

**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 « » червня 2020 р.**

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ (СИЛАБУС)

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

Спеціальність: 211 «Ветеринарна медицина»

Освітня програма: 211 «Ветеринарна медицина»

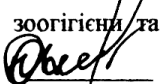
Освітній ступінь «Бакалавр»

Факультет: Ветеринарної медицини

2020-2021 навчальний рік

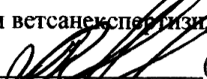
Робоча програма з дисципліни «Якість і безпека продукції АПК» для студентів ОС «бакалавр» за спеціальністю 211 «Ветеринарна медицина».

Розробники:

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

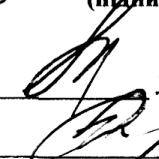
Робочу програму схвалено на засіданні кафедри ветсанекспертизи, мікробіології, зоогієни та безпеки і якості продуктів тваринництва.

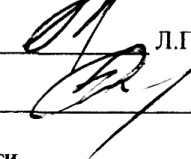
Протокол від 25 червня 2020 року № 18.

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

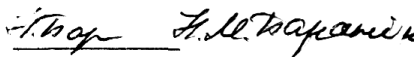
(підпис) (прізвище та ініціали)

Погоджено:

Гарант освітньої програми  Л.Г. Улько

Декан факультету  О.Л. Нечипоренко

Методист відділу якості освіти,
ліцензування та акредитації

 С.М. Каранік

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 – 4,0	Галузь знань: 21 Ветеринарна медицина для 4 курсу ОС «бакалавр»	Нормативна	
Модулів – 2	Спеціальність: 211 «Ветеринарна медицина».	Рік підготовки: 2020-2021 й	
Змістових модулів: 4		Курс	
			4
		Семестр	
			8-й
Загальна кількість годин - 120	Освітній ступінь: бакалавр	Лекції	
		Практичні, семінарські	
		Лабораторні	
			20 год.
		Самостійна робота	
			100 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 – 20/100 (16,6/83,4).

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, харчових яєць, знати і грамотно використовувати термінологію ветеринарної медицини.

Модуль 2: ветеринарно-санітарну експертизу продуктів тваринного походження у випадку отруєння тварин та радіоактивного опромінення, причини виникнення та заходи профілактики харчових токсикоінфекцій та токсикозів; знати правила та законодавчі нормативні акти щодо нагляду і контролю виробництва, зберігання, транспортування та реалізації продукції тваринного і рослинного походження.

Вміти:

Модуль 1: аналізувати основні терміни та визначення, визначати якісні та небезпечні харчові продукти, продовольчу сировину, проводити дослідження та визначати показники якості та безпеки м'яса, молока, риби; проводити спеціальні дослідження продуктів тваринництва, використовувати доцільні інноваційні методи і підходи вирішення проблемних ситуацій професійного походження.

Модуль 2: проводити токсико-біологічну оцінку продуктів харчування тваринного походження, визначати у продуктах тваринництва залишкову кількість отруйних речовин та антибіотиків, досліджувати харчові продукти з метою виключення етіологічного фактору, що потенційно створює загрозу виникнення харчових токсикоінфекцій та токсикозів. 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. Історія становлення, розвитку та правові основи ветеринарно-санітарної експертизи продуктів і сировини тваринного походження. Об'єкти та харчові продукти підконтрольні державній ветеринарній службі для здійснення ветеринарно-санітарного контролю якості та безпечності продуктів і сировини тваринного походження. Повноваження державної ветеринарної служби України.

Тема 2. Ветеринарно-санітарні дослідження м'яса. Клеймування м'яса. Визначення м'яса хворих тварин. Дослідження ступеня свіжості м'яса. Ветеринарно – санітарна експертиза м'яса при вимушеному забої і змінах, що мають санітарне значення. Хімічний та морфологічний склад м'яса. Ветеринарно-санітарна експертиза м'ясних туш продуктів забою тварин у разі виявлення інфекційних хвороб. Ветеринарно-санітарна експертиза м'ясних туш продуктів забою тварин у разі виявлення інвазійних хвороб. Ветеринарно-санітарна експертиза продуктів забою тварин у разі виявлення незаразних хвороб.

Змістовний модуль 2. Якість молока та молочних продуктів.

Тема 3. Ветеринарно-санітарна експертиза молока. Основи технології, гігієна одержання і ветеринарно-санітарна експертиза молока сільськогосподарських тварин. Основи технології, гігієни одержання молока. Показники якості та безпеки молока. Характеристика молока різних видів тварин. Органолептичні дослідження молока. Визначення чистоти молока, жиру, білку. Визначення вологи та сухих речовин в молоці. Визначення показників безпеки молока: домішок аномального молока в збірному, загального бактеріального обсіменіння молока. Класність молока. Контроль натуральності молока. Вимоги до отримання, зберігання та переробки молока. Фактори, які впливають на якість молока сільськогосподарських тварин. Джерела бактеріального забруднення молока. Вивчення вад молока.

Тема 4. Ветсанекспертиза молочних і кисломолочних продуктів. Асортимент молочних і кисломолочних продуктів. Основи технології, гігієна виготовлення і ветеринарно-санітарна експертиза молочних продуктів. Проведення відбору проб молочних продуктів. Ветеринарно-санітарні дослідження молочних і кисломолочних продуктів.

Змістовний модуль 3. Якість та безпека риби.

Тема 5. Якість та безпека риби. Класифікація промислових видів риби. Основи технології первинної обробки та консервування риби. Ветсанекспертиза риби при хворобах. Ветеринарно-санітарні дослідження риби на ступінь свіжості. Контроль безпечності риби при хворобах небезпечних для людини.

Змістовний модуль 4. Якість та безпека харчових яєць.

Тема 6. Якість та безпека харчових яєць. Ветеринарно-санітарні дослідження яєць та яєчної продукції. Вивчення питань щодо порядку відбору проб яєць від партії для дослідження. Вивчення товарознавчої класифікації яєць. Опанування методів органолептичного дослідження та овоскопії яєць. Вивчення харчових та технічних вад яєць. Вивчення ветсаноцінки харчових яєць у разі хвороб птиці.

Тема 7. Основи управління якістю харчових продуктів. Ветеринарно-санітарні дослідження харчових продуктів як потенційного джерела токсикоінфекцій і токсикозів. Бактеріологічні дослідження безпечності харчових продуктів. Вивчення особливостей проведення ветеринарно-санітарного контролю якості та безпечності харчових продуктів у умовах ДЛВСЕ на ринку. Система аналізу ризиків та контролю (регулювання) якості та безпеки продуктів тваринництва у критичних точках – НАССР. Системи управління якістю продукції НАССР, контрольовані етапи та принципи в концепції НАССР. Впровадження НАССР в харчовій промисловості. Розгляд питання щодо застосування НАССР на прикладі з процесом переробки молока.

4. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин											
	денна форма						Заочна форма					
	Усього	у тому числі					усього	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. Якість та безпека м'яса сільськогосподарських тварин.												
<i>Тема 1.</i> Історія становлення, розвитку та правові основи ветсанекспертизи продукції тваринного походження.	18			2		16						
<i>Тема 2.</i> Ветеринарно-санітарна експертиза м'яса.	34			4		30						
Разом за змістовим модулем 1	52			6		46						
Змістовий модуль 2. Якість молока та молочних продуктів.												
<i>Тема 3.</i> Ветеринарно-санітарна експертиза молока.	14			4		10						
<i>Тема 4.</i> Ветсанекспертиза молочних і кисломолочних продуктів.	12			2		10						
Разом за змістовим модулем 2	26			6		20						
Разом за модулем 1	78			12		66						
Модуль 2. Якість та безпека риби, харчових яєць та продуктів їх переробки.												
Змістовий модуль 3. Якість та безпека риби.												
<i>Тема 5.</i> Якість та безпека риби.	20			4		16						
Разом за змістовим модулем 3.	20			4		16						
Змістовий модуль 4. Якість та безпека харчових яєць.												
<i>Тема 6.</i> Якість та безпека харчових яєць.	10			2		8						
<i>Тема 7.</i> Основи управління якістю харчових продуктів.	12			2		10						
Разом за змістовим модулем 4	22			4		18						
Разом за модулем 2	42			8		34						
Усього годин	120			20		100						

5. Теми лабораторних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Тема 1. Об'єкти та харчові продукти підконтрольні державній ветеринарній службі.	2
2	Тема 2. Визначення показників якості і безпеки м'яса забійних тварин.	2
3	Тема 3. Клеймування м'яса.	2
4	Тема 4. Органолептичні дослідження питного молока. Визначення показників якості і безпеки молока.	2
5	Тема 5. Ветеринарно-санітарні дослідження молочних і кисломолочних продуктів.	2
6	Тема 6. Ветеринарно-санітарні дослідження риби на ступінь свіжості.	2
7	Тема 7. Контроль безпечності риби при хворобах небезпечних для людини.	2
8	Тема 8. Ветеринарно-санітарні дослідження яєць та яєчної продукції.	2
9	Тема 9. Ветеринарно-санітарні дослідження харчових продуктів як потенційного джерела токсикоінфекції і токсикозів.	2
10	Тема 10. Застосування концепції критичної контрольної точки при аналізі небезпечного фактора чинника на прикладі виробництва та переробки продукції тваринництва.	2
Разом:		20

6. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Тема 1: Вступ. Історія розвитку ветеринарно-санітарної експертизи як науки. План 1. Вступ; 2. Головне завдання викладення предмету; 3. Історія розвитку науки; 4. Якість та безпека продуктів тваринництва.	8
2	Тема 2: Харчова цінність м'яса і м'ясопродуктів. Хімічний та морфологічний склад м'яса. План 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.	8
3	Тема 3: Ветеринарно-санітарна експертиза м'ясних туш продуктів забою тварин у разі виявлення інфекційних хвороб. План 1. Заразні хвороби при яких забороняється забій тварин на м'ясо і вони підлягають знищенню; 2. Ветсанекспертиза м'яса сільськогосподарських тварин при інфекційних хворобах.	8
4	Тема 4: Ветеринарно-санітарна експертиза м'ясних туш продуктів забою тварин у разі виявлення інвазійних хвороб План 1. Інвазійні хвороби, що передаються через м'ясо. 2. Інвазійні хвороби, що не передаються через м'ясо.	8
5	Тема 5: Ветеринарно-санітарна експертиза продуктів забою тварин у разі виявлення незаразних хвороб. План 1. Ветеринарно-санітарна експертиза та оцінка продуктів	10

6	<p>забою тварин при незаразних хворобах.</p> <p>2. Патологічні зміни в окремих органах</p> <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. 	8
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"> 1. Хімічний склад і властивості молока 2. Фактори, що впливають на склад молока 3. Фактори, що впливають на отримання молока 4. Фізичні і біохімічні властивості молока 5. Сортова оцінка молока 6. Молоко інших видів тварин. 	10
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 експертиза молочних продуктів. 2. Основи технології виробництва і ветеринарно-санітарна експертиза кисломолочних продуктів. 	8
9	<p>Тема 9: Ветеринарно-санітарна експертиза риби.</p> <p style="text-align: center;">План</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. 	6
10	<p>Тема 10: Ветеринарно-санітарна експертиза харчових яєць.</p> <p style="text-align: center;">План</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ветеринарно-санітарна експертиза яєць на ринках 2. Використання яєць при інфекційних захворюваннях птиці 3. Ветеринарно-санітарна експертиза качиних і гусячих яєць 	10
11	<p>Тема 11: Ветеринарно-санітарна експертиза харчових продуктів в умовах ДЛВСЕ на ринку.</p> <p style="text-align: center;">План</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Продукція АПК, що допускається до реалізації на ринку. 2. Продукція АПК, що не допускається до реалізації на ринку. 	8
12	<p>Тема 12: Система аналізу ризиків та контролю (регулювання) якості та безпеки продуктів тваринництва у критичних точках – НАССР.</p> <p style="text-align: center;">План</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Вступ; 2. Головні принципи роботи Codex Alimentarius; 	8

	3. Системи управління якістю продукції НАССР; 4. Контрольовані етапи та принципи в концепції НАССР; 5. Впровадження НАССР в харчовій промисловості.	8
Разом		100

7. Методи навчання

1. Методи навчання за джерелом знань:

1.1. Словесні: розповідь, пояснення, бесіда (евристична і репродуктивна), лекція, інструктаж, робота з книгою (читання, переказ, виписування, складання плану, рецензування, конспектування, виготовлення таблиць, графіків, опорних конспектів тощо).

1.2. Наочні: демонстрація, ілюстрація, спостереження.

1.3. Практичні: лабораторний метод, практична робота, вправа, виробничо-практичні методи.

2. Методи навчання за характером логіки пізнання.

2.1. Аналітичний (суть: розклад цілого на частини з метою вивчення їх суттєвих ознак).

2.2. Методи синтезу (суть: з'єднання виділених аналізом елементів чи властивостей предмета, явища в одне ціле).

2.3. Індуктивний метод (суть: вивчення предметів чи явищ від одиничного до загального).

2.4. Дедуктивний метод (суть: вивчення предметів чи явищ від загального до одиничного).

2.5. Традуктивний метод (суть: це висновки від загального до загального, від часткового до часткового, від одиничного до одиничного).

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

3.1. Проблемний (проблемно-інформаційний)

3.2. Частково-пошуковий (евристичний)

3.3. Дослідницький

3.4. Репродуктивний (суть: можливість застосування вивченого на практиці).

3.5. Пояснювально-демонстративний

4. Активні методи навчання (наприклад) - використання технічних засобів навчання, мозкова атака, рішення кросвордів, конкурси, диспути, круглі столи, бінарні заняття, ділові та рольові ігри, ток-шоу, тренінги, 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 *та інші*

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

8. 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.

9. Розподіл балів, які отримують студенти для заліку

Поточне тестування та самостійна робота				СРС	Разом за модулі та СРС	Атестація	Сума
Модуль 1		Модуль 2		15	85 (70+15)	15	100
Зміст. модуль 1	Зміст. модуль 2	Зміст. модуль 3	Зміст. модуль 4				
T1-T4	T5-T6	T7-T8	T9-T10				
20	15	15	20				

Розподіл балів системи ЄКТС за результатами навчання і семестровій (підсумковій) атестації у формі заліку:

на денній формі навчання

до 70 балів – за результатами модульного контролю протягом семестру;

до 15 балів – за результатами проміжної атестації;

до 15 балів – за виконання самостійної роботи

10. 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. Ветсанекспертиза: Курс лекцій для студентів напряму підготовки 6.110101 освітньо-кваліфікаційного рівня «бакалавр» курс лекцій / Фотіна Т. І., Касяненко О. І., Петров Р. В. – Суми, 2014. – 202 с.

2. Фотіна Т. І. Методичні вказівки щодо проведення лабораторно-практичних занять та самостійної роботи з ветеринарно-санітарного дослідження молока для студентів напряму підготовки 6.110101 освітньо-кваліфікаційного рівня «бакалавр» / Фотіна Т. І., Касяненко О. І., Петров Р. В. – Суми, 2014. – 72 с.

3. Фотіна Т. І. Методичні вказівки для проведення лабораторно-практичних занять та самостійної роботи щодо визначення антибіотиків у харчових продуктах та продукції АПК для студентів напряму підготовки 6.110101 ОКР «бакалавр» / Фотіна Т. І., Касяненко О. І., Петров Р. В. – Суми, 2014. – 21 с.

4. Фотіна Т. І. Методичні вказівки для проведення лабораторно-практичних занять та самостійної роботи з дослідження продуктів забою при отруєнні тварин для

студентів напряму підготовки 6.110101 ОКР «бакалавр» / Фотіна Т. І., Касяненко О. І., Петров Р. В. – Суми, 2014. – 25 с.

5. 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, 2014. – 20 с.

6. Фотіна Т. І. Методичні рекомендації з ветеринарно-санітарного дослідження м'яса та м'ясопродуктів / Фотіна Т. І., Касяненко О. І., Петров Р. В. – Суми, 2014. – 54 с.

7. 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, 2014. – 16 с.

8. 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, 2014. – 27 с.

9. Фотіна Т. І. Методичні вказівки для проведення лабораторно-практичних занять та самостійної роботи щодо визначення щодо визначення нітратів і нітритів у рослинній продукції для студентів напряму підготовки 6.110101, 7.11010101, 8.11010101 денної форми навчання ОКР «бакалавр», «спеціаліст», «магістр» / Фотіна Т. І., Касяненко О. І., Петров Р. В. – Суми, 2014. – 29 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. – 2014. – 114 с.

11. Фотіна Т. І. Дослідження ковбасних виробів та копченостей. Методичні рекомендації / Фотіна Т. І., Касяненко О. І., Петров Р. В. – Суми, 2014. – 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, 2014. – 25 с.

13. Фотіна Т. І. Попередження та ліквідація заразних хвороб риб / Фотіна Т. І., Касяненко О. І., Петров Р. В. – Суми, 2014. – 62 с.

14. Фотіна Т. И. Основы ветеринарно-санитарной микробиологии: Методические рекомендации к практическим занятиям и самостоятельной работе / Фотина Т. И., Касяненко О. И., Петров Р. В. – Суми, 2013. – 41 с.

15. Фотіна Т. И. Качество и безопасность продукции АПК: Методические рекомендации к практическим занятиям и самостоятельной работе по бактериологическому исследованию продуктов животноводства / Фотина Т. И., Касяненко О. И., Петров Р. В. – Суми, 2013. – 36 с.

16. Фотіна Т. И. Ветсанэкспертиза качества и безопасности продуктов животноводства: Методические рекомендации к практическим занятиям и самостоятельной работе по исследованию лимфатических узлов убойных животных / Фотина Т. И., Касяненко О. И., Петров Р. В. – Суми, 2016. – 42 с.

17. Фотіна Т. И. Якість і безпека прожудкуї АПК: Методичні вказівки щодо проведення лабораторно-практичних занять та самостійної роботи з якості та безпечності харчових яєць / Фотіна Т. И., Касяненко О. И., Петров Р. В. – Суми, 2016. – 22 с.

13. Рекомендована література (базова)

1. Гігієна молока і молочних продуктів: Підручник / Яценко І.В., Богатко Н.М., Букалова Н.В., Фотіна Т.І., Бібен І.А., Бергілевич О.М., Бінкевич В.Я., Гачак Ю.Р., Ткачук С.А., Кам'янський В.В., Бондаревський М.М., Зажарська Н.М., Цивірко І.Л., Касяненко О.І. – Харків: РВВ ХДЗВА, 2016. – 427 с.

2. 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.

3. Хоменко В.І. Практикум з ветеринарно-санітарної експертизи з основами технології та стандартизації продуктів тваринництва і рослинництва. – Київ: «Ветінформ», 1998. – 240 с.

4. 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 / [А. В. Аганин, И. Г. Береза, Ю. И. Бойков и др.]. – С-П. : ООО КомСнаб, 2005. – 440 с.

5. Ветеринарно-санитарная экспертиза, стандартизация и сертификация продуктов. В 2 томах. Том II. Частная ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства / [П. В. Житенко, Б. К. Ильясов, В. И. Бурков и др.]. – С-П. : ООО КомСнаб, 2005. – 520 с.

Допоміжна

1. 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.

2. 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.

3. Правила передзайного 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.

4. 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.

5. 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.

6. 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.

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

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

14. Інформаційні ресурси

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