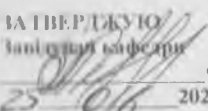


МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
СУМЬСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Інформація про спеціальності, мікробіологія, зооінженерія та якості і безпеки продуктів тваринництва

ЗАТВЕРДЖУЮ
Заступник ректора


Фотіна Т.І.

25 06 2020 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ (СИЛАБУС)

III.07 Ветсанекспертиза

(шифр і назва навчальної дисципліни)

Спеціальність: 211 Ветеринарна медицина

Об'єкти програми: «Ветеринарна медицина»

Факультет: Ветеринарної медицини

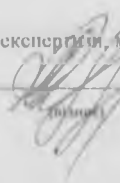
2020-2021 навчальний рік

Робоча програма з Ветсанекспертизи для студентів за спеціальністю 211 «Ветеринарна медицина».

Розробник: Петров Р.В., професор, д.в.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.)

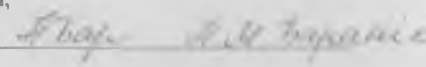
(Підпис) (прізвище та ініціали)

Погоджено:

Гарант освітньої програми  І.І. Улько

Декан факультету  Нечпорецько О.І.

Методист відділу якості освіти,

ліцензування та акредитації 

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

© СНАУ, 2020 рік

© автор: д.в.н., професор Петров Р.В., 2020 рік

Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, напрям підготовки, освітньо-кваліфікаційний рівень	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	
Кількість кредитів – весняний семестр – 3,0	Галузь знань: 21 Ветеринарна медицина (шифр і назва)	Нормативна	
Модулів – весняний семестр – 2	Спеціальність: 211 «Ветеринарна медицина»	Рік підготовки:	
Змістових модулів: весняний семестр – 2		2021	
		Курс	
		2	
Загальна кількість годин весняний семестр – 90		Семестр	
		4-й	
Тижневих годин для денної форми навчання: весняний семестр: аудиторних – 3 самостійної роботи студента – 3	ОС: <i>магістр</i>	Лекції	
		весняний семестр – 16	
		Практичні, семінарські	
		Лабораторні	
		весняний семестр – 30	-
		Самостійна робота	
		весняний семестр – 44	
		Вид контролю:	
		весняний семестр – іспит	

Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної і індивідуальної роботи становить: для денної форми навчання – осінній семестр 51,1% / 48,9 % (46/44), весняний семестр 33,3%/66,6% (20/40)

1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, напрям підготовки, освітньо-кваліфікаційний рівень	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	
Кількість кредитів Осінній семестр – 3,0	Галузь знань: 21 Ветеринарна медицина (шифр і назва)	Нормативна	
Модулів – 2	Спеціальність 211 Ветеринарна медицина (шифр і назва)	Рік підготовки:	
Змістових модулів: 4		2020	
		Курс	
		2 м	
		Семестр	
Загальна кількість годин: – 90 (o)		3-й	
		Лекції	
		16 год.	–
		Практичні, семінарські	
		Лабораторні	
		30 год.	
		Самостійна робота	
		44	
		Вид контролю: Комп'ютерне тестування, Усне опитування. осінній семестр - іспит	
Тижневих годин для денної форми навчання у осінньому семестрі: аудиторних – 2,4 самостійної роботи студента – 2,4.	ОС: <i>магістр</i>		

Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної і індивідуальної роботи становить: для денної форми навчання в осінньому семестрі – 51% / 49% (46/44);

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

Мета: Метою дисципліни є вивчення комплексу спеціальних досліджень продукції тваринництва тваринного походження з метою науково обґрунтованої оцінки якості та безпеки цих продуктів та запобігання захворювань людей антропозоонозами та іншими хворобами неінфекційної етіології, що передаються через продукти харчування.

Завдання: Проводити ветеринарно-санітарну експертизу продуктів тваринного та рослинного походження. Визначати антропозоонози та зоонози захворювання та знати ветеринарно-санітарну оцінку при них. Вміти проводити ветеринарно-санітарну оцінку продуктів тваринництва при цих захворюваннях з максимальною економічною ефективністю та забезпеченням безпеки людей.

В результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен:

Студенти повинні знати :

Модуль 1: основні терміни та їх визначення, правові основи експертизи та оцінки якості продуктів і сировини тваринного походження. ветсанекспертизу, якість та безпеку м'яса забійних тварин та птиці.

Модуль 2: причину виникнення харчових токсикоінфекцій та токсикозів та заходи щодо їх профілактики, показники якості та безпеки молока, субпродуктів.. ветсанекспертизу, оцінку якості та безпеки риби, морських безхребетних продуктів рослинного походження

Студенти повинні уміти:

Модуль 1: застосовувати на прикладах продуктів тваринництва системи контролю якості та безпеки (за НАССР). проводити органолептичні та лабораторні дослідження м'яса, уміти визначати ветсаноцінку продуктів.

Модуль 2: досліджувати та визначати показники якості та безпеки молока та молочних продуктів.. проводити дослідження риби, виявляти гельмінтів або їх личинок, а також досліджувати на показники якості та безпеки продуктів рослинного походження..

Програма навчальної дисципліни

Розглянута та затверджена на засіданні кафедри «Ветсанекспертизи, мікробіології, зоогієни та безпеки і якості продуктів тваринництва» Протокол від « 5 » вересня 2018 року № 1.

Модуль 1. Правові основи ветеринарно-санітарної експертизи продуктів тваринного походження

Змістовий модуль 1. Правові основи ветеринарно-санітарної експертизи.

Тема 1: Вступ. Загальні відомості про ветсанекспертизу продуктів тваринництва. Мета викладення предмету, головна задача. Історія розвитку науки. Вступ. Головне завдання викладення предмету. Історія розвитку науки.

Тема 2. Правові основи ветеринарно-санітарної експертизи продуктів тваринного походження. Законодавство про безпечність та якість харчових продуктів. Участь держави у забезпеченні безпечності та якості харчових продуктів. Державні органи, що забезпечують розробку, затвердження та впровадження санітарних заходів щодо безпечності та якості харчових продуктів. Харчові продукти та потужності (об'єкти), підконтрольні Ветеринарній службі. Повноваження Ветеринарної служби

Змістовий модуль 2. Система аналізу ризиків та контролю (регулювання) якості та безпеки продуктів тваринництва.

Тема 3. Система аналізу ризиків та контролю (регулювання) якості та безпеки продуктів тваринництва у критичних точках – НАССР. Вступ; Головні принципи роботи Codex Alimentarius; Системи управління якістю продукції НАССР; Контрольовані етапи та принципи в концепції НАССР; Впровадження НАССР в харчовій промисловості.

Модуль 2. Ветсанекспертиза продуктів забою сільськогосподарських тварин та продукції птахівництва

Змістовий модуль 3. Ветеринарно-санітарна експертиза продуктів забою тварин.

Тема 4. Ветеринарний нагляд і контроль за забоєм тварин, переробкою, зберіганням, транспортуванням та реалізацією продукції тваринного походження. Здійснення державного ветеринарно-санітарного контролю на м'ясопереробних підприємствах; Обов'язки офіційного лікаря ветеринарної медицини на м'ясопереробних підприємствах; Загальні вимоги до забою тварин; Ветеринарно-санітарні вимоги до заготівлі, транспортування і передзабійного утримання тварин; Ветеринарно-санітарні вимоги щодо переробки тварин. Порядок проведення ветеринарно-санітарного огляду туш та інших продуктів забою тварин.

Тема 5. Ветеринарно-санітарна експертиза туш та продуктів забою сільськогосподарських тварин та птиці при застосуванні альтернативних засобів лікування (використанні пробіотиків та пребіотиків). Організація та раціональність харчування; М'ясо. Загальні поняття про м'ясо. Морфологія та хімія; Хімічний та морфологічний склад м'яса; Окремі гігієнічні нормативи безпеки м'яса; Порядок державного ветеринарно-санітарного контролю і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса на ринках;

Тема 6. Ветеринарно-санітарна оцінка, якість та безпека м'яса при інфекційних хворобах сільськогосподарських тварин. Заразні хвороби при яких забороняється забій тварин на м'ясо і вони підлягають знищенню; Ветсанекспертиза м'яса сільськогосподарських тварин при інфекційних хворобах.

Тема 7. Ветеринарно-санітарна оцінка, якість та безпека м'яса при інвазійних хворобах сільськогосподарських тварин. Ветсанекспертиза продуктів забою тварин у разі виявлення інвазійних хвороб.

Змістовий модуль 4. Ветеринарно-санітарна експертиза продуктів птахівництва

Тема 8. Ветеринарно-санітарна оцінка, якість та безпека тушок птиці та яєць при заразних захворюваннях птиці. Порядок огляду продуктів забою птиці; Ветеринарно-санітарна експертиза та оцінка продуктів забою птиці при інфекційних хворобах птиці; Ветеринарно-санітарна експертиза та оцінка продуктів забою птиці при інвазійних хворобах; Ветеринарно-санітарна експертиза та оцінка продуктів забою птиці при незаразних хворобах птиці.

Тема 9. Яйця як джерело інфекційних захворювань людей. Ветеринарно-санітарна оцінка яєць при застосуванні альтернативних засобів лікування (використання пробіотиків та пребіотиків). Загальні ветеринарно-санітарні вимоги до харчових яєць; Вимоги щодо ветеринарно-санітарної експертизи яєць; Сорткування та маркування яєць; Особливості ветеринарно-санітарної експертизи яєць у державних лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи ринків; Заготівля та використання качиних і гусячих яєць; Яйце як джерело інфекційних захворювань людей і тварин.

4. Структура навчальної дисципліни в осінньому семестрі

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин											
	денна форма						Заочна форма					
	Усього го	у тому числі					усього 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. Правові основи ветеринарно-санітарної експертизи продуктів тваринного походження												
Змістовий модуль 1. Правові основи ветеринарно-санітарної експертизи.												
Тема 1: Вступ. Загальні відомості про ветсанекспертизу продуктів тваринництва.	4					4						
Тема 2. Правові основи ветеринарно-санітарної експертизи продуктів тваринного походження.	8	2		2		4						
Разом за змістовим модулем 1	12	2		2		8						
Змістовий модуль 2. Система аналізу ризиків та контролю (регулювання) якості та безпеки продуктів тваринництва.												

Тема 3. Система аналізу ризиків та контролю (регулювання) якості та безпеки продуктів тваринництва у критичних точках – HACCP.	18	2		6		10							
Разом за змістовим модулем 2.	18	2		6		10							
Разом за модулем 1	30	4		8		18							
Модуль 2. Ветсанекспертиза продуктів забою сільськогосподарських тварин та продукції птахівництва													
Змістовий модуль 3. Ветеринарно-санітарна експертиза продуктів забою тварин.													
Тема 4. Ветеринарний нагляд і контроль за забоєм тварин, переробкою, зберіганням, транспортуванням та реалізацією продукції тваринного походження.	10	2		4		4							
Тема 5. Ветеринарно-санітарна експертиза туш та продуктів забою сільськогосподарських тварин та птиці при застосуванні альтернативних засобів лікування (використанні пробіотиків та пребіотиків).	14			6		8							
Тема 6. Ветеринарно-санітарна оцінка, якість та безпека м'яса при інфекційних хворобах сільськогосподарських тварин.	6	2		-		4							
Тема 7. Ветеринарно-санітарна оцінка, якість та безпека м'яса при інвазійних хворобах сільськогосподарських тварин.	10	4		2		4							
Разом за змістовим модулем 3.	40	8		12		20							
Змістовий модуль 4. Ветеринарно-санітарна експертиза продуктів птахівництва													
Тема 8. Ветеринарно-санітарна оцінка, якість та безпека тушок птиці та яєць при заразних захворюваннях птиці.	12	2		6		4							
Тема 9. Яйця як джерело інфекційних захворювань людей. Ветеринарно-санітарна оцінка яєць при застосуванні альтернативних засобів лікування (використання пробіотиків та пребіотиків).	8	2		4		2							
Разом за змістовим модулем 4	20	4		10		6							

Разом за модулем 2	60	12		22		40					
Усього годин	90	16		30		44					

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	<p>Тема 1. Правові основи ветеринарно-санітарної експертизи продуктів тваринного походження.</p> <p>План</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Законодавство про безпечність та якість харчових продуктів. 2. Участь держави у забезпеченні безпечності та якості харчових продуктів. 3. Державні органи, що забезпечують розробку, затвердження та впровадження санітарних заходів щодо безпечності та якості харчових продуктів 4. Харчові продукти та потужності (об'єкти), підконтрольні Ветеринарній службі 5. Повноваження Ветеринарної служби 	2
2	<p>Тема 2. Система аналізу ризиків та контролю (регулювання) якості та безпеки продуктів тваринництва у критичних точках – НАССР.</p> <p>План</p> <p>Вступ; Головні принципи роботи Codex Alimentarius; Системи управління якістю продукції НАССР; Контрольовані етапи та принципи в концепції НАССР; Впровадження НАССР в харчовій промисловості. Система управління безпечністю харчових продуктів за ISO 22000:2005.</p>	2
3	<p>Тема 3. Ветеринарний нагляд і контроль за забоєм тварин, переробкою, зберіганням, транспортуванням та реалізацією продукції тваринного походження.</p> <p>План</p> <p>Здійснення державного ветеринарно-санітарного контролю на м'ясопереробних підприємствах; 2. Обов'язки офіційного лікаря ветеринарної медицини на м'ясопереробних підприємствах; 3. Загальні вимоги до забою тварин; 4. Ветеринарно-санітарні вимоги до заготівлі, транспортування і передзабійного утримання тварин; 5. Ветеринарно-санітарні вимоги щодо переробки тварин</p> <p>Порядок проведення ветеринарно-санітарного огляду туш та інших продуктів забою тварин.</p>	2
4	<p>Тема 4. Ветеринарно-санітарна оцінка, якість та безпека м'яса при інфекційних хворобах сільськогосподарських тварин.</p> <p>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. 	2
5	<p>Тема 5.1 Ветеринарно-санітарна оцінка, якість та безпека м'яса при інвазійних хворобах сільськогосподарських тварин (Частина 1).</p> <p>План</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ветсанекспертиза продуктів забою тварин у разі виявлення інвазійних хвороб, що небезпечні для людини. 	2
6	<p>Тема 5.2 Ветеринарно-санітарна оцінка, якість та безпека м'яса при інвазійних хворобах сільськогосподарських тварин (Частина 2).</p> <p>План</p>	2

	Ветсанекспертиза продуктів забою тварин у разі виявлення інвазійних хвороб, що не передаються людині через продукти забою	
7	Тема 6. Ветеринарно-санітарна оцінка, якість та безпека тушок при заразних захворюваннях птиці План 1. Порядок огляду продуктів забою птиці; 2. Ветеринарно-санітарна експертиза та оцінка продуктів забою птиці при інфекційних хворобах птиці; 3. Ветеринарно-санітарна експертиза та оцінка продуктів забою птиці при інвазійних хворобах.	2
8	Тема 7. Ветеринарно-санітарна оцінка, якість та безпека яєць при заразних захворюваннях птиці. План Порядок огляду продуктів забою птиці; Ветеринарно-санітарна експертиза та оцінка продуктів забою птиці при інфекційних хворобах птиці; Ветеринарно-санітарна експертиза та оцінка продуктів забою птиці при інвазійних хворобах; Ветеринарно-санітарна експертиза та оцінка продуктів забою птиці при незаразні хворобах птиці.	2
	Разом	16

6. Теми лабораторних занять в осінньому семестрі

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1.	Тема 1: Вивчення основних документів, що регламентують діяльність у сфері безпеки харчових продуктів.	2
2.	Тема 2: Класифікація харчових продуктів. Харчові продукти та потужності (об'єкти), підконтрольні Ветеринарній службі	2
3.	Тема 3: Порядок відбору проб (зразків продукції) для ветеринарно-санітарного дослідження.	2
4.	Тема 4: Застосування концепції критичної контрольної точки при аналізі небезпечного фактора чинника на прикладі виробництва та переробки продукції тваринництва.	2
5.	Тема 5: Правила та вимоги щодо забою тварин	2
6.	Тема 6: Дослідження м'яса на свіжість. Бактеріологічне дослідження м'яса.	2
7.	Тема 7: Дослідження м'яса хворих та забитих в стані агонії	2
8.	Тема 8: Ветсаноцінка м'яса при вимушеному забої тварин і змінах, що мають санітарне значення	2
9.	Тема 9: Методи знешкодження неякісного та небезпечного м'яса сільськогосподарських тварин	2
10.	Тема 10: Основні положення „Правил ветеринарно-санітарної експертизи яєць домашньої птиці	2
11.	Тема 11: Дослідження яєць на показники якості та безпеки. Особливості ветеринарно-санітарної експертизи яєць у державних лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи ринків	2
12.	Тема 12: Дослідження яєць на показники якості та безпеки. Заготівля та використання качиних і гусячих яєць	2
13.	Тема 13: Ветеринарно-санітарні дослідження харчових продуктів як потенційного джерела токсикоінфекції.	2
14.	Тема 14: Ветеринарно-санітарні дослідження харчових продуктів як потенційного джерела токсикозів.	2
15.	Тема 15: Бактеріологічні дослідження безпечності харчових продуктів.	2
	Разом	30

7. Самостійна робота в осінньому семестрі

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Тема 1: Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів».	10
2	Тема 2: Система управління безпечності харчових продуктів за ISO 22000:2005 та системою НАССР.	10
3	Тема 3: Історія розвитку ветсанекспертизи як науки.	10
4	Тема 4. Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів.	14
	Разом у осінньому семестрі	44

8. 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*.

Коментар:

1. Методи навчання приведені за класичною класифікацією: (електронна адреса - <http://www.info-library.com.ua/>).

2. Викладач із запропонованих методів навчання вибирає ті, які фактично використовує на заняттях або заносить до робочої програми методи навчання, запропоновані іншими авторами.

3. Виділене курсивом (п.2,3,4,5) до РНП не заноситься.

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: *(вибрати потрібне)*
 - рівень знань, продемонстрований на практичних, лабораторних та семінарських заняттях;
 - активність під час обговорення питань, що винесені на заняття;
 - результати виконання та захисту лабораторних робіт;
 - експрес-контроль під час аудиторних занять;
 - самостійне опрацювання теми в цілому чи окремих питань;
 - виконання аналітично-розрахункових завдань;
 - написання рефератів, есе, звітів;
 - результати тестування;
 - письмові завдання при проведенні контрольних робіт;
 - виробничі ситуації, кейси тощо.
4. Пряме врахування у підсумковій оцінці виконання студентом певного індивідуального завдання : *(при необхідності)*
 - курсова робота (проект);
 - науково-дослідна робота;
 - навчально-дослідна робота;
 - навчально-практичне дослідження із презентацією результатів тощо.

10. Розподіл балів, які отримують студенти

При формі контролю «іспит»

Поточне тестування та самостійна робота									Разом за модулі та СРС	Ате-ста-ція	Підсумковий тест - екзамен	Су-ма
Зміст. модуль 1 - 10 балів	Зміст. модуль 2 -10 балів	Зміст. модуль 3 10 балів				Зміст. модуль 4 10 балів	С Р С					
T1-T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8-T9		15	55 (40+15)	15	30	100
5	5	10	2	2	2	4	5	5				

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

на денній формі навчання

до 40 балів – за результатами модульного контролю протягом семестру;

до 15 балів – за результатами проміжної атестації;

до 15 балів – за виконання самостійної роботи;

до 30 балів – за результатами семестрової (підсумкової) атестації;

на заочній формі навчання

до 40 балів – за результатами модульного контролю протягом семестру;

до 30 балів – за виконання самостійної роботи;

до 30 балів – за результатами семестрової (підсумкової) атестації.

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	
82-89	B	добре	

75-81	C		зараховано
69-74	D	задовільно	зараховано
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. Фотина Т. И. Качество и безопасность продукции АПК: Методические рекомендации к практическим занятиям и самостоятельной работе по бактериологическому исследованию продуктов животноводства / Фотина Т. И., Касьяненко О. И., Петров Р. В. – Сумы, 2013. – 36 с.

16. Фотина 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., Касьяненко О. И., Петров Р. В. – Сумы, 2016. – 42 с.

17. Фотина Т. И. Якість і безпека прожудкції АПК: Методичні вказівки щодо проведення лабораторно-практичних занять та самостійної роботи з якості та безпечності харчових яєць / Фотина Т. И., Касьяненко О. И., Петров Р. В. – Сумы, 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., Касьяненко 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 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.

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.

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

http://techpharm.ru/animals3_vet3-77

<http://agrorad.ru/threads>

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