

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
СУМСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

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

ЗАТВЕРДЖЕНО  
Завідувач кафедри

Фотіна Т.І.

06. 2020 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ (СИЛАБУС)

ПП.02.22 Гігієна первинної переробки тварин і продуктів забою  
(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 первинної переробки тварин і продуктів забою 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, 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 \_\_\_\_\_ (Т.І. Фотіна)

Декан факультету \_\_\_\_\_ (О.Л. Нечипоренко)

Декан факультету \_\_\_\_\_ ( О.Л. Нечипоренко)

Методист відділу якості освіти,  
ліцензування та акредитації

\_\_\_\_\_ *Ковалюк Т.М. Боракік*

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 – 4,0	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 – 6		2020-2021	
		<b>Курс</b>	
		2 м	
		<b>Семестр</b>	
Загальна кількість годин 120		3-й	
	<b>Лекції</b>		
Тижневих годин для денної форми навчання: осінній семестр: аудиторних – 2 самостійної роботи студента – 2	Освітній ступінь: <i>магістр</i>	14	
		<b>Практичні, семінарські</b>	
		<b>Лабораторні</b>	
		30	-
		<b>Самостійна робота</b>	
		76	
		Вид контролю:	
<i>іспит</i>			

Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної і індивідуальної роботи становить: для денної форми навчання – 25%/75% (44/76)

## 1. Мета та завдання навчальної дисципліни

**Мета:** Метою вивчення дисципліни є вивчення комплексу санітарно-гігієнічних, діагностичних та спеціальних досліджень харчових (м'ясо, молоко, риба, яйця, мед) і сировинних (шкіра, вовна) продуктів тваринного походження з метою науково обґрунтованої ветеринарно-санітарної оцінки цих продуктів. Запобігання захворювань людей антропозоозами та іншими хворобами, що передаються через продукти тваринництва.

**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 тваринного походження; попередити розповсюдження бактерійних, вірусних, гельмінтозних захворювань сільськогосподарських тварин через м'ясо, м'ясопродукти та відходи продуктів забою;

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен

**знати:**

- гігієнічні особливості транспортування забійних тварин та продуктів забою;
- гігієнічні вимоги до забійних та м'ясопереробних підприємств;
- гігієнічні вимоги до технологічних процесів забою та первинної переробки тварин і птиці;
- гігієнічні вимоги при отриманні та переробці крові, субпродуктів, ендокринно-ферментної, кишкової та спеціальної сировини;
- організацію та порядок проведення ветеринарно-санітарних заходів направлених на недопущення розповсюдження неякісної та небезпечної тваринницької продукції.

**вміти:**

- застосовувати на практиці у разі необхідності знання з дисципліни “ Гігієна первинної переробки тварин і продуктів забою”;
- контролювати санітарно-гігієнічний стан забійних та м'ясопереробних підприємств;
- контролювати дотримання правил особистої гігієни персоналом забійно-переробних підприємств;
- стежити за гігієнічними умовами забою та первинної переробки забійних тварин і птиці;
- контролювати гігієнічні умови первинної переробки субпродуктів, крові, ендокринно-ферментної сировини та інших продуктів забою;

### Програма навчальної дисципліни

Робоча навчальна програма затверджена на Вченій раді СНАУ протокол № 16 від «01» 06. 2018 року.

**Змістовний модуль 1. Забійні тварини, їх транспортування, передзабійне утримання і забій, методика огляду туш і внутрішніх органів. Морфологія, хімія і товарознавство м'яса.**

**Тема 1: Вступ. Визначення дисципліни. Гігієнічні вимоги транспортування та приймання вантажів.** . Загальна характеристика забійно-переробних підприємств. Категорії та завдання м'ясокомбінатів. Структура забійно-переробних підприємств. Транспортування продуктів, які швидко псуються, їх ветсанконтроль на холодильному транспорті.

**Тема 2: Підприємства для забою та первинної переробки тварин і птиці, гігієнічні вимоги до них.** Загальні гігієнічні положення первинної переробки. Гігієнічні вимоги до приміщень та організації робочих місць при переробці тварин. Основи технології та гігієни первинної переробки забійних тварин. Санітарно-гігієнічні вимоги до приймання та перед забійного утримання тварин на скотосировинній базі м'ясокомбінату

**Тема 3 Гігієна виробничих процесів первинної переробки забійних тварин.** Загальні гігієнічні положення первинної переробки. Гігієнічні вимоги до приміщень та організації робочих місць при переробці тварин. Основи технології та гігієни первинної переробки забійних тварин.

**Тема 4: Технологія і гігієна забою та первинної переробки птиці, кролів, нутрій** Загальні гігієнічні положення первинної переробки. Гігієнічні вимоги до приміщень та організації робочих місць при переробці тварин. Основи технології та гігієни первинної переробки забійних тварин. Підприємства з переробки забійних тварин та ветеринарно-санітарні вимоги до них.

**Змістовний модуль 2. Ветеринарно-санітарна експертиза продуктів забою тварин у разі виявлення хвороб, отруєнь, харчових інфекцій.**

**Тема 5: Гігієнічні умови проведення ветеринарно-санітарної експертизи продуктів забою тварин на забійно-переробних підприємствах.** Загальні гігієнічні положення первинної переробки. Гігієнічні вимоги до приміщень та організації робочих місць при переробці тварин. Основи технології та гігієни первинної переробки забійних тварин.

**Тема 6. Гігієнічні умови проведення ветеринарно-санітарної експертизи продуктів забою птиці на забійно-переробних підприємствах.** Точки ВСЕ на конвеєрі по пререробці. Вимоги до сировини і матеріалів. Ветеринарно-санітарна експертиза продуктів забою тварин у разі радіоактивного ураження

**Тема 7. Гігієнічні умови проведення ветеринарно-санітарної експертизи продуктів забою тварин і птиці в умовах ринків.** Ветеринарно-санітарний контрольна ринку. Випадки вибракування продукції Основи технології, гігієна та ветсанекспертиза мяса за умов консервування біологічними методами.

#### 4. Структура навчальної дисципліни

##### Осінній семестр

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. Визначення дисципліни. Гігієна транспортування, приймання, забою та первинної переробки забійних тварин і птиці</b>												
Тема1.Вступ. Визначення дисципліни. Гігієнічні вимоги транспортування та приймання вантажів.	16	2		4		10						
Тема 2. Підприємства для забою та первинної переробки тварин і птиці, гігієнічні вимоги до них.	16	2		4		10						
Тема 3. Гігієна виробничих процесів первинної переробки забійних тварин	16	2		4		10						
Тема4.Технологія і гігієна забою та первинної переробки птиці, кролів, нутрій	16	2		4		10						
Разом за модулем 1	64	8		16		40						
<b>Модуль 2. Гігієнічні аспекти ветеринарно-санітарної оцінки забійних тварин і продуктів забою.</b>												
Тема 5. Гігієнічні умови проведення ветеринарно-санітарної експертизи продуктів забою тварин на забійно-переробних підприємствах	18	2		4		12						
Тема 6. Гігієнічні умови проведення ветеринарно-санітарної експертизи продуктів забою птиці на забійно-переробних підприємствах	20	2		6		12						
Тема 7. Гігієнічні умови	18	2		4		12						

проведення ветеринарно-санітарної експертизи продуктів забою тварин і птиці в умовах ринків													
Разом модулем 2	<b>56</b>	<b>6</b>		<b>14</b>		<b>36</b>							
Усього годин	<b>120</b>	<b>14</b>		<b>30</b>		<b>76</b>							

### 5. Теми та план лекційних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Тема 1 Вступ. «Підприємства для забою та первинної переробки тварин і птиці»  План 1. Загальна характеристика забійно-переробних підприємств. 2. Категорії та завдання м'ясокомбінатів. 3. Структура забійно-переробних підприємств.	2
2	Тема 2: «Гігієна виробничих процесів первинної переробки тварин і птиці»  План 1. Загальні гігієнічні положення первинної переробки. 2. Гігієнічні вимоги до приміщень та організації робочих місць при переробці тварин. 3. Основи технології та гігієни первинної переробки забійних тварин.	2
3	Тема 3: «Гігієна виробничих процесів первинної переробки тварин і птиці»  План 1. Загальні гігієнічні положення первинної переробки. 2. Гігієнічні вимоги до приміщень та організації робочих місць при переробці тварин. 3. Основи технології та гігієни первинної переробки забійних тварин.	2
4	Тема 4: «Гігієна виробничих процесів первинної переробки тварин і птиці»  План 1. Загальні гігієнічні положення первинної переробки. 2. Гігієнічні вимоги до приміщень та організації робочих місць при переробці тварин. 3. Основи технології та гігієни первинної переробки забійних тварин.	2
5	Тема 5: «Гігієна виробничих процесів первинної переробки тварин і птиці»  План	2

	<p>1. Загальні гігієнічні положення первинної переробки.</p> <p>2. Гігієнічні вимоги до приміщень та організації робочих місць при переробці тварин.</p> <p>3. Основи технології та гігієни первинної переробки забійних тварин.</p>	
6	<p>Тема 6: Гігієнічні умови проведення ветеринарно-санітарної експертизи продуктів забою птиці на забійно-переробних підприємствах</p> <p>План.</p> <p>1. Точки ВСЕ на конвеєрі по пререробці</p> <p>2. Вимоги до сировини і матеріалів.</p>	2
7	<p>Тема 7: Гігієнічні умови проведення ветеринарно-санітарної експертизи продуктів забою тварин і птиці в умовах ринків.</p> <p>План.</p> <p>1. Ветеринарно-санітарний контроль на ринку</p> <p>2. Випадки вибракування продукції</p>	2
	Разом	14

### 6. Теми лабораторних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1.	Санітарно-гігієнічні вимоги до транспортування забійних тварин та продуктів забою	2
2.	Санітарно-гігієнічні вимоги до приймання та перед забійного утримання тварин на скотосировинній базі м'ясокомбінату	2
3.	Санітарно-гігієнічні вимоги до забійних та переробних підприємств.	2
4.	Гігієна забою та первинної переробки великої рогатої худоби	2
5.	Гігієна забою та первинної переробки свиней	2
6.	Ветеринарно-санітарні і гігієнічні вимоги до технологічних процесів та виробничих цехів птахопереробних підприємств	2
7.	Санітарно-гігієнічні умови збору та первинної переробки субпродуктів	2
8.	Технологія і гігієна отримання та переробки крові	2
9.	Гігієнічні умови переробки кишкової сировини	2
10.	Гігієна отримання та первинної переробки ендокринно-ферментної сировини	2
11.	Ветеринарно-санітарні вимоги до м'ясопереробних підприємств	2
12.	Санітарно-гігієнічні вимоги до бази передзабійного утримання тварин	2
13.	Санітарно-гігієнічні вимоги до цеху первинної переробки тварин	2
14.	Санітарно-гігієнічний режим у цеху харчових тваринних жирів. Гігієнічні вимоги до приміщень холодильної обробки продуктів забою тварин.	2



15.	Санітарно-гігієнічні вимоги до підприємств харчової і переробної промисловості.	2
	<b>Разом</b>	<b>30</b>

### 3. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Транспортування продуктів, які швидко псуються, їх ветсанконтроль на холодильному транспорті.	10
2	Ветеринарно-санітарна експертиза продуктів забою тварин у разі застосування альтернативних засобів лікування (пробіотиків, еубіотиків, пребіотиків).	10
3	Фактори, які впливають на якість м'яса сільськогосподарських тварин. Зміни м'яса при зберіганні.	10
4	Підприємства з переробки забійних тварин та ветеринарно-санітарні вимоги до них	10
5	Здійснення ветеринарно-санітарного контролю на м'ясопереробних, а також на підприємствах гуртового зберігання необроблених харчових продуктів тваринного походження (холодокомбінатах, холодильниках, спеціалізованих гуртівнях).	12
6	Ветеринарно-санітарна експертиза продуктів забою тварин у разі радіоактивного ураження	12
7	Основи технології, гігієна та ветсанекспертиза мяса за умов консервування біологічними методами.	12
	<b>Всього</b>	<b>76</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	Атестація	Підсумковий тест - екзамен	Сума
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	зараховано
82-89	<b>B</b>	добре	
75-81	<b>C</b>		
69-74	<b>D</b>		
60-68	<b>E</b>	задовільно	
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	не зараховано з обов'язковим

		вивченням дисципліни	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-ХІV.

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 імпортується 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>