

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
СУМСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Кафедра ветсанекспертизи, мікробіології, зоогігієни та якості і безпеки продуктів тваринництва

ЗАТВЕРДЖУЮ  
Завідувач кафедри

Фотіна Т.І.

25.06 2020 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ (СИЛАБУС)

ВВ. 4. Гігієна людини

(шифр і назва навчальної дисципліни)

Спеціальність 212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»

Освітня програма : «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»

Факультет: Ветеринарної медицини

2020-2021 навчальний рік

Робоча програма з дисципліни Гігієна дичини для студентів за напрямом підготовки 212 - Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза.

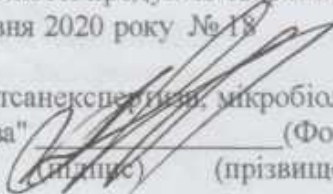
Розробник: Назаренко С.М., ст. викладач, к.вет.н.



Робоча програма розглянута на засіданні кафедри "Ветсанекспертизи, мікробіології, зоогігієни та безпеки і якості продуктів тваринництва".

Протокол від "25" червня 2020 року № 18

Завідувач кафедри "Ветсанекспертизи, мікробіології, зоогігієни та безпеки і якості продуктів тваринництва" \_\_\_\_\_ (Фотіна Т.І.)



(підпис) (прізвище та ініціали)

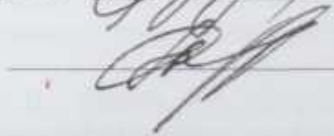
Погоджено:

Гарант освітньої програми



(Т.І. Фотіна)

Декан факультету



(О.Л. Нечипоренко)

Декан факультету

( О.Л. Нечипоренко)

Методист відділу якості освіти,  
ліцензування та акредитації

Зареєстровано в електронній базі: дата: 03.07, 2020 р.

© СНАУ, 2020 рік

© автор: к.вет.н., ст. викладач Назаренко С.М., 2020 рік

### Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, напрям підготовки, освітньо-кваліфікаційний рівень	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	
Кількість кредитів – осінній семестр – 5,0	Галузь знань: <b>21 Ветеринарна медицина</b> (шифр і назва)	<b>Нормативна</b>	
Модулів — 2	Спеціальність: <b>212 - Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза</b>	<b>Рік підготовки:</b>	
Змістових модулів: осінній семестр – 2		2020-2021	
		<b>Курс</b>	
		1 м	
		<b>Семестр</b>	
Загальна кількість годин 150		2-й	
		<b>Лекції</b>	
Тижневих годин для денної форми навчання: осінній семестр: аудиторних – 2 самостійної роботи студента – 2	Освітній ступінь: <b>магістр</b>		
		<b>Практичні, семінарські</b>	
		76	
		<b>Лабораторні</b>	
			-
		<b>Самостійна робота</b>	
		74	
		Вид контролю:	
<i>іспит</i>			

Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної і індивідуальної роботи становить: для денної форми навчання – 50,0%/50,0% (50/50)

## 1. Мета та завдання навчальної дисципліни

**Мета:** Метою вивчення дисципліни є вивчення комплексу санітарно-гігієнічних, діагностичних та спеціальних досліджень дичини (диких тварин та пернатої дичини) і сировинних (шкіра, вовна) продуктів тваринного походження з метою науково обґрунтованої гігієнічної оцінки цих продуктів. Запобігання захворювань людей антропозоонозами та іншими хворобами, що передаються через продукти забою.

**Завдання:** ознайомлення студентів з ветеринарним законодавством України іншими нормативними документами у сфері гігієни щоб гарантувати випуск тільки доброякісної та безпечної продукції для населення та сировини для промисловості; виключити ймовірність захворювання людей хворобами, спільними для людини і тварин (зоонозами), через м'ясні продукти і технічну сировину диких тварин та пернатої дичини; попередити розповсюдження бактеріальних, вірусних, гельмінтозних захворювань дичини через м'ясо, м'ясопродукти та відходи продуктів забою;

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен

**знати:**

- правила відстрілу диких промислових тварин.
- гігієну передзабійного та після забійного огляду мисливсько-промислових тварин.
- умови проведення експертизи продуктів забою диких тварин та пернатої дичини у разі виявлення хвороб, отруень, ураженні радіоактивними речовинами.
- гігієну свіжості м'яса диких промислових тварин, ветеринарно-санітарний контроль під час полювання.
- ветеринарно-санітарний контроль та нагляд під час полювання.
- класифікацію та зразки стрілецької вогнепальної зброї, яку використовують при полюванні.

**вміти:**

- проводити передзабійний та після забійний огляд мисливсько-промислових тварин.
- проводити експертизу продуктів забою диких тварин та пернатої дичини у разі виявлення хвороб, отруень, ураженні радіоактивними речовинами.
- визначати свіжість м'яса диких промислових тварин та проводити ветеринарно-санітарний контроль під час полювання.

## Програма навчальної дисципліни

Робоча навчальна програма знаходиться на апробації кафедри ветсанекспертизи, мікробіології, зоогігієни та безпеки і якості продуктів тваринництва. Протокол № 16 від «01» 06. 2020 року.

## **Змістовний модуль 1.**

**Гігієнічні способи і правила відстрілу диких промислових тварин. Морфологія, хімія і товаровзнавство м'яса.**

**Тема 1: Гігієна відстрілу диких промислових тварин.** Способи відстрілу диких промислових тварин. Способи відстрілу пернатої дичини. Правила відстрілу диких промислових тварин. Правила відстрілу пернатої дичини. Морфологічний склад м'яса диких тварин. Морфологічний склад м'яса пернатої дичини. Хімічний склад м'яса пернатої дичини. Хімічний склад м'яса диких тварин

**Тема 2: Гігієна передзабійного та після забійного огляду мисливсько-промислових тварин.** Передзабійне дослідження мисливсько-промислових тварин. Передзабійне дослідження пернатої дичини. Після забійний огляд мисливсько-промислових тварин. Після забійний огляд пернатої дичини.

**Тема 3: Гігієна жирів диких тварин.** Видова належність жиру. Визначення якості жиру. Органолептичні показники жиру. Фізико-хімічні показники жиру.

**Тема 4: Гігієнічні умови проведення експертизи продуктів забою диких тварин та пернатої дичини у разі виявлення хвороб, отруєнь, ураженні радіоактивними речовинами.** Гігієна продуктів забою диких тварин при інфекційних захворюваннях. Гігієна продуктів забою диких тварин при інвазійних захворюваннях. Гігієна продуктів забою диких тварин при незаразних захворюваннях. Гігієна продуктів забою диких тварин при отруєннях. Гігієна продуктів забою диких тварин при ураженні радіоактивними речовинами. Гігієна продуктів забою пернатої дичини при інфекційних захворюваннях. Гігієна продуктів забою пернатої дичини при інвазійних захворюваннях. Гігієна продуктів забою пернатої дичини диких тварин при незаразних захворюваннях. Гігієна продуктів забою пернатої дичини при отруєннях. Гігієна продуктів забою пернатої дичини при ураженні радіоактивними речовинами.

**Змістовний модуль 2. Гігієна свіжості м'яса диких промислових тварин, ветеринарно-санітарний контроль під час полювання.**

**Тема 5: Гігієнічні умови проведення визначення свіжості м'яса диких тварин.** Мікробіологічні дослідження продуктів забою диких тварин та пернатої дичини. Гігієна м'яса сайгака, північного оленя, дикого кабана, плямистого оленя, ведмедя, лося, борсука, нутрій, диких баранів та козлів, зайця, яка, глухаря, тетерюка, рябчика, білої та тундрової куріпки, сірої, бородатої та камінної куріпок, фазана, перепела, диких гусей та качок

**Тема 6. Ветеринарно-санітарний контроль та нагляд під час полювання.** Закон України «Про ветеринарну медицину». Державний ветеринарно-санітарний контроль та нагляд під час полювання. Порядок визначення видової належності продуктів забою диких тварин

**Тема 7. Класифікація та зразки стрілецької вогнепальної зброї, яку використовують при полюванні.** Класифікація стрілецької вогнепальної зброї, яку використовують при полюванні. Зразки стрілецької вогнепальної зброї, яку використовують при полюванні. Випадки при яких заборонено полювання

#### 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
<b>Модуль 1. Гігієнічні способи і правила відстрілу диких промислових тварин. Морфологія, хімія і товаровзнавство м'яса.</b>												
Тема 1. Гігієна відстрілу диких промислових тварин.	12		4			8						
Тема 2. Гігієна передзабійного та післязабійного огляду мисливсько-промислових тварин.	12		4			8						
Тема 3. Гігієна жирів диких тварин.	12		4			8						
Тема 4. Гігієнічні умови проведення експертизи продуктів забою диких тварин та пернатой дичини у разі виявлення хвороб, отруєнь, ураженні радіоактивними речовинами.	12		4			8						
Разом за модулем 1	46		16			32						
<b>Модуль 2. Гігієна свіжості м'яса диких промислових тварин, ветеринарно-санітарний контроль під час полювання.</b>												
Тема 5. Гігієнічні умови проведення визначення свіжості м'яса диких тварин.	14		4			10						
Тема 6. Ветеринарно-санітарний контроль та нагляд під час полювання.	14		4			8						
Тема 7. Класифікація та зразки стрілецької вогнепальної зброї, яку використовують при полюванні.	16		6			10						
Разом модулем 2	44		14			28						
Усього годин	150		76			74						

## 5. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Способи відстрілу диких промислових тварин	4
2	Способи відстрілу пернатої дичини	4
3	Правила відстрілу диких промислових тварин	4
4	Правила відстрілу пернатої дичини	2
5	Морфологічний склад м'яса диких тварин	4
6	Морфологічний склад м'яса пернатої дичини	2
7	Хімічний склад м'яса пернатої дичини	2
8	Хімічний склад м'яса диких тварин	2
9	Передзабійне дослідження мисливсько-промислових тварин	2
10	Передзабійне дослідження пернатої дичини	2
11	Після забійний огляд мисливсько-промислових тварин	2
12	Після забійний огляд пернатої дичини	2
13	Гігієна жирів диких тварин	2
14.	Видова належність жиру	2
15.	Визначення якості жиру	2
16.	Органолептичні показники жиру	2
17.	Фізико-хімічні показники жиру	2
18	Гігієна продуктів забою диких тварин при інфекційних захворюваннях	2
19	Гігієна продуктів забою диких тварин при інвазійних захворюваннях	2
20	Гігієна продуктів забою диких тварин при незаразних захворюваннях	4
21	Гігієна продуктів забою диких тварин при отруєннях	4
22	Гігієна продуктів забою диких тварин при ураженні радіоактивними речовинами	2
23	Гігієна продуктів забою пернатої дичини при інфекційних захворюваннях	2
24	Гігієна продуктів забою пернатої дичини при інвазійних захворюваннях	2
25	Гігієна продуктів забою пернатої дичини диких тварин при незаразних захворюваннях	2
26	Гігієна продуктів забою пернатої дичини при отруєннях	4
27	Гігієна продуктів забою пернатої дичини при ураженні радіоактивними речовинами	4
28	Показники свіжості м'яса диких промислових тварин	4
29	Показники свіжості м'яса пернатої дичини	2
	Разом	76

## 6. Самостійна робота

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

1	Класифікація стрілецької вогнепальної зброї, яку використовують при полюванні	4
2	Зразки стрілецької вогнепальної зброї, яку використовують при полюванні	4
3	Випадки при яких заборонено полювання	4
4	Мікробіологічні дослідження продуктів забою диких тварин	2
5	Мікробіологічні дослідження продуктів забою пернатої дичини	4
6	Гігієна м'яса сайгака	2
7	Гігієна м'яса дикого північного оленя	2
8	Гігієна м'яса дикого кабана	2
9	Гігієна м'яса плямистого оленя	2
10	Гігієна м'яса ведмедя	2
11	Гігієна м'яса лося	2
12	Гігієна м'яса борсука	2
13	Гігієна м'яса нутрій	2
14	Гігієна м'яса диких баранів та козлів	2
15	Гігієна м'яса зайця	2
16	Гігієна м'яса яка	2
17	Гігієна м'яса глухаря	2
18	Гігієна м'яса тетерюка	2
19	Гігієна м'яса рябчика	2
20	Гігієна м'яса білої та тундрової куріпки	4
21	Гігієна м'яса сірої, бородатої та камінної куріпок	4
22	Гігієна м'яса фазана	2
23	Гігієна м'яса перепела	2
24	Гігієна м'яса диких гусей та качок	2
25	Санітарна оцінка м'яса	2
26	Закон України «Про ветеринарну медицину»	4
27	Державний ветеринарно-санітарний контроль та нагляд під час полювання	4
28	Порядок визначення видової належності продуктів забою диких тварин	4
	<b>Всього</b>	<b>74</b>

### 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)).

## 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 іспиту

Поточне тестування та самостійна робота							СРС	Разом за модулі та СРС	Ате-ста-ція	Підсумко-вий тест - екзамен	Су-ма
Змістовий модуль 1 -20 балів				Змістовий модуль 2 -20 балів							
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	15	55 (40+ 15)	15	30	100
бал											

## 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	<b>A</b>	відмінно	
82-89	<b>B</b>	добре	

75-81	<b>C</b>	задовільно	зараховано
69-74	<b>D</b>		
60-68	<b>E</b>		
35-59	<b>FX</b>	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
1-34	<b>F</b>	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

### Методичне забезпечення

1. Рекомендації з бактеріологічної діагностики змішаної інфекції птиці, що спричинена умовно-патогенними мікроорганізмами (методичні вказівки, затверджені головою Державного департаменту ветеринарної медицини, протокол № 4 від 23.12.2004 р.) Т.І. Фотіна, Г.А. Зон, А.І. Фотін, М.М. Степаніщенко, О.І. Сахацька, Ю.І. Дяченко, Г.А. Фотіна, О.М. Тітова, О.В. Макєєв, Р.В. Петров, М.Г. Зон – Київ. - 2005. - 24 с.
2. Методичні вказівки для самостійної роботи: “Біологічні ветеринарні препарати”. Лівощенко Л.П., Лівощенко Є.М., Петров Р.В., Оропай О.Г., Авраменко Н.О., Міланко Г.О. // Методичні рекомендації. Суми, 2007. – 107 с.
3. Методичні вказівки для проведення лабораторно-практичних занять з ветеринарно-санітарної експертизи по темі: “Методичних вказівок щодо проведення практичних занять з дослідження ковбасних виробів та копченостей” з дисципліни “Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології та стандартизації продуктів тваринництва” для студентів 4 курсу спеціальності 7.130501 “Ветеринарна медицина”, які розроблені доктором ветеринарних наук, професором Фотіною Т.І., к.вет.н., доцентом Касяненко О.І. та асистентом Петровим Р.В. протокол засідання методичної ради університету № 4 від 11.05.06р.
4. Ветеринарно-санітарна експертиза: Методичні вказівки щодо проведення лабораторно-практичних занять з визначення антибіотиків у харчових продуктах. Фотіна Т.І., Касяненко О.І., Петров Р.В., Вершняк Т.В. – Суми, 2006. – 12 с.
5. Ветеринарно-санітарна експертиза: Методичні вказівки щодо проведення практичних занять з ветеринарно-санітарного дослідження м'ясних консервів. Фотіна Т.І., Касяненко О.І., Петров Р.В., Вершняк Т.В. – Суми, 2007.-27 с., табл.1. Затверджено на методичній раді університету, протокол № 4 від 4червня 2007 р.
6. Лабораторна справа у ветеринарній медицині. Техніка лабораторних робіт. Навчально-методичний посібник до лабораторно-практичних занять та самостійної роботи. Фотіна Т.І., Касяненко О.І., Петров Р.В., Вершняк Т.В. / Суми, 2007 рік – 114с., дод.2.

### 13. Рекомендована література

#### Базова

1. Макаров В.А., Фролов В.П., Шукшин Н.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства / Под ред. В.А. Макарова. – М.: Агропромиздат, 1991. – 463с.

2. Хоменко В.І. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва. – К., 1995 – 710с.
3. Хоменко В.І. Практикум з ветеринарно-санітарної експертизи з основами технології та стандартизації продуктів тваринництва і рослинництва. – Київ: “Ветінформ”, 1998. – 240 с.
4. Якубчак О.М., Хоменко В.І., Мельничук С.Д. та ін. / Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва. – Київ, 2005. – 800 с.
5. Ветеринарні вимоги щодо імпорту в Україну вантажів, підконтрольних службі державної ветеринарної медицини, затверджені наказом Головною державного інспектора ветеринарної медицини від 20.10.99 № 39 та зареєстровані в Міністерстві юстиції України 11.11.99 за № 777/4070.
6. ГОСТ 13264-88. Молоко коровье. Требования при закупках
7. Директива ЕЭС (96/23/ЕС) от 29 апреля 1996 года, о мерах по контролю отдельных веществ и их остаточного содержания в не забитых животных и продуктах животного происхождения, принятая в отмену действия Директив 85/187/ЕЕС и 86/469/ЕЕС и Постановлений 89/187/ЕЕС и 91/664/ЕЕС.
8. Директива ЕЭС (72/462/ЕЭС) от 12 декабря 1972 года, по проблемам санитарного и ветеринарного контроля при ввозе крупного рогатого скота, овец, коз, свиней, свежего мяса и мясных продуктов из третьих стран.
9. Директива ЕЭС (71/118/ЕЕС) от 15 февраля 1971 года, о проблемах здоровья, связанных с розничной торговлей свежим мясом домашней птицы.
10. ДСТУ 3662-97. Молоко коров'яче незбиране. Вимоги при закупівлі.
11. ДСТУ 46.14.01-99. Сировина молочна, одержана від корів в господарств неблагополучних щодо інфекційних хвороб.
12. Закон України "Про вилучення з обігу, переробку, утилізацію, знищення або подальше використання неякісної та небезпечної продукції" від 14.01.2000 №1393-XIV.
13. 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)
14. Інструкція по клеймуванню м'яса, затверджена наказом Головного державного інспектора ветеринарної медицини від 12.06.97 №19 і зареєстрована в Міністерстві юстиції України від 25.09.97 за № 447/2251 та Зміни до Інструкції по клеймуванню м'яса, затверджені наказом Головного державного інспектора ветеринарної медицини від 03.07.01 №51 і зареєстровані в Міністерстві юстиції України від 03.10.01 за № 854/6045.

#### **Допоміжна**

1. Методические указания "Лабораторная диагностика сальмонеллез человека и животных, обнаружение сальмонелл в кормах, продуктах питания и объектах внешней среды", 1990.
2. 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.

3. 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.

4. Положення про державний ветеринарний нагляд та контроль за діяльністю суб'єктів господарювання щодо забою тварин, переробки, зберігання, транспортування й реалізації продукції тваринного походження, затверджене наказом Головного державного інспектора ветеринарної медицини від 01.09.00 № 45 та зареєстроване в Міністерстві юстиції України від 31.11.00 за № 760/4981.

5. Постанова Кабінету Міністрів України "Про затвердження загальних вимог до здійснення переробки, утилізації, знищення або подальшого використання вилученої з обігу неякісної та небезпечної продукції" від 24.01.01 № 50.

6. 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.

7. Тимчасовий порядок відбору зразків сировини, матеріалів, продуктів (продукції), що виробляється чи реалізуються, а також експортуються та імпортуються для проведення ветеринарно-санітарної експертизи, затверджений наказом Голови державного департаменту ветеринарної медицини України від 18.03.99 №6.

8. 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.

9. 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.

10. 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.

#### **14. Інформаційні ресурси**

1. Бібліотека.

2. Читальний зал бібліотеки.

3. Теми в Інтернеті:

<http://www.allvet.ru/referats/35.php>

[http://techpharm.ru/animals3\\_vet3-77](http://techpharm.ru/animals3_vet3-77)

<http://agrorad.ru/threads>

<http://gosvetvlad.ru/news/events/2015-03-05-vetsanekspertiza---eyo.htm>