

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
СУМСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

**Кафедра ветсанекспертизи, мікробіології, зоогієни та безпеки і якості
продуктів тваринництва**

**«Затверджую»
Завідувач кафедри**


**Фотіна Т.І.
Протокол №
від 25 червня 2020 р.**

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ


**ПП. 27 Якість і безпека продукції АПК (СИЛАБУС)
(шифр і назва навчальної дисципліни)**

**Спеціальність: 211 «Ветеринарна медицина»
Освітня програма: 211 «Ветеринарна медицина»
Освітній ступінь «Бакалавр»
Факультет: Ветеринарної медицини**

2019-2020 навчальний рік

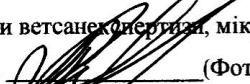
Робоча програма з дисципліни «Якість і безпека продукції АПК» для студентів ОС «бакалавр» за спеціальністю 211 «Ветеринарна медицина».

Розробники:

Касяненко О. І., професор кафедри ветсанекспертизи, мікробіології, зоогієни та безпеки і якості продуктів тваринництва, доктор ветеринарних наук, професор 

Робочу програму схвалено на засіданні кафедри ветсанекспертизи, мікробіології, зоогієни та безпеки і якості продуктів тваринництва.

Протокол від 02 червня 2020 року № 18.

Завідувач кафедри ветсанекспертизи, мікробіології, зоогієни та безпеки і якості продуктів тваринництва  (Фотіна Т. І.)

(підпис) (прізвище та ініціали)

Погоджено:

Гарант освітньої програми  Л.Г. Улько

Декан факультету  О.Л. Нечипоренко

Методист відділу якості освіти, ліцензування та акредитації

 Г.М. Тарасик

Зареєстровано в електронній базі: дата: 02.07. 2020 р.

© СНАУ, 2020 рік

© автори д.в.н. професор Касяненко О. І., 2020 рік

1.Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, напрям підготовки, освітньо-кваліфікаційний рівень	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	
Кількість кредитів – 3	Галузь знань: 21 Ветеринарна медицина	Нормативна	
Модулів – 2	Спеціальність 211 «Ветеринарна медицина»	Рік підготовки: 2020-2021 й	
Змістових модулів: 4		Курс	
		3 СТ	
		Семестр	
Загальна кількість годин - 90		6-й	
	Освітній ступінь: <i>бакалавр</i>	Лекції	
		10	
		Практичні, семінарські	
		Лабораторні	
		20 год.	
		Самостійна робота	
		60 год.	
	Вид контролю:		
	залік		
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 1,1 самостійної роботи студента – 7,2			

Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної і індивідуальної роботи становить: для денної форми навчання – 33,3/66,7 (30/60).

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

Мета: вивчення правових основ ветеринарно-санітарної експертизи, оцінки якості та безпеки продукції тваринництва, способів знешкодження умовно придатних та небезпечних продуктів, комплексу санітарно-гігієнічних, діагностичних та спеціальних досліджень харчових продуктів (м'ясних виробів, молочних, молочнокислих та рибних продуктів) і сировинних продуктів тваринного походження (м'ясо, молоко, риба) з метою науково обґрунтованої ветеринарно-санітарної оцінки якості цих продуктів.

Завдання: вивчити правові основи ветеринарно-санітарної експертизи, оцінки якості та безпеки продукції тваринництва, опанувати комплекс санітарно-гігієнічних, діагностичних та спеціальних досліджень харчових продуктів (м'ясних виробів, молочних, молочнокислих та рибних продуктів) і сировинних продуктів тваринного походження (м'ясо, молоко, риба) з метою науково обґрунтованої ветеринарно-санітарної оцінки якості цих продуктів; вивчити способи знешкодження умовно придатних та небезпечних продуктів харчування.

В результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен:

Знати:

Модуль 1: правові основи експертизи та оцінки якості продуктів і сировини тваринного походження, ветеринарно-санітарну оцінку, показники якості та безпеки м'яса, молока, риби.

Модуль 2: ветеринарно-санітарну експертизу продуктів тваринного походження у випадку отруєння тварин та радіоактивного опромінення, причини виникнення та заходи профілактики харчових токсикоінфекцій та токсикозів.

Вміти:

Модуль 1: аналізувати основні терміни та визначення, застосовувати знання з морфології, фізіології, біохімії, патфізіології, мікробіології, вірусології, епізоотології, внутрішніх хвороб тварин, паразитології, фармакології, токсикології, радіобіології, екології, годівлі, утримання та експлуатації тварин для організації передзабійної підготовки і забою тварин, післязабійної ветеринарно-санітарної експертизи продуктів забою. проводити відбір, консервування, пакування і пересилання проб сировини тваринного і рослинного походження для досліджень за органолептичними та лабораторними методами для визначення їх безпечності та якості відповідно до нормативних документів.

Модуль 2: досліджувати сировину тваринного і рослинного походження, харчові продукти і корми за органолептичними та лабораторними методами для визначення їх якості та безпечності, проводити токсико-біологічну оцінку продуктів харчування тваринного походження, визначати у продуктах тваринництва залишкову кількість отруйних речовин та антибіотиків, досліджувати харчові продукти метою виключення етіологічного фактору, що потенційно створює загрозу виникнення харчових токсикоінфекцій та токсикозів. Ідентифікувати та підтверджувати відповідність харчових продуктів за органолептичними, фізико-хімічними, біологічними, мікробіологічними показниками. Працювати в команді, у тому числі міждисциплінарній, мати навички міжособистісної взаємодії.

Програма навчальної дисципліни

Розглянута та затверджена Вченою радою СНАУ « 28 » грудня 2016 р., протокол № 8.

Змістовний модуль 1. Якість та безпека м'яса сільськогосподарських тварин.

Тема 1. Ветеринарно-санітарна експертиза якості та безпеки м'яса сільськогосподарських тварин. Показники якості і безпеки м'яса. Способи знезараження м'яса і м'ясних продуктів. Ветеринарно – санітарна експертиза м'яса при вимушеному забої і змінах, що мають санітарне значення. Опанування основи технології, гігієни виробництва та ветсанекспертизи ковбас, шинкових виробів та м'ясних консервів.

Змістовний модуль 2. Якість та безпека молока, риби та продуктів їх переробки.

Тема 2. Основи технології, гігієна одержання і ветеринарно-санітарна експертиза молока. Визначення показників якості молока: групи чистоти, кислотності, сухих речовин, жирності та загальної кількості білків молока. Визначення показників безпеки молока: домішок аномального молока в збірному, загального бактеріального обсіменіння молока.

Класність молока. Визначення фальсифікації молока. Вивчення складу і властивостей молока. Фактори, які впливають на якість молока сільськогосподарських тварин.

Тема 3. Ветеринарно-санітарна експертиза риби і м'яса морських ссавців. Ветеринарний огляд і ветеринарно-санітарна експертиза живої риби. Ветеринарно – санітарна оцінка риби хворої на інвазійні хвороби, небезпечні для людей і тварин. Ветеринарно-санітарна експертиза морських гідробіонтів. Вивчення сімейств морських гідробіонтів, їх харчової та біологічної цінності, способів переробки.

Змістовний модуль 3. Якість та безпека продукції при отруєнні і обробці тварин ветеринарними препаратами.

Тема 4. Ветсанекспертиза продуктів тваринництва в разі отруєнні тварин і обробці ветеринарними препаратами. Харчова неповноцінність і безпека використання м'яса отруєних тварин. Токсико-біологічна оцінка продуктів тваринного походження. Харчова та поживна цінність меду. Ветеринарно-санітарна експертиза меду та рослинної продукції.

Змістовний модуль 4. Якість та безпека продукції радіаційному ураженні тварин.

Тема 5. Ветеринарно –санітарна експертиза продуктів забою тварин в разі радіаційних уражень тварин. Види іонізуючих випромінювань. Радіометричні дослідження. Ветсанекспертиза продукції АПК в умовах ДЛВСЕ. Особливості ветсанекспертизи харчових продуктів на продовольчих ринках.

4. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин											
	денна форма						Заочна форма					
	Усьо-го	у тому числі					усьо-го	у тому числі				
		л	п	лаб	інд	с.р.		л	п	лаб	інд	с.р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Модуль 1. Основи управління якістю харчових продуктів.												
Змістовий модуль 1. Правові основи ветеринарно-санітарної експертизи продуктів і сировини тваринного походження. Якість та безпека м'яса сільськогосподарських тварин.												
Тема 1. Ветеринарно-санітарна експертиза якості та безпеки м'яса сільськогосподарських тварин.	29	2		6		14						
Разом за змістовним модулем 1	29	2		6		14						
Змістовий модуль 2. Якість та безпека молока, риби та продуктів їх переробки.												
Тема 2. Основи технології, гігієна одержання і ветеринарно-санітарна експертиза молока.	20	2		4		14						
Тема 3. Ветеринарно-санітарна експертиза риби і м'яса морських ссавців.	22	2		4		16						
Разом за змістовним модулем 2.	42	4		8		30						
Разом за модулем 1	71	6		14		44						
Модуль 2. Ветеринарно-санітарна експертиза продуктів забою тварин в разі отруєння, радіоактивного ураження тварин, харчових токсикоінфекцій і токсикозів.												

Змістовий модуль 3. Якість та безпека продукції при отруєнні і обробці тварин ветеринарними препаратами.												
Тема 4. Ветсанекспертиза продуктів тваринництва в разі отруєнні тварин і обробці ветеринарними препаратами.	13	2		4		7						
Разом за змістовним модулем 3.	13	2		4		7						
Змістовий модуль 4. Якість та безпека продукції при радіаційному ураженні тварин.												
Тема 5. Ветеринарно –санітарна експертиза продуктів забою тварин в разі радіаційних уражень тварин.	13	2		2		9						
Разом за змістовним модулем 4	13	2		2		9						
Разом за модулем 2	26	4		10		16						
Усього годин	90	10		20		60						

5. Теми та план лекційних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1.	<p>Тема 1. Ветеринарно-санітарна експертиза якості та безпеки м'яса сільськогосподарських тварин.</p> <p style="text-align: center;"><i>План</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Заразні хвороби при яких забороняється забій тварин на м'ясо і вони підлягають знищенню. 2. Ветсанекспертиза м'яса сільськогосподарських тварин при інфекційних хворобах. 3. Ветсанекспертиза продуктів забою тварин у разі виявлення інвазійних. Хвороб. 4. Ветеринарно-санітарна експертиза та оцінка продуктів забою тварин при незаразних хворобах. 	2
2	<p>Тема 2. Основи технології, гігієна одержання і ветеринарно-санітарна експертиза молока.</p> <p style="text-align: center;"><i>План</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Хімічний склад і властивості молока. 2. Вимоги до якості та безпеки молока. 3. Молоко інших видів тварин. 	2
3	<p>Тема 3. Ветеринарно-санітарна експертиза риби і м'яса морських ссавців.</p> <p style="text-align: center;"><i>План</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ветеринарно-санітарна оцінка за Інфекційних хвороб риби 2. Інвазійні хвороби риб прісноводної риби; 3. Інвазійні хвороби риб, небезпечні для людей і тварин; 4. Знешкоджування паразитів, небезпечних для людей; 5. Ветеринарно-санітарна оцінка морської риби при інфекційних хворобах. 	2
4		2

5	<p>Тема 4. Ветсанекспертиза продуктів тваринництва в разі отруєнні тварин і обробці ветеринарними препаратами.</p> <p style="text-align: center;"><i>План</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Історична довідка; 2. Шляхи надходження та класифікація токсичних речовин; 3. Передзабійна діагностика та забій тварин; 4. Післязабійна діагностика отруєнь тварин; 5. Відбір проб, їх пересилання і порядок дослідження. 6. Ветеринарно-санітарна оцінка м'яса та продуктів забою при отруєннях. 	2
6	<p>Тема 5. Ветеринарно –санітарна експертиза продуктів забою тварин в разі радіаційних уражень тварин.</p> <p style="text-align: center;"><i>План</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Історична довідка; 2. Шляхи забруднення радіоактивними речовинами харчових продуктів; 3. Види іонізуючих випромінювань; 4. Види опромінення тварин; 5. Дія іонізуючого випромінювання на організм; 6. Особливості первинної переробки тварин; 7. Післязабійна ветеринарно-санітарна експертиза продуктів забою тварин та птиці; 8. Ветеринарно-санітарна оцінка продуктів забою при опроміненні. 	2
Разом		10

6. Теми лабораторних занять

№ з/п	Назва та зміст модулів та їх елементів	Кількість годин
1	Тема 1: Приймання тварин на м'ясопереробні підприємства.	2
2	Тема 2: Показники якості і безпеки м'яса. Способи знезараження м'яса і м'ясних продуктів	2
3	Тема 3: Ветеринарно – санітарна експертиза м'яса при вимушеному забої і змінах, що мають санітарне значення.	2
4	Тема 4: Визначення показників якості молока: групи чистоти, кислотності, сухих речовин, жирності та загальної кількості білків	2
5	молока.	2
6	Тема 5: Визначення показників безпеки молока: домішок анормального молока в збірному, загального бактеріального обміненія молока. Класність молока.	2
7	Тема 6: Ветеринарний огляд і ветеринарно-санітарна експертиза живої риби.	2
8	Тема 7: Ветеринарно – санітарна оцінка риби хворої на інвазійні хвороби, небезпечні для людей і тварин.	2
9	Тема 8: Харчова неповноцінність і безпека використання м'яса отруєних тварин.	2
10	Тема 9: Токсико-біологічна оцінка продуктів тваринного походження	2
	Тема 10: Види іонізуючих випромінювань. Радіометричні дослідження.	2
Разом:		20

7. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
-------	------------	-----------------

1	<p>Тема 1: Вступ. Історія розвитку ветеринарно-санітарної експертизи як науки.</p> <p style="text-align: center;">План</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Вступ; 2. Головне завдання викладення предмету; 3. Історія розвитку науки; 4. Якість та безпека продуктів тваринництва. 	5
2	<p>Тема 2: Харчова цінність м'яса і м'ясопродуктів. Хімічний та морфологічний склад м'яса.</p> <p style="text-align: center;">План</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Поживна цінність м'яса 2. Засвоюваність м'яса свійських тварин та птиці 3. Хімічний та морфологічний склад м'яса сільськогосподарських тварин. 4. Хімічний та морфологічний склад м'яса свійської птиці. 5. Хімічний та морфологічний склад м'яса кролів. 	5
3	<p>Тема 3: Ветеринарно-санітарна експертиза м'ясних туш продуктів забою тварин у разі виявлення інфекційних хвороб.</p> <p style="text-align: center;">План</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Заразні хвороби при яких забороняється забій тварин на м'ясо і вони підлягають знищенню; 2. Ветсанекспертиза м'яса сільськогосподарських тварин при інфекційних хворобах. 	5
4	<p>Тема 4: Ветеринарно-санітарна експертиза м'ясних туш продуктів забою тварин у разі виявлення інвазійних хвороб</p> <p style="text-align: center;">План</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Інвазійні хвороби, що передаються через м'ясо. 2. Інвазійні хвороби, що не передаються через м'ясо. 	5
5	<p>Тема 5: Ветеринарно-санітарна експертиза продуктів забою тварин у разі виявлення незаразних хвороб.</p> <p style="text-align: center;">План</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ветеринарно-санітарна експертиза та оцінка продуктів забою тварин при незаразних хворобах. 2. Патологічні зміни в окремих органах 	5
6	<p>Тема 6: Ветеринарно-санітарна експертиза продуктів забою тварин у разі отруєнь</p> <p style="text-align: center;">План</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Історична довідка ветсанекспертизи при отруєннях; 2. Шляхи надходження та класифікація токсичних речовин; 3. Передзабійна діагностика та забій тварин; 4. Післязабійна діагностика отруєнь тварин; 5. Ветеринарно-санітарна оцінка м'яса та продуктів забою при отруєннях. 	5
7	<p>Тема 7: Основи технології, гігієни одержання і ветеринарно-санітарна експертиза молока.</p> <p style="text-align: center;">План</p> <ol style="list-style-type: none"> 4. Хімічний склад і властивості молока 5. Фактори, що впливають на склад молока 6. Фактори, що впливають на отримання молока 7. Фізичні і біохімічні властивості молока 8. Сортова оцінка молока 9. Молоко інших видів тварин. 	5
8	<p>Тема 8: Основи технології виробництва і ветеринарно-санітарна експертиза молочних та кисломолочних продуктів.</p> <p style="text-align: center;">План</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Основи технології виробництва і ветеринарно-санітарна 	5

9	експертиза молочних продуктів. 2. Основи технології виробництва і ветеринарно-санітарна експертиза кисломолочних продуктів. Тема 9: Ветеринарно-санітарна експертиза риби. План	5
10	1. Класифікація промислових видів риби. 2. Основи технології первинної обробки та консервування риби; 3. Токсико-біологічна оцінка продуктів тваринного походження; 4. Ветсанекспертиза риби при хворобах. Тема 10: Ветеринарно-санітарна експертиза харчових яєць. План	5
11	1. Ветеринарно-санітарна експертиза яєць на ринках птиці 2. Використання яєць при інфекційних захворюваннях 3. Ветеринарно-санітарна експертиза качиних і гусячих яєць Тема 11: Ветеринарно-санітарна експертиза харчових продуктів в умовах ДЛВСЕ на ринку.	5
12	План 1. Продукція АПК, що допускається до реалізації на ринку. 2. Продукція АПК, що не допускається до реалізації на ринку. Тема 12: Система аналізу ризиків та контролю (регулювання) якості та безпеки продуктів тваринництва у критичних точках – НАССР. План	5
Разом		60

8. Методи навчання

1. Методи навчання за джерелом знань:

- 1.1. **Словесні:** пояснення, розповідь (евристична і репродуктивна), лекція, інструктаж, робота з книгою (виготовлення таблиць, опорних конспектів).
- 1.2. **Наочні:** демонстрація, ілюстрація, спостереження.
- 1.3. **Практичні:** лабораторний метод, виробничо-практичні методи.

2. Методи навчання за характером логіки пізнання.

2.1 Аналітичний

3. Методи навчання за характером та рівнем самостійної розумової діяльності студентів.

3.1 Проблемний

3.2 Дослідницький

3.3 Репродуктивний

3.4 Пояснювально-демонстративний

4. Активні методи навчання - використання технічних засобів навчання, ділові та рольові ігри, використання проблемних ситуацій, екскурсії, заняття на виробництві, групові дослідження, самооцінка знань, імітаційні методи навчання (побудовані на імітації майбутньої професійної діяльності), використання навчальних та контролюючих тестів, використання опорних конспектів лекцій)

5. Інтерактивні технології навчання - використання мультимедійних технологій, електронних таблиць, case-study (метод аналізу конкретних ситуацій), діалогове навчання, співробітництво студентів (кооперація)).

9. Методи контролю

1. Рейтинговий контроль за 100-бальною шкалою оцінювання ЄКТС

2. Проведення проміжного контролю протягом семестру (проміжна атестація)

3. Полікритеріальна оцінка поточної роботи студентів:

- рівень знань, продемонстрований на практичних, лабораторних та семінарських заняттях;

- активність під час обговорення питань, що винесені на заняття;

- самостійне опрацювання теми в цілому чи окремих питань;

- написання рефератів;

- результати тестування;

- письмові завдання при проведенні контрольних робіт.

4. Пряме врахування у підсумковій оцінці виконання студентом певного індивідуального завдання :

- навчально-практичне дослідження із презентацією результатів тощо.

10. Розподіл балів, які отримують студенти

Поточне тестування та самостійна робота				Разом за модулі та СРС	Атестація	Сума
Модуль 1 – 35 балів		Модуль 2 – 35 балів		СРС	15	100
				85 (70+15)		
Змістовний модуль 1	Змістовний модуль 2	Змістовний модуль 3	Змістовний модуль 4	15		
T1-T2	T3-T4	T5	T6			
15	20	15	20			

11. Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90 – 100	A	відмінно	зараховано
82-89	B	добре	
75-81	C		
69-74	D	задовільно	
60-68	E		
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
1-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

12. Методичне забезпечення

1. Фотіна Т. І. Ветеринарно-санітарна експертиза молока і молочних продуктів. Методичні рекомендації / Фотіна Т. І., Касяненко О. І., Петров Р. В. – Суми, 2004. – 70 с.

2. Фотіна Т. І. Методичні вказівки з визначення якості молока / Фотіна Т. І., асяненко О. І., Петров Р. В. – Суми, 2004. – 30 с.

3. Фотіна Т. І. Методичні вказівки щодо знезараження продуктів та сировини тваринного походження при інфекційних захворюваннях / Фотіна Т. І., Касяненко О. І., Петров Р. В. – Суми, 2005. – 30 с.

4. Фотіна Т. І. Методичні вказівки до практичних занять з ветеринарно-санітарної експертизи меду / Фотіна Т. І., Касяненко О. І., Петров Р. В. – Суми, 2006. – 25 с.
5. Фотіна Т. І. Методичні вказівки для лабораторних занять з гігієни отримання молока / Фотіна Т. І., Касяненко О. І., Петров Р. В. – Суми, 2006. – 28 с.
6. Фотіна Т. І. Ветеринарно-санітарна експертиза: Методичні вказівки щодо проведення практичних занять з санітарного дослідження ковбасних виробів та копченостей / Фотіна Т. І., Касяненко О. І., Петров Р. В. – Суми, 2006. – 20 с.
7. Фотіна Т. І. Методичні рекомендації з ветеринарно-санітарного дослідження м'яса та м'ясопродуктів / Фотіна Т. І., Касяненко О. І., Петров Р. В. – Суми, 2006. – 54 с.
8. Фотіна Т. І. Ветеринарно-санітарна експертиза та оцінка продуктів забою диких промислових тварин і пернатої дичини. Методичні рекомендації / Фотіна Т. І., Касяненко О. І., Петров Р. В. – Суми, 2007. – 16 с.
9. Фотіна Т. І. Методичні вказівки щодо проведення практичних занять з ветеринарно-санітарного дослідження м'ясних консервів / Фотіна Т. І., Касяненко О. І., Петров Р. В. – Суми, 2007. – 27 с.
10. Лабораторна справа у ветеринарній медицині. Техніка лабораторних робіт. Навчально-методичний посібник до лабораторно-практичних занять та самостійної роботи / [Фотіна Т.І., Петров Р.В., Касяненко О.І., Вершняк Т.В.] – С. : СНАУ. – 2007. – 114 с.
11. Фотіна Т. І. Дослідження ковбасних виробів та копченостей. Методичні рекомендації / Фотіна Т. І., Касяненко О. І., Петров Р. В. – Суми, 2007. – 16 с.
12. Фотіна Т. І. Ветеринарно-санітарна експертиза: Ситуаційні завдання по ветеринарно-санітарній експертизі з основами технології і стандартизації та радіологічному контролю продуктів тваринництва / Фотіна Т. І., Касяненко О. І., Петров Р. В. – Суми, 2007. – 25 с.
13. Фотіна Т. І. Попередження та ліквідація заразних хвороб риб / Фотіна Т. І., Касяненко О. І., Петров Р. В. – Суми, 2009. – 62 с.

13. Рекомендована література

Базова

1. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва / [Якубчак О.М., Хоменко В.І., Мельничук С.Д. та ін.]. — К. : ТОВ «Біопром», 2005. — 800 с.
2. Хоменко В.І. Практикум з ветеринарно-санітарної експертизи з основами технології та стандартизації продуктів тваринництва і рослинництва. – Київ: “Ветінформ”, 1998. – 240 с.
3. Ветеринарно-санітарная експертиза, стандартизация и сертификация продуктов. В 2 томах. Том I. Общая экспертиза, стандартизация и сертификация продуктов с основами технологии и гигиены производства, консервирования и хранения / [А. В. Аганин, И. Г. Береза, Ю. И. Бойков и др.]. – С-П. : ООО КомСнаб, 2005. – 440 с.
4. Ветеринарно-санітарная експертиза, стандартизация и сертификация продуктов. В 2 томах. Том II. Частная ветеринарно-санітарная експертиза продуктов животноводства / [П. В. Житенко, Б. К. Ильясов, В. И. Бурков и др.]. – С-П. : ООО КомСнаб, 2005. – 520 с.

Допоміжна

1. Закон України "Про вилучення з обігу, переробку, утилізацію, знищення або подальше використання неякісної та небезпечної продукції" від 14.01.2000 №1393-XIV.
2. Зон Г. А. Патологоанатомічний розтин тварин / Г. А. Зон, М. В. Скрипка, Л. Б. Івановська. ; під ред. Г.А. Зона. – Донецьк : ПП Глазунов Р.О., 2009. – 189 с.
3. Інструкція про порядок вилучення з реалізації (конфіскації) небезпечних для здоров'я продуктів харчування, хімічних та радіоактивних речовин, біологічних матеріалів, затверджена наказом Міністерства охорони здоров'я України від 14.04.95 № 68 та зареєстрована в Міністерстві юстиції України 21.11.95 за № 416/952.(до відома).
4. Обов'язковий мінімальний перелік досліджень сировини, продукції тваринного та рослинного походження, комбікормової сировини, комбікормів, вітамінних препаратів та ін., які слід проводити в державних лабораторіях ветеринарної медицини і за результатами яких видається ветеринарне свідоцтво (ф-2). Затверджений наказом

Державного департаменту ветеринарної медицини України від 03.11.98 № 16 та зареєстрований в Міністерстві юстиції України 30.11.98 за № 761/3201.

5. Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів. Наказ Державного департаменту ветеринарної медицини Міністерства аграрної політики України від 7 червня 2002 року N 28.

6. Аганин А.В., Береза И.Г., Бойков Ю.И. и др. Ветеринарно-санитарная экспертиза, стандартизация и сертификация продуктов. В 2 томах. Том I. Общая экспертиза, стандартизация и сертификация продуктов с основами технологии и гигиены производства, консервирования и хранения. ООО «КомСнаб», 2005. – 440 с.

7. Житенко П.В., Ильясов Б.К., Бурков В.И. и др. Ветеринарно-санитарная экспертиза, стандартизация и сертификация продуктов. В 2 томах. Том II. Частная ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства. ООО «КомСнаб», 2005. – 520 с.

8. Козак М.В. Основи ветеринарно-санітарної експертизи та оцінки якості продуктів тваринництва і рослинництва (посібник для фахівців-ветсанекспертів). - Тернопіль: Підручники і посібники, 2001. – 240 с.

9. Кравців Р.Й., Козак М.В., Остап'юк Ю.І. Основи ветеринарно-санітарної експертизи молока. – Львів: Тріада плюс, 2004. – 172 с.

10. Кравців Р.Й., Остап'юк Ю.І., Козак М.В. Основи ветеринарно-санітарної експертизи м'яса. – Львів: Тріада плюс, 2004. – 232 с.

11. Методичні рекомендації по отриманню високоякісного молока на фермах та промислових комплексах. / В.Я. Шаблій, М.К. Оксамитний, В.І. Хоменко і ін. – К.:1998. – 65с.

14. Інформаційні ресурси

1. Науково-методичний комплекс.
2. Бібліотека.
3. Читальний зал бібліотеки.
4. Відповідні теми в Інтернеті.