

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 харчових продуктів

Спеціальність	212 Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза
Освітня програма	ВЕТЕРИНАРНА ГІГІЄНА, САНІТАРІЯ І ЕКСПЕРТИЗА
Рівень вищої освіти	другий (магістерський) рівень вищої освіти

Розробник:  к.вет.н., доцент Світлана НАЗАРЕНКО

Розглянуто, схвалено та затверджено на засіданні кафедри ветеринарно- санітарного інспектування, мікробіології, гігієни та патологічної анатомії	протокол від 09.06.2025 № 16
	Завідувач кафедри  Роман ПЕТРОВ (підпис)

Погоджено:

Гарант освітньої програми



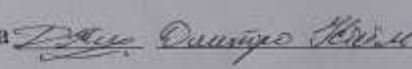
Тетяна ФОТІНА

Декан факультету,
де реалізується освітня програма



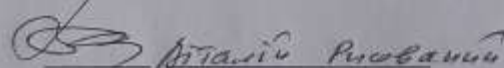
Людмила НАГОРНА

Рецензія на робочу програму надана

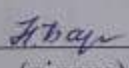


(підпис)

(ПІБ)



Методист відділу якості освіти,
ліцензування та акредитації



(підпис)

(Ганна Баранік)

(ПІБ)

Зареєстровано в електронній базі: дата: 26.06. 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 харчових продуктів		
2.	Факультет/кафедра	Факультет ветеринарної медицини/ Ветеринарно-санітарного інспектування, мікробіології, гігієни та патологічної анатомії		
3.	Статус ОК	Обов'язковий		
4.	Програма/Спеціальність (програми), складовою яких є ОК для (заповнюється для обов'язкових ОК)	212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза» 35		
5.	ОК може бути запропонований для (заповнюється для вибіркових ОК)			
6.	Рівень НРК	7		
7.	Семестр та тривалість вивчення	10 семестр, 18 тижнів		
8.	Кількість кредитів ЄКТС	Кількість кредитів 5		
9.	Загальний обсяг годин та їх розподіл	Контактна робота(заняття)		Самостійна робота
		Лекційні	Практичні /семінарські	Лабораторні
		-	-	2
				148
10.	Мова навчання	Українська		
11.	Викладач/Координатор освітнього компонента	к.вет.н., доцент Світлана НАЗАРЕНКО		
11.1	Контактна інформація	Сумський НАУ, факультет ветеринарної медицини, кафедра ветеринарно-санітарного інспектування, мікробіології, гігієни та патологічної анатомії. Каб.39, Тел.:0991417529; nazarenko.sveta 2014@gmail.com		
12.	Загальний опис освітнього компонента	складається з таких розділів: загальні принципи європейського законодавства у сфері безпечності продуктів харчування. діяльність європейського агентства з безпечності харчових продуктів. Критерії безпеки харчової продукції. мікробіологічні критерії. забруднюючі речовини у харчових продуктах. залишки пестицидів. контроль безпеки харчових продуктів. класифікація нормативних документів щодо безпеки харчових продуктів.		
13.	Мета освітнього компонента	Формування глибоких теоретичних і практичних знань з питань впровадження програм - передумов та системи НАССР за виробництва, переробки та зберігання продуктів харчування тваринного і рослинного походження. Вимоги до сировини, переробки, зберігання та реалізації. Мікроклімат виробничого середовища та його контроль. Особливості простежуваності сировини. Особливості біологічних, хімічних та фізичних небезпечних чинників для продуктів харчування.		
14.	Передумови вивчення ОК, зв'язок з іншими освітніми	Освітній компонент базується на знанні неорганічної і органічної хімії, мікробіології, вірусології, терапії, паразитології, епізоотології, ветсанекспертизи. Освітній компонент є основою		

	компонентами ОП	для безпеки і якості продуктів тваринного походження.
15.	Політика академічної доброчесності	Під час вивчення ОК не допускаються будь-які прояви академічної недоброчесності. Інструментами протидії порушенням академічної доброчесності є системи Plagiarism check algorithm . У випадку виникнення порушень реагування відбувається відповідно до нормативної документації щодо академічної доброчесності учасників освітнього процесу в Сумському НАУ (https://snau.edu.ua/viddil-zabezpechennya-yakosti-osviti/zabezpechennya-yakosti-osviti/akademichna-dobrochesnist/). При виявленні порушення академічної доброчесності виконане завдання не зараховується і направляється на повторне виконання
16	Ключові слова	Аналіз небезпечних чинників, харчові продукти, якість, безпека

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

Результати навчання за ОК: Після вивчення освітнього компонента студент очікувано буде здатен аналізувати і застосовувати на практиці	Програмні результати навчання, на досягнення яких спрямований ОК (зазначити номер згідно з нумерацією, наведеною в ОП)					Як оцінюється РНД
	ПРН 1	ПРН 3	ПРН 10	ПРН 13	ПРН 19	
ДРН 1. Знати загальні принципи Європейського законодавства у сфері безпечності продуктів харчування.	+	+				– опитування теоретичних питань, – виконання завдань на лабораторно-практичних заняттях, – тестування, виконання завдань самостійної роботи
ДРН 2. Провести аналіз концепції оцінки вразливості до підробки продуктів харчування; основних видів шахрайства з продуктами харчування	+	+		+	+	– опитування теоретичних питань, – виконання завдань на лабораторно-практичних заняттях, – тестування, виконання завдань самостійної роботи
ДРН 3. Знати загрози для безпеки харчових продуктів. Біологічні ризики. Хімічні ризики. Фізичні ризики.						– опитування теоретичних питань, – виконання завдань на лабораторно-практичних заняттях, – тестування, – виконання завдань самостійної роботи
ДРН 4. Знати принципи впровадження системи НАССР за виробництва, переробки та зберігання продуктів харчування						– опитування теоретичних питань, – виконання завдань на лабораторно-практичних заняттях, – тестування, – виконання завдань самостійної роботи
ДРН 5. Знати вимоги до сировини, переробки, зберігання та реалізації.						– опитування теоретичних питань, – виконання завдань на лабораторно-практичних заняттях, – тестування, – виконання завдань самостійної роботи

2. ЗМІСТ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА (ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ)

Тема. Перелік питань, що будуть розглянуті в межах теми	Розподіл в межах загального бюджету часу			Рекомендована література
	Аудиторна робота		Сам. роб.	
	Лк	Лаб. з.		
Тема 1. Вступ до дисципліни. Основні поняття та значення управління якістю. Визначення якості та безпечності продукції, їх важливість для споживачів і бізнесу. Роль управління якістю у сталому розвитку та конкурентоспроможності.	-	2	16	1,2,3,4, 18, 22, 23, 24, 25
Тема 2. Історичний розвиток системи управління якістю. Етапи формування підходів до управління якістю: від контролю продукції до сучасних інтегрованих систем. Огляд ключових моделей і стандартів.	-	-	16	1,2,3,4, 18, 22, 23, 24, 25
Тема 3. Міжнародні стандарти управління якістю. Основні положення ISO 9001, ISO 22000, HACCP. Роль міжнародних стандартів у забезпеченні безпеки продукції та їх вплив на глобальний ринок.	-	-	16	1,2,3,4, 18, 22, 23, 24, 25
Тема 4. Основи управління ризиками у системах якості. Поняття ризику у виробничих процесах. Методи ідентифікації, оцінки та управління ризиками для забезпечення якості та безпеки продукції.	-	-	16	1,2,3,4, 10, 11, 12, 13, 17, 18, 22, 23, 24, 25
Тема 5. Система HACCP: принципи та впровадження. Принципи аналізу ризиків і контролю в критичних точках. Етапи розробки та впровадження системи HACCP на підприємствах.	-	-	16	3,4, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 17, 18, 22, 23, 24, 25
Тема 6. Інструменти управління якістю. Методи та інструменти управління якістю: контрольні листки, діаграми Ісікави, методи статистичного аналізу. їх застосування у виробництві.	-	-	16	1,2,3,4, 10, 11, 12, 13, 19, 21
Тема 7. Системи сертифікації продукції та їх значення. Процедури сертифікації, основні органи сертифікації. Роль сертифікації у забезпеченні довіри споживачів і партнерів.	-	-	16	1,2,3,4, 10, 11, 18, 22, 23, 24, 25
Тема 8. Нормативно-правове регулювання у сфері якості та безпеки продукції. Огляд законодавчих актів, технічних регламентів і стандартів України та міжнародних вимог.	-	-	16	1,2,3,4, 12, 13, 14, 17, 18, 22, 23, 24, 25
Тема 9. Контроль якості на різних етапах життєвого циклу продукції. Методи та етапи контролю якості: від проектування до утилізації продукції. Інтеграція контролю якості	-	-	20	7,9,15,16,20,26,27

увиробничі процеси.				
Всього засеместр	-	2	148	150

4. МЕТОДИ ВИКЛАДАННЯ ТА НАВЧАННЯ

ДРН	Методи викладання (робота, що буде проведена викладачем <u>під час аудиторних занять, консультацій</u>)	Методи навчання (які види навчальної діяльності має виконати <u>студент самостійно</u>)
ДРН 1. Знати загальні принципи Європейського законодавства у сфері безпечності продуктів харчування.	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, 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)
ДРН 2. Провести аналіз концепції оцінки вразливості до підробки продуктів харчування; основних видів шахрайства з продуктами харчування	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	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

	таблиць.	
ДРН 3. Знати загрози для безпеки харчових продуктів. Біологічні ризики. Хімічні ризики. Фізичні ризики.	Методи викладення 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 викладення: (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, традиційний метод). Активні методи (мозкова атака, рішення кросвордів, диспути, круглі столи, бінарні заняття, ділові та рольові ігри, групові дослідження). Інтерактивні технології навчання
ДРН 4. Знати принципи впровадження системи НАССР за виробництва, переробки та зберігання продуктів харчування	Методи викладення 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 викладення: (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, традиційний метод). Активні методи (мозкова атака, рішення кросвордів, диспути, круглі столи, бінарні заняття, ділові та рольові ігри, групові дослідження). Інтерактивні технології навчання (
ДРН 5. Знати вимоги до сировини, переробки, зберігання та реалізації.	Методи викладення за джерелом знань: <i>Словесні:</i> розповідь, пояснення, бесіда (евристична і репродуктивна), лекція, інструктаж. <i>Наочні:</i> демонстрація, ілюстрація,	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

	спостереження. Активні методи: (використання технічних засобів навчання, використання навчальних та контролюючих тестів) Інтерактивні методи викладення: (використання мультимедійних технологій, електронних таблиць.	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
--	--	---

5. ОЦІНЮВАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ

5.1. Діагностичне оцінювання (зазначається за потреби)

5.1.1. Критерії оцінювання

Компонент ¹	Незадовільно	Задовільно	Добре	Відмінно ²
Тематичне опитування	<12 балів Студент може відтворити тільки окремі фрагменти з курсу.	12-15 балів Більшість вимог виконано, але окремі складові відсутні або недостатньо розкриті, відсутній аналіз інших підходів до питання	15-18 балів Виконано усі вимоги завдання	20 балів Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано, креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми
Виконання завдань на лабораторно-практичних заняттях	<12 балів Вимоги щодо завдання не виконано	12-15 балів Більшу частину завдань виконано з використанням на основі основних теоретичних положень, студент з труднощами пояснює правила вирішення лабораторно-пракacticних завдань. Виконання індивідуальних контрольних завдань значно формалізовано, відсутнє глибоке розуміння роботи	15-18 балів ст засвоїв основний матеріал, та розуміє і виконує лабораторно-практичні завдання, має пропозиції щодо напрямку їх вирішень. Розуміє основні положення, що є визначальними в курсі, може вирішувати подібні завдання тим, що розглядались з викладачем, але допускає незначну кількість неточностей.	20 балів Здобувач реалізує теоретичний матеріал дисципліни при виконанні лабораторно-практичних робіт, здатен аналізувати та співставляти отримані результати на основі набутих з даної дисципліни знань, умінь, практичних навичок
Тест	≤ 5 балів	6–9 балів	10–13 балів	14–15 балів

¹ Зазначити компонент сумативного оцінювання

² Зазначити розподіл балів та критерії, що зумовлюють рівень оцінки

множинного вибору	Студент дає правильну відповідь на декілька питань ($\leq 33\%$ правильних відповідей).	Студент має певні знання, передбачені в програмі дисципліни, володіє основними положеннями, що вивчаються і дає правильну відповідь на декілька питань (34–59% правильних відповідей).	Студент в загальному добре володіє матеріалом, знає основні положення матеріалу, і дає правильну відповідь на декілька питань (60–89 % правильних відповідей).	Студент демонструє повні й міцні знання навчального матеріалу в обсязі, що відповідає програмі дисципліни, правильно дає відповідь на питання тесту (90–100 % правильних відповідей).
Оформлення та презентаційна доповідь самостійно опрацьованого матеріалу	<9 балів	10-19 балів	20-39 балів	40–45 балів
	Цілісність розуміння матеріалу з дисципліни у студента відсутні. Студент не виконав самостійне опрацювання матеріалу.	Незважаючи на те, що програму навчальної дисципліни студент виконав, але окремі складові відсутні або недостатньо опрацьовані, студент працював пасивно.	Знає основні положення, що мають визначальне значення при виконанні самостійної роботи / індивідуальних завдань. Помилки у відповідях є не суттєвими.	Виконано усі вимоги, завдання, продемонстровано креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми.

5.1. Формативне оцінювання:

Для оцінювання поточного прогресу у навчанні та розуміння напрямів подальшого удосконалення передбачено

№	Елементи формативного оцінювання	Дата
1	Усний зворотній зв'язок після вивчення тем	2,4,6,8,10,12,14,15 тижні семестру
2	Письмовий зворотній зв'язок після вивчення тем	4, 8,15 18 тижні семестру
3	Письмовий зворотний зв'язок від викладача під час роботи над лабораторно-практичними завданнями	Протягом 1 тижня після виконання
	Усний зворотній зв'язок від викладача після доповіді з презентацією за тематикою самостійного вивчення дисципліни	Протягом занять

5.2. Сумативне оцінювання

5.2.1. Для оцінювання очікуваних результатів навчання передбачено

№	Методи сумативного оцінювання	Бали / Вага у загальній оцінці	Дата складання
	Тематичне опитування	20 балів / 20 %	Щотижня
	Виконання завдань на лабораторно-практичних заняттях	20 балів / 20 %	Згідно з розкладу
	Тестування	15 балів / 15 %	Впродовж 7-8 тижнів

	Доповідь з презентацією за тематикою самостійного вивчення дисципліни	45 балів / 45 %	Згідно графіку здачі модулів
--	--	-----------------	---------------------------------

6. НАВЧАЛЬНІ РЕСУРСИ (ЛІТЕРАТУРА)

Основна

1. Загальні методи визначення якості та безпеки споживчих товарів : навч.-практ. посіб. / Петрова І. А., Петров С. О., Кричківська Л. В., Дубоносів В. Л. Харків, 2017. 234 с
2. Впровадження системи НАССР для операторів ринку харчових продуктів : практичний посібник / А. С. Ткаченко, Ю. О. Басова, О. О. Горячова та ін. ; за загальною редакцією А. С. Ткаченко. Полтава : ПУЕТ, 2020. 137 с.)
3. Посібник для малих та середніх підприємств м'ясопереробної галузі з підготовки та впровадження системи управління безпечністю харчових продуктів на основі концепції НАССР. Проект «Локальні інвестиції та національна конкурентоспроможність» USAID|LINC. Київ, 2011. 236 с.
4. Рекомендації щодо впровадження системи НАССР на підприємствах м'ясопереробної промисловості України/ Навчально-методичний посібник. К.: ДП «УкрНДНЦ», 2005. 122 с
5. Аналіз ризиків при виробництві харчових продуктів: навч. посіб. / М. О. Дегтярьов, І. В. Яценко, Н. М. Жейнова, І. М. Дегтярьов. Харків: Цифра Прінт, 2020. 269 с
6. Антипова Л. В. Глотова І. А. Методи дослідження м'яса і м'ясних продуктів. М.: Агропромиздат. 2002. 376 с.
7. Белов Ю. П. Розробка та впровадження системи управління безпечністю харчових продуктів НАССР. Світ якості України. № 2. 2005. С. 42- 45.
8. Богатко Н. М. Вивчення впливу санітарного стану виробничих приміщень та обладнання м'ясопереробного підприємства на якість та безпеку м'яса. Вісник Білоцерківського ДАУ. 2005. Вип. 31. С. 3-8
9. Бурка А., Гонтар В., Кишук О. Практичний довідник експортера м'ясної продукції. URL: <https://regionet.org.ua/files/Meat20directory20for20exporter1.pdf> 96%D1%97.pdf

Допоміжна

10. Буряк Р. І. Введення до концепції вирішення проблем безпеки продуктів харчування ХАССП (НАССР). Наук. віс. НАУ. 2007. Вип. 110. С. 311- 315.
11. Впровадження систем управління безпечністю харчових продуктів на українських підприємствах харчової промисловості. Аналіз витрат і вигід. Київ, 2011. 21 с. URL: https://www.ecolabel.org.ua/images/page/vprovadjennya_systemy_nassr.pdf Головні положення розробки і впровадження системи НАССР. URL: <http://www.sert.in.ua/index.php/category/item/433-hacc-poloz> (дата звернення: 25.12.2021).
12. ДСТУ 4161-2003 «Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги». [Чинний від 01.07.2003]. Київ : Держстандарт України, 2003. 14 с. 22. ДСН 3.3.6.042-99 Санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/va042282-99#Text>
13. . ДСТУ ISO 22000:2007 «Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга (ISO 22000:2005, IDT)». Київ: Держспоживстандарт України, 2007. 30 с.
14. . ДСТУ ISO 9001:2009. Системи управління якістю. Вимоги (ISO 9001:2008, IDT). [Чинний від 22.06.2009 р.] К.: Держспоживстандарт України, 82 2009. 26 с.
15. ДСТУ ISO 22000:2019 Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-якої організації в харчовому ланцюзі (ISO 22000:2018, IDT) [Чинний від 01.12.2019 р.] К.: Держспоживстандарт України, 2019. VII, 26 с.
16. Коротка інструкція по заповненню плану НАССР. URL: <http://www.food.gov.uk/business-industry/meat/haccpmeatplants> (дата звернення: 25.12.2021).
17. . Масліков М. М. Вплив способу охолодження свинини на її якість / М. М. Масліков // Мясное дело. – №3. – 2007. – С. 14-16.
18. Патрева Л. розробка НАССР-плану для виробництва шинки на фоп «шкуринський о.м.» https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/10994/1/%D0%94%D0%B8%D0%B%D0%BB%D0%BE%D0%BC%20_%D0%9F%D0%B0%D1%82%D1%80%D1%94%D0

%B2%D0%B0_%D0%9E%D0%A1152_%D0%9C.pdf

19. Петков О.І. Огляд ринку м'яса та м'ясної продукції в Україні // Економіка та управління підприємствами. 2020. Вип.54. С.131-136.
20. Система аналізу небезпек і критичних точок контролю – HACCP. URL: <https://consumerhm.gov.ua/2-bez-katehori/259-sistema-analizu-nebezpek-ikritichnikh-tochok-kontrolyu-haccp>
21. Система аналізу ризиків і критичних контрольних точок HACCP URL: http://www.milkiland.nl/upload/pdf/laws/ua/Instruktsiya_HACCP.pdf
22. Система якості відповідно до норм міжнародних стандартів ISO 9000 URL: http://toplutsk.com/articles-article_379.html.
23. Якубчак О. HACCP – ефективна система гарантії безпеки продуктів харчування / О. Якубчак, С. Мельничук, А. Звон // Ветеринарна медицина України, 2003. № 4. С.37-39.

Інші джерела

24. Фотіна Т.І., Нагорна Л.В., Лівощенко Л.П., Фотін О.В. Ветеринарно-санітарна експертиза. Робочий зошит з ветеринарно-санітарної експертизи для лабораторних занять та самостійної роботи Частина 1. Суми, 2022 рік, 130 с. (*протокол № 3 від 10.01.2022*).
25. Фотіна Т.І., Нагорна Л.В., Лівощенко Л.П., Фотін О.В. Ветеринарно-санітарна експертиза. Робочий зошит з ветеринарно-санітарної експертизи для лабораторних занять та самостійної роботи Частина 2. Суми, 2022 рік, 167 с. (*протокол № 3 від 10.01.2022*).
26. 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., Назаренко С.М.зі співавторами, 2023, 1,5 ум. др.ар. (пр. №2, від 6.11.2023 р. метод. ради ФВМ СНАУ).
27. Назаренко С.М. Гігієна рослинних харчових продуктів Методичні вказівки для проведення лабораторно-практичних занять для студентів денної форми навчання в галузі знань 21 Ветеринарія. 2023, 1,5 ум. др.ар. (пр. №1, від 11.09.2023 р. метод. ради ФВМ СНАУ).