісту контамінантів хімічної природи в харчових продуктах.	Методи викладання за джерелом знань: <i>Словесні:</i> розповідь, пояснення, бесіда (евристична і репродуктивна), лекція, інструктаж. <i>Наочні:</i> демонстрація, ілюстрація, спостереження. Активні методи: (використання технічних засобів навчання, використання навчальних та контролюючих тестів) Інтерактивні методи викладання: (використання мультимедійних технологій, електронних таблиць.	Методи навчання за джерелом знань: <i>Словесні:</i> робота з книгою (читання, переказ, виписування, конспектування, виготовлення таблиць, графіків, опорних конспектів), <i>Наочні:</i> спостереження. Методи навчання за характером логіки пізнання (аналітичний, методи синтезу, індуктивний метод, дедуктивний метод, традитивний метод). Активні методи (мозкова атака, рішення кросвордів, диспути, круглі столи, бінарні заняття, ділові та рольові ігри, групові дослідження). Інтерактивні технології навчання (використання мультимедійних технологій, діалогове навчання, співробітництво студентів (кооперація).	42
ДРН 3. Основні положення, правові та організаційні засади нормативно-правових документів щодо безпечності та окремих показників якості продукції АПК. Харчові продукти. Вимоги до якості.	Методи викладання за джерелом знань: <i>Словесні:</i> розповідь, пояснення, бесіда (евристична і репродуктивна), лекція, інструктаж. <i>Наочні:</i> демонстрація, ілюстрація, спостереження. Активні методи: (використання технічних засобів навчання, використання навчальних та контролюючих тестів) Інтерактивні методи викладання:	Методи навчання за джерелом знань: <i>Словесні:</i> робота з книгою (читання, переказ, виписування, конспектування, виготовлення таблиць, графіків, опорних конспектів), <i>Наочні:</i> спостереження. Методи навчання за характером логіки пізнання (аналітичний, методи синтезу, індуктивний метод, дедуктивний метод, традитивний метод).	9

	(використання мультимедійних технологій, електронних таблиць.	Активні методи (мозкова атака, рішення кросвордів, диспути, круглі столи, бінарні заняття, ділові та рольові ігри, групові дослідження). Інтерактивні технології навчання (використання мультимедійних технологій, діалогове навчання, співробітництво студентів (кооперація)	
ДРН 4. Вимоги державного контролю на прикордонному інспекційному пункті. Дотримання гігієнічних вимог на потужностях.		Методи навчання за джерелом знань: <i>Словесні:</i> робота з книгою (читання, переказ, виписування, конспектування, виготовлення таблиць, графіків, опорних конспектів), <i>Наочні:</i> спостереження. Методи навчання за характером логіки пізнання (аналітичний, методи синтезу, індуктивний метод, дедуктивний метод, традуктивний метод). Активні методи (мозкова атака, рішення кросвордів, диспути, круглі столи, бінарні заняття, ділові та рольові ігри, групові дослідження). Інтерактивні технології навчання (використання мультимедійних технологій, діалогове навчання, співробітництво студентів (кооперація)	9
ДРН 5. Забезпечення безпечності харчових продуктів на підприємствах харчової промисловості		Методи навчання за джерелом знань: <i>Словесні:</i> робота з книгою (читання, переказ, виписування, конспектування, виготовлення таблиць, графіків, опорних конспектів), <i>Наочні:</i> спостереження. Методи навчання за характером логіки пізнання (аналітичний, методи синтезу, індуктивний метод, дедуктивний метод, традуктивний метод). Активні методи (мозкова атака, рішення кросвордів, диспути, круглі столи, бінарні заняття, ділові та рольові ігри, групові дослідження). Інтерактивні технології навчання (використання мультимедійних технологій, діалогове навчання, співробітництво студентів (кооперація)	9
ДРН 6. Система НАССР, WACCP, TACCP, GMP.		Методи навчання за джерелом знань: <i>Словесні:</i> робота з книгою (читання, переказ, виписування, конспектування, виготовлення таблиць, графіків, опорних конспектів), <i>Наочні:</i> спостереження. Методи навчання за характером логіки пізнання (аналітичний, методи синтезу, індуктивний метод, дедуктивний метод, традуктивний метод).	7

		Активні методи (мозкова атака, рішення кросвордів, диспути, круглі столи, бінарні заняття, ділові та рольові ігри, групові дослідження). Інтерактивні технології навчання (використання мультимедійних технологій).	
--	--	--	--

5. ОЦІНЮВАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ

5.1. Сумативне оцінювання

5.1.1. Для оцінювання очікуваних результатів навчання передбачено у 6 семестрі

№	Методи сумативного оцінювання	Бали / Вага у загальній оцінці	Дата складання
	Усне опитування	15балів/15%	До 15 тижня
	Вирішення ситуаційних завдань та складання протоколів	20 балів/20%	До 13 тижня
	Презентації з доповідями за темами	15балів/15%	До 14 тижня
	Робота з тваринами	30 балів/30%	До 12 тижня
	Тести множинного вибору	20балів/20%	До 7 тижня

5.1.1. Критерії оцінювання у 6 семестрі

Компонент	Незадовільно	Задовільно	Добре	Відмінно
Усне опитування	<5 балів	5-10	11-14 балів	15 балів
	Вимоги щодо завдання не виконано	Більшість вимог виконано, але окремі складові відсутні або недостатньо розкрити, відсутній аналіз інших підходів до питання	Виконано усі вимоги завдання	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано, креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми
Вирішення ситуаційних завдань, складання протоколів	<10 балів	11-15	15-19 балів	20 балів
	Вимоги щодо завдання не виконано	Більшість вимог виконано, але окремі складові відсутні або недостатньо розкрити, відсутній аналіз інших підходів до питання	Виконано усі вимоги завдання, розв'язані ситуаційне завдання повністю, розв'язане повністю, протокол складений	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано, креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми
Підготовка презентацій та доповідей	<5 балів	5-10	11-14 балів	15 балів
	Вимоги щодо завдання не виконано	Презентація підготована, але доповідь не чітка, не логічна	Виконано усі вимоги завдання, доповідь та презентація відповідають поставленим вимогам	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано, креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми
Робота з тваринами	<15 балів	15-20	21-26	27-30
	Вимоги щодо завдання не виконано	Більшість вимог виконано, але є незначні порушення методик	Завдання виконане вірно	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано, креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми
Тести множинного вибору	<10 балів	10-15	16-19	20
	Менше 10 правильних відповідей	10-15 правильних відповідей	16-19 правильних відповідей	Всі правильні відповіді

5.2. 2. Формативне оцінювання у 6 семестрі:

№	Елементи формативного оцінювання	Дата
	Усний зворотний зв'язок від викладача під час роботи над	10-15 хвилин в кінці кожної

	ситуаційними задачами	вивченої теми
	Зворотній зв'язок від студента під час роботи	Наступне заняття після вивчення нової теми
	Усний зворотній зв'язок від викладача та студентів після презентації самостійної роботи	5, 12 тижднів

6. НАВЧАЛЬНІ РЕСУРСИ (ЛІТЕРАТУРА)

Основна література

1. Мікробіологія молока та молочних продуктів/Скибіцький В.Г., Власенко В.В., Власенко І.Г., Козловська Г.В. та ін. Вінниця, 2012. – 412 с.
2. Методичні рекомендації щодо забезпечення якості та безпеки товарів і по- слуг підприємств ресторанного господарства // Наказ Міністерства Економі- ки України від 22 липня 2008 року № 295
3. Яценко І.В., Цивірко І.Л., Труш А.М. та ін.; за ред. І.В. Яценка. Ветеринарно-санітарна експертиза рослинних харчових продуктів: навч. посібник для студентів та магістрантів за спец. «Ветеринарна медицина» Харків: Еспада, 2011. 256 с.
4. Семанюк В.І., Захарів О.Я. Мікробіологічні дослідження об'єктів довкілля, харчових продуктів тваринного походження, кормів. Методичні рекомендації для проведення лабораторних занять з курсу „Ветеринарна мікробіологія” – Львів 2014. -54 с.
5. Яценко І.В. Методичні вказівки з ветеринарно-санітарної експертизи сирів / І.В. Яценко, Н.О Югай, І.Л. Цивірко, Л.В. Бусол. – Харків, 2009. – 30 с.
6. Про захист прав споживачів: Закон України / Верховна Рада України. – Офіц. вид. – К., .2005.
7. Про вилучення з обігу, переробку, утилізацію, знищення або подальше використання неякісної та небезпечної продукції: Закон України / Верховна Рада України. – Офіц. вид. – К., 2003.
8. Про ветеринарну медицину: Закон України / Верховна Рада України. – Офіц. вид. – К., 2006. –109 с.
9. Про стандарти, технічні регламенти та процедури оцінки відповідності: Закон України / Верховна Рада України. – Офіц. вид. – К., 2005.
10. Про пріоритетні напрями інноваційної діяльності: Закон України / Верховна Рада України. – Офіц. вид. – К., 2003.

Нормативно-правова база України та ЄС щодо виробництва, розміщення на ринку та методів контролювання кормів, кормових добавок і преміксів

1. Директива 2000/13/ЄС Європейського Парламенту та Ради від 20 березня 2000 р. про апроксимацію законодавств Держав-членів ЄС у галузі маркування, зовнішнього вигляду та реклами харчових продуктів.
2. Директива Комісії 1999/21 /ЄС від 25 березня 1999 р. про дієтичні харчові продукти для спеціальних медичних потреб.
3. Регламент (ЄС) № 178/2002 Європейського парламенту та Ради від 28 січня 2002 року про встановлення загальних принципів і вимог законодавства про харчові продукти, створення Європейського Агентства з питань безпеки харчових продуктів і встановлення процедур у питаннях, пов'язаних із безпекою харчових продуктів (Загальний харчовий продукт (GFL))
4. Регламент (ЄС) № 852/2004 Європейського Парламенту та Ради від 29 квітня 2004 року про гігієну харчових продуктів.
5. Регламент (ЄС) 882/2004 Європейського Парламенту та Ради від 29 квітня 2004 року про офіційні заходи контролю, що застосовують для забезпечення підтвердження відповідності з кормовим та харчовим законодавством, правилами щодо здоров'я та благополуччя тварин. умови.
6. Закон України «Про вилучення з обігу, переробку, утилізацію, знищення або подальше використання неякісної та небезпечної продукції». №1393-XIV|14.01.2000 р.
7. Закон України «Про основні засади державного нагляду (контролю) у сфері господарської діяльності». № 877-V від 05.04.2007 р.
8. Постанова Кабміну України «Про затвердження порядку відбору зразків продукції тваринного, рослинного і біотехнологічного походження для проведення досліджень». № 833 від 14.06.02 р.

Інформаційні ресурси

- http://ec.europa.eu/food/fvo/audit_reports/details.cfm?rep_id=3377
- <http://whereismymilkfrom.com/>
- http://ec.europa.eu/food/food/foodlaw/guidance/index_en.htm

Інші джерела

1. Shkromada, O., Fotina, T., Fotina, H., Sergeychik, T., & Kaliuzhna, T. (2024). Effectiveness of probiotics in growing broiler chicken. Scientific Horizons, 27(1), 32-40. <https://doi.org/10.48077/scihor1.2024.32>
2. Fotina, T., Yarmoshenko, Yu., Dudnyk, Ye., Kovalenko, L., & Negreba, Y. (2024). Results of iodine-based treatment application in carp aquaculture within closed water systems. Scientific Horizons, 27(9), 20-31. <https://doi.org/10.48077/scihor9.2024.20>

3. Fotina, T., Hunko, O., Fotin, A., Borkovskiy, R., & Morozov, B. (2024). Peculiarities of rearing poultry by floor method on deep bedding. *Scientific Horizons*, 27(8), 9-23. <https://doi.org/10.48077/scihor8.2024.09>
4. Shkromada, O., Fotina, T., Ivchenko, V., Chivanov, V., Sirobaba, V., Shvets, O., Pikhtirova, A., Babenko, O., Vorobiova, I., & Dychenko, T. (2024). Determining the characteristics of concrete in a historical building under the influence of climatic and biological factors. *Eastern-European Journal of Enterprise Technologies*, 1(6 (127), 39–46. <https://doi.org/10.15587/1729-4061.2024.298565>
5. Liu, Z., Wang, L., Gao, P., Yu, Y., Zhang, Y., Fotin, A., Wang, Q., Xu, Z., Wei, X., Fotina, T., & Ma, J. (2023). Salmonella Pullorum effector SteE regulates Th1/Th2 cytokine expression by triggering the STAT3/SOCS3 pathway that suppresses NF-κB activation. *Veterinary microbiology*, 284, 109817. <https://doi.org/10.1016/j.vetmic.2023.109817>
6. Фотіна Т.І., Березовський А.В., Фотіна Г.А., Петров Р.В., Шкромада О.І., Фотін О.В., Фотін А.І. (2024) Ветеринарна медицина: підручник для здобувачів третього рівня акредитації. Одеса: Олді+, 448с.
7. Ветеринарно-санітарне інспектування риби, морських ссавців, безхребетних тварин та біологічні основи рибного господарства: монографія / Т.І. Фотіна, Р.В. Петров, А.В. Березовський, Н.Є. Гриневич, Г.А. Фотіна, О.І. Шкромада, І.С. Данілова, А.І. Фотін, Л.В. Плюта, О.В. Фотін. Суми, 2023. 249 с.
8. Ветеринарне законодавство України та основи міжнародного ветеринарного права. Навчально-методичний комплекс дисципліни. Фотіна Г.А., Фотіна Т.І., Нагорна Л.В. зі співавторами, 2023, 9,3 ум. др.ар. (пр. №1, від 11.09.2023 р. метод. ради ФВМ СНАУ).
9. Державний контроль харчових продуктів. Безпека і якість харчових продуктів. Система управління безпечністю харчових продуктів та кормів. Безпека та гігієна кормів і кормових добавок та годівля тварин. Здійснення контролю на кордоні та в країнах експортерів. Методичні вказівки до лабораторних занять та самостійної роботи для студентів денної форми навчання в галузі знань 21 Ветеринарія. Фотіна Г.А., Фотіна Т.І., Нагорна Л.В. зі співавторами, 2023, 1,5 ум. др.ар. (пр. №2, від 6.11.2023 р. метод. ради ФВМ СНАУ).