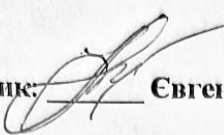


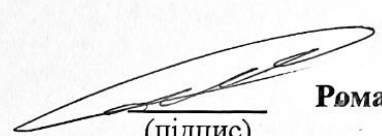
Міністерство освіти і науки України
Сумський національний аграрний університет
Факультет ветеринарної медицини
Кафедра ветеринарно-санітарного інспектування, мікробіології, гігієни та
патологічної анатомії

Робоча програма (силабус) освітнього компонента

Ветеринарна гігієна, санітарія та інспектування

Спеціальність	212 ВЕТЕРИНАРНА ГІГІЄНА, САНІТАРІЯ І ЕКСПЕРТИЗА
Освітня програма	ВЕТЕРИНАРНА ГІГІЄНА, САНІТАРІЯ І ЕКСПЕРТИЗА
Рівень вищої освіти	другий (магістерський) рівень вищої освіти

Розробник:  Світлана ДУДНИК, доктор філософії, викладач

Розглянуто, схвалено та затверджено на засіданні кафедри ветеринарно- санітарного інспектування, мікробіології, гігієни та патологічної анатомії	протокол від 02.06.2026 № 15
Завідувач кафедри	 (підпис) Роман ПЕТРОВ

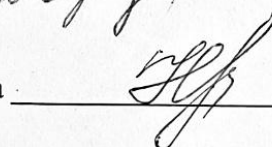
Погоджено:

Гарант освітньої програми



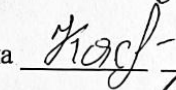
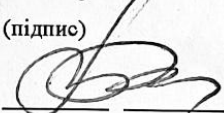
Тетяна ФОТІНА

Декан факультету,
де реалізується освітня програма



Людмила Нагорна

Рецензія на робочу програму надана


(підпис)  (ПІБ)

Методист відділу якості освіти,
ліцензування та акредитації

 (підпис) **Надія Гаранко** (ПІБ)

Зареєстровано в електронній базі: дата: 30.06. 2026 р.

Інформація про перегляд робочої
програми (силабусу):

Навчальний рік, в якому вносяться зміни	Номер додатку до робочої програми з описом змін	Зміни розглянуто і схвалено		
		Дата та номер протоколу засідання кафедри	Завідувач кафедри	Гарант освітньої програми

1. ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНІЙ КОМПОНЕНТ

1.	Назва ОК	Ветеринарна гігієна, санітарія та інспектування		
2.	Факультет/кафедра	Ветеринарної медицини / кафедра ветеринарно-санітарного інспектування, мікробіології, гігієни та патологічної анатомії		
3.	Статус ОК	Обов'язковий		
4.	Програма/Спеціальність (програми), складовою яких є ОК для	Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза 212 Ветеринарна гігієна, санітарія і експерти		
5.	ОК може бути запропонований для (заповнюється для вибіркового ОК)	-		
6.	Рівень НКР	7		
7.	Семестр та тривалість вивчення	9 15 тижнів		
8.	Кількість кредитів ЄКТС	5		
9.	Загальний обсяг годин та їх розподіл	Контактна робота(заняття)		Самостійна робота
		Лекційні -	Лабораторні 46	104
10.	Мова навчання	Українська		
11.	Обмеження	Освітній компонент не має обмежень щодо поєднання з іншими дисциплінами		
12.	Викладач/Координатор освітнього компонента	Викладач: PhD, викладач Дудник Є.О.		
12.1	Контактна інформація	Факультет ветеринарної медицини каб. 39, к.тел.0666762300, e.dudnyk@snaeu.edu.ua https://vet.snaeu.edu.ua/kafedri/vetsaneksptizi-mikrobiologi%D1%97-zoogigiyeni-ta-bezpeki-i-yakosti-produktiv-tvarinnictva/sklad-kafedri/dudnik-yevgeniya-oleksandrivna-ph-d/		
13.	Загальний опис освітнього компонента	Ветеринарна гігієна, санітарія та інспектування - наукова дисципліна, яка вивчає санітарно-гігієнічні дослідження харчових продуктів і сировини тваринного походження і визначає правила їх ветеринарно-санітарної оцінки.		
14.	Мета освітнього компонента	Формування у здобувачів вищої освіти здатності застосовувати сучасні підходи до ветеринарно-санітарного інспектування та гігієнічної оцінки продуктів тваринного і рослинного походження, аналізувати показники їх якості та безпечності, приймати обґрунтовані рішення щодо подальшого використання продукції відповідно до вимог законодавства та		

		принципів безпечності харчових продуктів.
15.	Передумови вивчення ОК, зв'язок з іншими освітніми компонентами ОП	1. Освітній компонент базується на: іноземна і латинська мова, анатомія, фізіологія, біохімія, клінічна діагностика 2. Освітній компонент є основою для розведення, годівлі, гігієни утримання тварин та терапія внутрішніх хвороб продуктивних тварин.
16.	Політика академічної доброчесності	Під час вивчення ОК не допускаються будь-які прояви академічної недоброчесності. При виявленні порушення академічної доброчесності (списування, академічний плагіат, користування гаджетами під час виконання підсумкових завдань) виконані завдання анулюється і не зараховується, здобувач направляється на повторне виконання комплексу завдань. У випадку виникнення порушень реагування відбувається відповідно до нормативної документації щодо академічної доброчесності учасників освітнього процесу в Сумському НАУ (https://snau.edu.ua/viddil-zabezpechennya-yakosti-osviti/zabezpechennya-yakosti-osviti/akademichna-dobrochesnist/).
17.	Ключові слова освітнього компоненту	Продукти харчування, інспектування, санітарія
18.	Посилання в moodle	https://cdn.snau.edu.ua/moodle/course/view.php?id=3579

2. РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ ТА ЇХ ЗВ'ЯЗОК З ПРОГРАМНИМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ НАВЧАННЯ

Після вивчення освітнього компонента студент очікувано буде здатен...	Програмні результати навчання, на досягнення яких спрямований ОК (зазначити номер згідно з нумерацією, наведеною в ОП)						Як оцінюється РНД
	ПРН 1	ПРН 2	ПРН 4	ПРН 5	ПРН 8	ПРН 9	
ДРН 1. Аналізувати показники якості та безпечності продукції тваринного і рослинного походження під час ветеринарно-санітарного інспектування.	+	+		+		+	– опитування теоретичних питань, – виконання завдань на лабораторно-практичних заняттях, – тестування, виконання завдань самостійної роботи
ДРН 2. Оцінювати епізоотичні та санітарні ризики, пов'язані із зоонозними захворюваннями, та визначати ветеринарно-санітарні заходи щодо продукції тваринного походження.	+	+	+	+	+	+	– опитування теоретичних питань, – виконання завдань на лабораторно-практичних заняттях, – тестування, виконання завдань самостійної роботи
ДРН 3 Обґрунтовувати рішення щодо ветеринарно-санітарної оцінки продуктів тваринництва за різних інфекційних та паразитарних захворювань.	+	+	+	+	+	+	– опитування теоретичних питань, – виконання завдань на лабораторно-практичних заняттях, – тестування, виконання завдань самостійної роботи
ДРН 4. Розробляти алгоритми контролю безпечності харчових продуктів відповідно до чинних нормативних вимог та принципів управління ризиками.	+		+	+	+	+	– опитування теоретичних питань, – виконання завдань на лабораторно-практичних заняттях, – тестування, виконання завдань самостійної роботи

3. ЗМІСТ ОСВІТНЬОГО КОМОПОНЕНТА (ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ)

Тема. Перелік питань, що будуть розглянуті в межах теми	Розподіл в межах загального бюджету часу			Рекомендована література
	Аудитор на робота		Сам. роб.	
	Лк	Ла б. з.		
Тема 1. Вступ. Загальні відомості про ветсанекспертизу продуктів тваринництва. Мета викладення предмету, головна задача. Історія розвитку науки.	2	6	16	1,4,5, 6, 14,15,21
Тема 2. Ветеринарно-санітарне інспектування продуктів забою сільськогосподарських тварин та продукції птахівництва. Ветеринарний нагляд і контроль за забоєм тварин, переробкою, зберіганням, транспортуванням та реалізацією продукції тваринного походження. 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;	-	6	20	2,3,14,16,22
Тема 3. Гігієна виробництва та санітарна оцінка ковбас. Вступ. Класифікація ковбасних виробів; Вимоги до сировини і матеріалів. Технологія виготовлення ковбасних виробів. Виробництво м'ясо копченостей. Контроль у ковбасному цеху; Ветеринарно-санітарна експертиза ковбасних виробів та копченостей; Вади псування ковбасних виробів та копченостей.	-	6	10	2,3,9,10,11,14,15
Тема 4. Ветеринарно-санітарне інспектування молока. Показники якості та безпеки молока. Характеристика молока різних видів тварин. Ветеринарно-санітарна оцінка молока від тварин, хворих на інфекційні	-	6	10	2,7,8,12,14,15,17

захворювання. Ветеринарно-санітарна оцінка молока від тварин, хворих на незаразні захворювання. Ветеринарно-санітарна оцінка молока при отруєнні тварин. Ветеринарно-санітарна оцінка молока при лікуванні антибіотиками.				
Тема 5. Ветеринарно-санітарне інспектування харчових яєць. Харчове значення яєць. Будова і хімічний склад яйця. Товарознавча класифікація харчових яєць. Ветеринарно-санітарна експертиза харчових яєць при інфекційних захворюваннях птиці. Вад харчових яєць	-	6	10	8,13,14,15,18,19
Тема 6. Ветеринарно-санітарне інспектування риби і м'яса морських ссавців. Харчове та біологічна цінність м'яса риби морських ссавців. Хімічний склад м'яса риби. Класифікація промислових видів риби. Ветеринарно-санітарна експертиза при інфекційних захворюваннях риби. Ветеринарно-санітарна експертиза при отруєнні риби.	-	8	10	9,14,15,20
Тема 7. Ветеринарно-санітарна експертиза меду та продукції бджільництва. Рослинних харчових продуктів. Харчове значення та біологічна цінність меду. Хімічний склад меду. Класифікація меду. Ветеринарно-санітарна експертиза меду та продукції бджільництва при захворюваннях бджіл.	-	8	6	7,8,14,16
Всього	-	46	104	150

4. МЕТОДИ ВИКЛАДАННЯ ТА НАВЧАННЯ

ДРН	Методи викладання (робота, що буде проведена викладачем <u>під час аудиторних занять, консультацій</u>)	Методи навчання (які види навчальної діяльності має виконати <u>студент самостійно</u>)
ДРН 1. Аналізувати показники якості та безпечності продукції тваринного і	Методи викладання за джерелом знань: <i>Словесні:</i> розповідь, пояснення, бесіда (евристична і репродуктивна), лекція, інструктаж.	Методи навчання за джерелом знань: <i>Словесні:</i> робота з книгою (читання, переказ, виписування, конспектування, виготовлення таблиць, графіків, опорних

рослинного походження під час ветеринарно-санітарного інспектування.	<i>Наочні:</i> демонстрація, ілюстрація, спостереження. Активні методи: (використання технічних засобів навчання, використання навчальних та контролюючих тестів) Інтерактивні методи викладення: (використання мультимедійних технологій, електронних таблиць).	конспектів), <i>Наочні:</i> спостереження. Методи навчання за характером логіки пізнання (аналітичний, методи синтезу, індуктивний метод, дедуктивний метод, традиційний метод). Активні методи (мозкова атака, рішення кросвордів, диспути, круглі столи, бінарні заняття, ділові та рольові ігри, групові дослідження). Інтерактивні технології навчання (використання мультимедійних технологій, діалогове навчання, співробітництво студентів (кооперація))
ДРН 2. Оцінювати епізоотичні та санітарні ризики, пов'язані із зоонозними захворюваннями, та визначати ветеринарно-санітарні заходи щодо продукції тваринного походження.	Методи викладення за джерелом знань: <i>Словесні:</i> розповідь, пояснення, бесіда (евристична і репродуктивна), лекція, інструктаж. <i>Наочні:</i> демонстрація, ілюстрація, спостереження. Активні методи: (використання технічних засобів навчання, використання навчальних та контролюючих тестів) Інтерактивні методи викладення: (використання мультимедійних технологій, електронних таблиць).	Методи навчання за джерелом знань: <i>Словесні:</i> робота з книгою (читання, переказ, виписування, конспектування, виготовлення таблиць, графіків, опорних конспектів), <i>Наочні:</i> спостереження. Методи навчання за характером логіки пізнання (аналітичний, методи синтезу, індуктивний метод, дедуктивний метод, традиційний метод). Активні методи (мозкова атака, рішення кросвордів, диспути, круглі столи, бінарні заняття, ділові та рольові ігри, групові дослідження). Інтерактивні технології навчання (використання мультимедійних технологій, діалогове навчання, співробітництво студентів (кооперація)).
ДРН 3 Обґрунтовувати рішення щодо ветеринарно-санітарної оцінки продуктів тваринництва за різних інфекційних та паразитарних захворювань.	Методи викладення за джерелом знань: <i>Словесні:</i> розповідь, пояснення, бесіда (евристична і репродуктивна), лекція, інструктаж. <i>Наочні:</i> демонстрація, ілюстрація, спостереження. Активні методи: (використання технічних	Методи навчання за джерелом знань: <i>Словесні:</i> робота з книгою (читання, переказ, виписування, конспектування, виготовлення таблиць, графіків, опорних конспектів), <i>Наочні:</i> спостереження. Методи навчання за характером логіки пізнання (аналітичний,

	засобів навчання, використання навчальних та контролюючих тестів) Інтерактивні методи викладення: (використання мультимедійних технологій, електронних таблиць).	<i>методи синтезу, індуктивний метод, дедуктивний метод, традиційний метод).</i> Активні методи (мозкова атака, рішення кросвордів, диспути, круглі столи, бінарні заняття, ділові та рольові ігри, групові дослідження). Інтерактивні технології навчання (використання мультимедійних технологій, діалогове навчання, співробітництво студентів (кооперація)
ДРН 4. Розробляти алгоритми контролю безпечності харчових продуктів відповідно до чинних нормативних вимог та принципів управління ризиками.	Методи викладення за джерелом знань: <i>Словесні:</i> розповідь, пояснення, бесіда (евристична і репродуктивна), лекція, інструктаж. <i>Наочні:</i> демонстрація, ілюстрація, спостереження. Активні методи: (використання технічних засобів навчання, використання навчальних та контролюючих тестів) Інтерактивні методи викладення: (використання мультимедійних технологій, електронних таблиць).	Методи навчання за джерелом знань: <i>Словесні:</i> робота з книгою (читання, переказ, виписування, конспектування, виготовлення таблиць, графіків, опорних конспектів), <i>Наочні:</i> спостереження. Методи навчання за характером логіки пізнання (аналітичний, <i>методи синтезу, індуктивний метод, дедуктивний метод, традиційний метод).</i> Активні методи (мозкова атака, рішення кросвордів, диспути, круглі столи, бінарні заняття, ділові та рольові ігри, групові дослідження). Інтерактивні технології навчання (використання мультимедійних технологій, діалогове навчання, співробітництво студентів (кооперація)

5. ОЦІНЮВАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ

5.1. Сумативне оцінювання

5.1.1. Для оцінювання очікуваних результатів навчання передбачено у 9 семестрі

№	Методи сумативного оцінювання	Бали / Вага у загальній оцінці	Дата складання
1.	Усне опитування	15балів/15%	До 15 тижня
2.	Вирішення ситуаційних завдань та складання протоколів	20 балів/20%	До 13 тижня
3.	Презентації з доповідями за темами	15балів/15%	До 14 тижня

4.	Лабораторні дослідження продуктів харчування	30 балів/30%	До 12 тижня
5.	Тести множинного вибору	20 балів/20%	До 7 тижня

5.1.1. Критерії оцінювання у 9 семестрі

Компонент	Незадовільно	Задовільно	Добре	Відмінно
Усне опитування	<5 балів	5-10	11-14 балів	15 балів
	Вимоги щодо завдання не виконано	Більшість вимог виконано, але окремі складові відсутні або недостатньо розкрити, відсутній аналіз інших підходів до питання	Виконано усі вимоги завдання	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано, креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми
Вирішення ситуаційних завдань, складання протоколів	<10 балів	11-15	15-19 балів	20 балів
	Вимоги щодо завдання не виконано	Більшість вимог виконано, але окремі складові відсутні або недостатньо розкрити, відсутній аналіз інших підходів до питання	Виконано усі вимоги завдання, розв'язані ситуаційне завдання розв'язане повністю, протокол складений	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано, креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми
Підготовка презентацій та доповідей	<5 балів	5-10	11-14 балів	15 балів
	Вимоги щодо завдання не виконано	Презентація підготована, але доповідь не чітка, не логічна	Виконано усі вимоги завдання, доповідь та презентація відповідають поставленим вимогам	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано, креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми
Лабораторні	<15 балів	15-20	21-26	27-30

дослідження продуктів харчування	Вимоги щодо завдання не виконано	Більшість вимог виконано, але є незначні порушення методик	Завдання виконане вірно	Виконану усі вимоги завдання, продемонстровано, креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми
Тести множинного вибору	<10 балів	10-15	16-19	20
	Менше 10 правильних відповідей	10-15 правильних відповідей	16-19 правильних відповідей	Всі правильні відповіді

5.2. 2. Формативне оцінювання у 9 семестрі:

№	Елементи формативного оцінювання	Дата
1.	Усний зворотний зв'язок від викладача під час роботи над ситуаційними задачами	10-15 хвилин в кінці кожної вивченої теми
2.	Зворотній зв'язок від студента під час роботи	Наступне заняття після вивчення нової теми
3.	Усний зворотній зв'язок від викладача та студентів після презентації самостійної роботи	5, 12 тиждень

6. НАВЧАЛЬНІ РЕСУРСИ (ЛІТЕРАТУРА)

Основні джерела

1. Пешук Л. В., Штик І. І., Кривобік Р. А., Новікова Н. В. Безпечність та якість м'яса і м'ясних продуктів. Контроль виробництва в контексті НАССР : навч. посіб. Київ : Олді+, 2023. 346 с. ISBN 978-966-289-803-3. oldiplus.ua+1oldiplus.ua+1
2. Міністерство аграрної політики України. Про вимоги до первинного виробництва й збирання молока : інформаційно-роз'ясн. матеріал. – Київ, 2023. 12 с. Описує санітарно-гігієнічні умови, транспортування і контроль якості молока у пунктах закупівлі.
3. Кордзая Н. Р., Єгоров Б. В. Продовольча безпека. Якість та безпечність харчової продукції : монографія. Херсон : Олді+, 2025. 160 с. ISBN 978-966-289-320-5.
4. Хмельничий Л. М., Повод В. В., Бордунова О. Г. Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва : підруч. Одеса : Олді+, 2023. 244 с. ISBN 978-966-289-697-8.

Додаткові джерела

5. Фотіна Т.І., Нагорна Л.В., Лівощенко Л.П., Фотін О.В. Ветеринарно-санітарна експертиза. Робочий зошит з ветеринарно-санітарної експертизи для лабораторних занять та самостійної роботи Частина 1. Суми, 2022 рік, 130 с. (*протокол № 3 від 10.01.2022*).
6. Фотіна Т.І., Нагорна Л.В., Лівощенко Л.П., Фотін О.В. Ветеринарно-санітарна експертиза. Робочий зошит з ветеринарно-санітарної експертизи для лабораторних занять та самостійної роботи Частина 2. Суми, 2022 рік, 167 с. (*протокол № 3 від 10.01.2022*).
7. Державний контроль харчових продуктів. Безпека і якість харчових продуктів. Система управління безпечністю харчових продуктів та кормів. Безпека та гігієна кормів і кормових добавок та годівля тварин. Здійснення контролю на кордоні та в країнах експортерів. Методичні вказівки до лабораторних занять та самостійної роботи для студентів денної форми навчання в галузі знань 21 Ветеринарія. Фотіна Г.А., Фотіна Т.І., Назаренко С.М.зі співавторами, 2023, 1,5 ум. др.ар. (пр. №2, від 6.11.2023 р. метод. ради ФВМ СНАУ).
8. Назаренко С.М. Гігієна рослинних харчових продуктів Методичні вказівки для проведення лабораторно-практичних занять для студентів денної форми навчання в галузі знань 21 Ветеринарія. 2023, 1,5 ум. др.ар. (пр. №1, від 11.09.2023 р. метод. ради ФВМ СНАУ).
9. Панасенко, О. С., Назаренко, С. М., Рисований, В. І., Негреба, Ю. В., & Івашина, К. В. (2025). Поширеність асоціацій еймеріозу кролів на теренах Сумської області, ветеринарно-санітарна та патоморфологічна оцінка. *Вісник Сумського національного аграрного університету. Серія: Ветеринарна медицина*, (4(67), 77-82. <https://doi.org/10.32782/bsnau.vet.2024.4.11>
10. Назаренко, С. М., Панасенко, О. С., Рисований, В. І., Шкурко М.І., Лівощенко О.І. (2025). Ветеринарно-санітарне інспектування продуктів забою індиків. *Вісник Сумського національного аграрного університету. Серія: Ветеринарна медицина*, подано до редакції (1(68), 98-104.
11. Хоменко В.І. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва. К., 1995. 710с.
12. Хоменко В.І. Практикум з ветеринарно-санітарної експертизи з основами технології та стандартизації продуктів тваринництва і рослинництва. Київ: "Ветінформ", 1998. 240 с.
13. 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.

14. 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.
15. ДСТУ 3662-97. Молоко коров'яче незбиране. Вимоги при закупівлі.
16. ДСТУ 46.14.01-99. Сировина молочна, одержана від корів в господарств неблагополучних щодо інфекційних хвороб.
17. Закон України "Про вилучення з обігу, переробку, утилізацію, знищення або подальше використання неякісної та небезпечної продукції" від 14.01.2000 №1393-XIV.
18. 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)
19. 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.
20. 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.
21. 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.
22. 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.
23. 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.
24. 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.
25. 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.

Інші джерела

26. <https://cdn.snau.edu.ua/moodle/course/view.php?id=3579>