


МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НИКОЛАЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФАКУЛЬТЕТ ТЕХНОЛОГІЙ ВИРОБНИЦТВА І ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ
ТВАРИНИЦТВА, СТАНДАРТИЗАЦІЇ ТА БІОТЕХНОЛОГІЇ

КАФЕДРА ВЕТЕРИНАРНОЇ МЕДИЦИНИ ТА ГІГІЄНИ

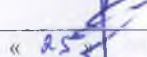
«ПОГОДЖЕНО»

В.о. директора Николаївської
регіональної державної лабораторії
Держпродспоживслужби

 Ольга МОРГУН
« 25 » 06 2024 р.

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Декан факультету ТВПТCSБ

 Михайло ГИЛЬ
« 25 » 06 2024 р.

РОБОЧА НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА
навчальної практики
«ГІГІЄНА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ»
на 2024-2025 навчальний рік

Освітній ступінь – **Магістр**

Галузь знань: 21 – «**Ветеринарія**»

Спеціальність 212 – «**Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза**»

Курс – 5 (денна форма навчання)

Факультет	- ТВПТCSБ
Кафедра	- ветеринарної медицини та гігієни
Курс	- 5-й
Семестр	- 10-й
Кількість тижнів	- 2
Всього годин	- 60
Залік	- 10-й семестр

Робоча навчальна програма розроблена на основі Освітньо-професійної програми «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза» другого (магістерського) рівня вищої освіти, затвердженою Вченою радою Миколаївського національного аграрного університету 31.03.2020 р. (протокол №7), чинної згідно наказу по університету №34-О від 01.04.2020 р.

Розробник програми: канд. вет. наук, доцент Артем ІОВЕНКО, Миколаївський національний аграрний університет.

Програму розглянуто на засіданні кафедри **ветеринарної медицини та гігієни** МНАУ протокол №14 від «20» червня 2024 року.

Завідувач кафедри
к.вет.наук, доцент

Імінжон ЛУМЕДЗЕ

Схвалено науково-методичною комісією факультету **технології виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнології** МНАУ протокол № 11 від «24» червня 2024 року.

Голова науково-методичної комісії,
канд. с.-г. наук, доцент

Галина КАЛІНИЧЕНКО

3

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
МІКОЛАЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФАКУЛЬТЕТ ТЕХНОЛОГІЙ ВИРОБНИЦТВА І ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ
ТВАРИННИЦТВА, СТАНДАРТИЗАЦІЇ ТА БІОТЕХНОЛОГІЇ**

КАФЕДРА ВЕТЕРИНАРНОЇ МЕДИЦИНИ ТА ГІГІЄНИ

**Анотація робочої навчальної програми
«ГІГІЄНА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ»**

Освітній ступінь – **Магістр**

Галузь знань: 21 – **«Ветеринарія»**

Спеціальність 212 – **«Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»**

Курс – 5 (денна форма навчання)

Факультет	- ТВПІТСБ
Кафедра	- ветеринарної медицини та гігієни
Курс	- 5-й
Семестр	- 10-й
Кількість тижнів	- 2
Всього годин	- 60
Залік	- 10-й семестр

АНОТАЦІЯ

Програма навчальної практики орієнтована на формування та закріплення у здобувачів вищої освіти спеціальності 212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза» професійно необхідних знань, вмінь та навичок, отриманих на лекційних, лабораторних і практичних заняттях та необхідних для подальшого їхнього застосування у професійній діяльності. Лікар ветеринарної медицини може застосовувати свої знання з вивчення дисципліни «Гігієна харчових продуктів» в державних лабораторіях ветеринарної медицини, державних лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи агропродовольчих ринків, харчових лабораторіях, аграрних підприємствах різних форм власності тощо.

SUMMARY

The program of educational practice is focused on the formation and consolidation of students of higher education specialty 212 «Veterinary hygiene, sanitation and expertise» professionally necessary knowledge, skills and abilities, acquired in lectures, laboratory and practical classes and necessary for their further application in professional activities. A doctor of veterinary medicine can apply his knowledge of the discipline of «Hygiene of food products» in state laboratories of veterinary medicine, state laboratories of veterinary and sanitary examination of agro-food markets, food laboratories, agricultural enterprises of various forms of ownership, etc.

1. Мета та завдання навчальної практики

Метою навчальної практики з дисципліни «Гігієна харчових продуктів» є закріплення і поглиблення теоретичних знань та формування у лікарів ветеринарної медицини практичних умінь, необхідних для проведення ветеринарно-санітарних заходів та чіткого вирішення питань санітарно-гігієнічних досліджень і ветеринарно-санітарного благополуччя харчових продуктів та технічної сировини під час їх виробництва, транспортування, зберігання та в місцях реалізації, з чітким дотриманням діючих ветеринарно-санітарних правил.

Навчальна практика розрахована на підготовку здобувачів за спеціальністю 212 - «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза» і є невід'ємною частиною загальної підготовки фахівців.

Завдання навчальної практики :

- ✓ надання здобувачам вищої освіти практичних навичок з діагностики якості та гігієни харчових продуктів тваринного та рослинного походження;
- ✓ у Миколаївській регіональній державній лабораторії Держпродспожив служби: ознайомитись з її структурою, основними завданнями, веденням документації та опанувати методику проведення інспектування м'яса і м'ясних продуктів, молока і молочних продуктів, харчових продуктів рослинного походження, риби, меду, яєць; брати участь у дослідженні якості даних продуктів під керівництвом лікаря ветеринарної медицини лабораторії;
- ✓ ознайомитись з порядком відбору проб для хімічних, токсикологічних і бактеріологічних досліджень харчових продуктів і кормів; методами проведення досліджень та основним обладнанням.

Навчальна практика ґрунтується на знаннях наступних дисциплін:

- анатомія тварин;
- ветеринарна санітарія;
- годівля тварин;
- клінічна діагностика хвороб тварин.

В результаті проходження навчальної практики студент

повинен знати:

- ✓ вимоги до безпечності харчових продуктів і продовольчої сировини;
- ✓ санітарно-епідеміологічне значення їжі;
- ✓ основні вимоги, що висуваються до зберігання харчової продукції;
- ✓ методи дослідження харчових продуктів;
- ✓ хімічний склад, біологічну цінність харчових продуктів;
- ✓ гігієнічні вимоги до наступних харчових продуктів: м'яса та інших продуктів забою тварин, молока, риби, яєць, продуктів бджільництва, продуктів рослинного походження;

- ✓ особливості проведення ветеринарно-санітарної оцінки продуктів тваринного походження за наявності інфекційних, інвазійних, незаразних захворювань, отруєнь, уражень радіоактивними речовинами;
- ✓ харчові токсикоінфекції і токсикози мікробного походження та заходи їхньої профілактики;
- ✓ вимоги державних стандартів та інших нормативно-правових актів щодо показників якості та безпеки харчових продуктів;
- ✓ основи стандартизації, сертифікації та управління якістю продукції.

повинен вміти:

- ✓ застосовувати знання щодо загально біологічних аспектів екології харчування в роботі лікаря ветеринарної медицини з безпеки та якості с/г та харчових продуктів;
- ✓ вирішувати питання санітарно-гігієнічних досліджень та ветеринарно-санітарного благополуччя харчових продуктів та сировини тваринного походження;
- ✓ використовувати знання щодо якісного складу та харчової цінності продуктів, які можуть змінюватися під час переробки, транспортування, зберігання;
- ✓ застосовувати знання щодо нормативно-правової бази безпечності харчових продуктів в Україні.

Компетентності та результати навчання

- Інтегральна компетентність:

Здатність розв'язувати складні завдання і проблеми у галузі ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи, що передбачає проведення досліджень, упровадження інновацій та характеризується невизначеністю умов і вимог.

- Загальні компетентності (ЗК):

ЗК2. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК3. Знання та розуміння предметної галузі та професії.

ЗК7. Здатність проведення досліджень на відповідному рівні.

ЗК9. Здатність приймати обґрунтовані рішення.

ЗК10. Здатність спілкуватися з представниками інших професійних груп різного рівня (з експертами інших галузей знань / видів економічної діяльності).

ЗК11. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

- Фахові компетентності спеціальності (ФК):

ФК1. Здатність аналізувати загальні принципи, які застосовують до харчових продуктів і кормів загалом та безпечності харчових продуктів і кормів зокрема, на національному рівні та на рівні Європейського співтовариства.

ФК5. Здатність досліджувати харчові продукти і корми органолептичними та інструментальними методами для визначення їх безпечності та якості.

ФК6. Здатність застосовувати методики і процедури щодо виробництва та обігу харчових продуктів відповідно до концепції «Єдиного здоров'я».

ФК8. Здатність планувати та проводити стандартний і розширений державний контроль підконтрольних вантажів на державному кордоні України та транспорті, аналізувати зв'язок між контролем безпечності харчових продуктів і здоров'ям людей за міжнародної торгівлі продуктами тваринного походження.

ФК9. Здатність проводити державний аудит на підконтрольних потужностях з виробництва, переробки, обігу харчових продуктів, кормів, кормових добавок, преміксів, ветеринарних препаратів, побічних продуктів згідно із системою менеджменту безпечності харчових продуктів та контролювати систему моніторингу для кожної критичної точки управління (КТУ) під час виробництва продукції.

ФК10. Здатність планувати санітарні заходи, розробляти процедури та контролювати дотримання гігієнічних вимог на потужностях для випуску безпечних харчових продуктів, кормів і кормових добавок тощо.

ФК11. Здатність організовувати та проводити державний контроль гігієнічних вимог і санітарних заходів на агропродовольчих ринках і потужностях.

ФК12. Здатність здійснювати державний (внутрішній) ветеринарно-санітарний контроль на потужностях з виробництва та обігу санітарних заходів, застосовувати придатні методи відбору проб, поводження з ними та результатами їх випробовувань (досліджень).

ФК14. Здатність ідентифікувати та оцінювати відповідність харчових продуктів вимогам нормативно-правових актів, відомостям, наведеним в інформації для споживача або декларації виробника.

ФК16. Здатність здійснювати контроль гігієнічних вимог діяльності потужностей з виробництва і переробки продуктів тваринництва, об'єктів ветеринарної медицини тощо.

ФК17. Здатність здійснювати судово-ветеринарну експертизу згідно з чинним законодавством.

ФК18. Здатність контролювати ефективність проведення санації потужностей згідно з вимогами національних та міжнародних нормативно-правових актів.

ФК20. Здатність дотримуватися морально-етичних норм, правил і принципів біобезпеки та біоетики під час використання у професійній діяльності різних біологічних агентів.

- Додаткові компетенції

За блоком «Державний ветеринарно-санітарний контроль»:

ФК21.2. Здатність виконувати ветеринарно-санітарну експертизу та гігієну молока і молочних продуктів.

ФК21.3. Здатність виконувати ветеринарно-санітарну експертизу і гігієну первинної переробки тварин і продуктів забою.

ФК21.4. Здатність виконувати ветеринарно-санітарну експертизу і гігієну рослинних харчових продуктів.

ФК21.6. Здатність виконувати ветеринарно-санітарну експертизу і гігієну риби та рибопродуктів.

ФК21.7. Здатність виконувати судово-ветеринарну експертизу.

ФК21.8. Здатність працювати з сертифікацією та стандартизацією продукції біологічного походження.

ФК21.10. Здатність забезпечувати біобезпеку та біозахист на робочому місці за фахом.

За блоком «Охорона здоров'я»:

ФК22.6. Здатність здійснювати державний ветсанконтроль і нагляд.

ФК22.10. Здатність забезпечувати біобезпеку та біозахист на робочому місці за фахом.

Програмні результати навчання:

ПРН2. Використовувати інформаційні та комунікаційні технології у професійній діяльності, а також розуміти необхідність постійного підвищення рівня професійної кваліфікації.

ПРН3. Володіти методами та методиками державного (внутрішнього) контролю на підконтрольних потужностях для гарантування безпечності харчового ланцюга, уміти контролювати, оцінювати та управляти ризиками під час виробництва та обігу харчових продуктів.

ПРН6. Знати органолептичні та інструментальні методи і методики дослідження харчових продуктів і кормів для визначення їх безпечності та якості.

ПРН7. Уміти планувати і здійснювати контроль та проводити моніторинг виробництва, здійснювати контроль зберігання переробки та реалізації харчових продуктів і кормів, кормових добавок, преміксів, побічних продуктів, ветеринарних препаратів, засобів ветеринарної медицини та оцінювати їх безпечність та якість.

ПРН10. Володіти знаннями та практичними уміннями, необхідними для організації і проведення державного контролю гігієнічних вимог та санітарних заходів на агропродовольчих ринках і потужностях.

ПРН11. Володіти знаннями та практичними уміннями, необхідними для здійснення державного (внутрішнього) ветеринарно-санітарного контролю на потужностях з виробництва та обігу м'яса і м'ясних продуктів, молока і молочних продуктів, напівфабрикатів, харчових гідробіонтів; заготівлі, зберіганні та обігу харчових рослинних продуктів, меду та апіпродуктів, харчових яєць та яйцепродуктів, тощо а також методами та методиками відбору, консервування, пакування і пересилання проб тваринного, рослинного й біотехнологічного походження, правильного поводження з ними та результатами їх випробовувань (досліджень).

ПРН12. Володіти принципами, методами та процедурами дотримання належного санітарного стану на потужностях для випуску, зберігання, переробки та реалізації харчових продуктів, кормів і кормових добавок, преміксів, побічних продуктів, ветеринарних препаратів, а також методами оцінювання їх безпечності та якості.

ПРН13. Володіти навичками та знаннями, необхідними для введення ветеринарного обліку, оформлення звітної та іншої необхідної документації, уміти ідентифікувати та встановлювати відповідність харчових продуктів вимогам нормативно-правових актів та іншим відомостям, наведеним в інформації для споживача або у декларації виробника.

ПРН15. Володіти методами контролю гігієнічних вимог діяльності різних потужностей, які проводять збір, обробку, знешкодження (знезараження), видалення, утилізацію та знищення побічних продуктів тваринницьких підприємств (потужностей), об'єктів ветеринарної медицини, переробної промисловості тощо.

ПРН19. Розуміти суть професії, знати підходи та методи оцінювання різних виробничих ситуацій, володіти абстрактним мисленням та вміти аналізувати можливий подальший перебіг цих ситуацій, уміти приймати обґрунтовані рішення, організовувати та здійснювати якісне виконання прийнятих рішень з дотриманням морально-етичних норм, правил і принципів біобезпеки та біоетики під час використання у професійній діяльності різних біологічних агентів з прагненням до збереження навколишнього середовища.

- Додаткові програмні результати навчання

За блоком «Державний ветеринарно-санітарний контроль»:

ПРН20.10. Забезпечувати біобезпеку та біозахист на робочому місці за фахом.

За блоком «Охорона здоров'я»:

ПРН21.1. Забезпечувати заходи ветеринарної санітарії і гігієни у підприємствах галузі свинарства.

ПРН21.2. Забезпечувати заходи ветеринарної санітарії і гігієни у підприємствах галузі скотарства.

ПРН21.3. Забезпечувати заходи ветеринарної санітарії і гігієни у підприємствах галузі вівчарства.

ПРН21.4. Забезпечувати заходи ветеринарної санітарії і гігієни у підприємствах галузі кролівництва і хутрового звірівництва.

ПРН21.5. Забезпечувати заходи ветеринарної санітарії і гігієни у підприємствах галузі птахівництва.

ПРН21.6. Здійснювати державний ветсанконтроль і нагляд.

ПРН21.10. Забезпечувати біобезпеку та біозахист на робочому місці за фахом.

2. Зміст навчальної практики

У відповідності до навчального плану для освітньої спеціальності 212 – «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза» навчальну практику з «Гігієна харчових продуктів» проходять здобувачі вищої освіти 5 курсу (10 семестр). Навчальна практика складається із 60 годин. Крім цього планується самостійне вивчення ряду питань з дисципліни.

1 день - приїзд до лабораторії, розміщення по робочих місцях;
- проведення інструктажу з техніки безпеки;
- знайомство з розміщенням лабораторій та обладнання для визначення забруднювальних речовин в харчових продуктах, гігієнічної характеристики, технологічними способами зниження їх у харчовій сировині та продукції.

2-3 день - оцінка наповненості відділів лабораторії необхідним обладнанням для визначення якості продукції і її гігієнічної характеристики.

4-5 день – ознайомлення з методиками проведення досліджень різних відділів.

6 день - ознайомлення з основними методиками визначення впливу різних джерел екологічного ризику на харчові продукти і їхню гігієнічну характеристику.

7 день - виявлення та дослідження потенційних екологічних ризиків для харчових продуктів.

8 день - ознайомлення з основними методиками визначення генетично-модифікованих організмів у харчових продуктах.

9 день - визначати основні рівні ризику ГМО у харчовій продукції.

10 день - дослідити склад чинників продовольчої безпеки на всіх рівнях її забезпечення.

11 день - охарактеризувати гігієнічні показники різних харчових продуктів.

12-13 день - виконати гігієнічну характеристику продовольчої сировини харчової продукції.

14 день - виконати гігієнічну характеристику супутніх матеріалів харчової продукції.

По закінченню навчальної практики студент складає залік.

Залік проводиться з урахуванням рейтингової системи оцінки знань:

1. Виконання програми практики забезпечує отримання заліку і оцінюється від 60 до 100 балів.

2. Щоденне виконання здобувачем завдань програми оцінюється від 4 до 14 балів.

3. Активність і творчість здобувача додатково оцінюється до 5 балів.

4. За дисциплінарні порушення та невиконання програми навчальної практики здобувачу не зараховуються теми, що зобов'язує його до повторного їхнього проходження.

2.1. Структурно - логічна система проходження навчальної практики здобувачами вищої освіти факультету ТВППТСБ

1. Техніка безпеки під час проходження навчальної практики та окремих практичних занять.
2. Практичні заняття. Ознайомлення з темою і метою практичного заняття, опрацювання практичних навичок і вмінь. Виділення питань для самостійного їх вивчення.
3. Диференційований залік. Враховується рівень знань при відповіді на заліку та поточна успішність здобувачів вищої освіти.

2.2. Практичні заняття

№	Тема, завдання, що виконуються	К-ть год
1	Основи гігієни харчових продуктів	5
2	Методологія контролю гігієнічних показників харчових продуктів	5
3	Інструментальні методи гігієнічної оцінки харчових продуктів	5
4	Номенклатура гігієнічних показників якості харчової продукції.	5
5	Методологія нормування і контролю гігієнічних показників якості нової харчової продукції	5
6	Стисла характеристика міжгалузевих стандартизованих методів контролю харчової продукції	5
7	Контроль якості та гігієна м'ясних продуктів	5
8	Контроль якості та гігієна молочних продуктів	5
9	Контроль якості та гігієна рибної продукції	5
10	Контроль якості та гігієна бджолиного меду та інших продуктів бджільництва	5
11	Контроль якості та гігієна яєць свійської птиці	5
12	Діагностика якості та гігієна продукції рослинництва, кондитерської продукції та напоїв.	5
Всього		60

2.3. Самостійна робота здобувачів вищої освіти

Самостійна робота здобувачів вищої освіти під час проходження навчальної практики передбачає вивчення теоретичного матеріалу за конспектами лекцій, опрацюванням основної і допоміжної літератури та підготовки до захисту практичних занять.

Тематика самостійної роботи

№ з/п	Найменування тем
1	Гігієна молочних продуктів
2	Гігієна м'ясних продуктів
3	Гігієна рибних продуктів.
4	Гігієна яєчної продукції.
5	Гігієна меду
6	Гігієна хлібобулочних виробів
7	Гігієна кондитерських виробів
8	Гігієна харчових концентратів
9	Гігієна рослинних продуктів
10	10 Організація виробничих лабораторій харчових виробництв

3. Форми поточного та заключного контролю занять здобувачів вищої освіти

Кредитно-модульна система оцінки навчальної практики використана для активізації практичної та самостійної роботи здобувачів вищої освіти. Вона передбачає диференціацію навчального матеріалу у вигляді оцінки у балах за різними складовими змістовних модулів навчальної практики. По закінченню навчальної практики для здобувачів вищої освіти проводиться залік в усній формі.

Перевідна шкала балів оцінки успішності здобувачів вищої освіти

Сума балів за всі види освітньої діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою
90 - 100	A	зараховано
82 - 89	B	
75 - 81	C	
64 - 74	D	
60 - 63	E	
35 - 59	FX	не зараховано з можливістю повторного складання
0 - 34	F	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

Критерії оцінювання успішності здобувачів вищої освіти

Бали	Вимоги
90-100	У повному обсязі опрацьовано програмні питання практики; високе оцінювання практиканта керівником
82 - 89	Програмні питання практики опрацьовано достатньо; позитивне оцінювання практиканта керівником

75 - 81	Програмні питання практики опрацьовано недостатньо; позитивне оцінювання практиканта керівником
64 - 74	Окремі питання опрацьовано поверхнево з помилками; позитивна характеристика практиканта керівником
60 - 63	Окремі питання опрацьовано поверхнево з помилками, окремі програмні питання не висвітлено; позитивна характеристика практиканта керівником
35-59	Не висвітлено більшість програмних питань; негативна характеристика практиканта керівником; відсутність на практиці
1-34	Не висвітлено програмні питання; негативна характеристика практиканта керівником; відсутність на практиці

Список рекомендованої літератури

Базова література

1. Берник І.М., Фаріонік Т.В., Новгородська Н.В. Ветеринарно-санітарна експертиза продуктів тваринного і рослинного походження: навчальний посібник. Вінниця: Видавничий центр ВНАУ, 2020. 232с.

2. Гігієна виробництва та експертиза харчових та інкубаційних яєць і яйцепродуктів : навчальний посібник / Богатко Н.М., Яценко І.В., Мельник А.Ю. та ін. Біла Церква, 2020. 165 с.

3. Гігієна грибів і продуктів їх переробки: навчальний посібник / Богатко Н.М., Букалова Н.В., Сахнюк В.В. та ін. Біла Церква, 2017. 200 с.

4. Гігієна і експертиза харчових тваринних гідробіонтів та продуктів їх переробки. Частина 1: Підручник // Яценко І.В., Богатко Н.М., Букалова Н.В. та ін. Харків, 2017. 679 с.

5. Гігієна молока і молочних продуктів. Частина 1. Гігієна молока: Підручник / Яценко І.В., Богатко Н.М., Букалова Н.В. та ін. Харків: Діса плюс, 2016. 416 с.

6. Гігієна молока і молочних продуктів. Частина 2. Гігієна молочних продуктів : підручник / Яценко І.В., Богатко Н.М., Букалова Н.В. та ін. Харків: Діса плюс, 2016. 426 с.

7. Гігієна первинної переробки тварин і продуктів забою : навчальний посібник / О.М. Якубчак, А.І. Тютюн, Т.В. Таран, В.І. Джміль. Київ: ЦП «Компринт», 2015. 156 с.

8. Гігієна рослинних харчових продуктів: підручник/ Яценко І.В., Богатко Н.М., Бібені А. та ін. Харків: Діса-Плюс, 2015. 424 с.

9. Санітарно-гігієнічна оцінка риби та інших гідробіонтів за інфекційних, інвазійних та незаразних хвороб : навчальний посібник / Богатко Н.М., Букалова Н.В., Сахнюк Н.І. та ін. Біла Церква, 2019. 176 с.

10. Якубчак О.М., Таран Т.В. Гігієна продуктів тваринного походження: навчальний посібник. Київ: ПрофКнига, 2017. 596 с.

Допоміжна література

1. Гігієна і експертиза м'яса свійської птиці за виробництва та обігу : навчальний посібник для слухачів післядипломного навчання керівників і спеціалістів ветеринарної медицини та для здобувачів освіти за галузю знань: 21 – Ветеринарна медицина, спеціальностей: 211 «Ветеринарна медицина» та 212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза», освітнього рівня – магістр / Богатко Н.М., Мазур Т.Г., Димань Т.М. та ін. Біла Церква, 2022. 202 с.

2. Гігієна меду бджолиного : методичні рекомендації/ Богатирьова А.М., Бусол Л.В., Цивірко І.Л. та ін. Харків: ДБТУ, 2024. 47 с.

3. Теніозо-цистицеркози: навчальний посібник / Артеменко Л.П., Гончаренко В.П., Букалова Н.В. та ін. Біла Церква. 2021. 72 с.

4. Гришко В.А., Малина В.В., Букалова Н.В. Гігієна вирощування і профілактика хвороб риб у ставках, озерах, річках : Методичні вказівки до проведення практичних занять зі студентами екологічного факультету денної та заочної форм навчання (доповнене видання). Біла Церква, 2022. 42 с.

Законодавчо-нормативні акти

1. Законодавство України URL: <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/z0357>

2. Якість і безпека харчових продуктів <http://old.nuft.edu.ua/page/51adaed39c2a2/files/2017>.

3. Портал якості харчових продуктів URL: <http://www.kmu.gov.ua/node/5044>.

4. ДСТУ 4717:2007 Держспоживстандарт України. Свині для забою. Технічні умови. Київ, 2008. 10 с.

5. Національний стандарт України М'ясо свинина в тушах і півтушах. Технічні умови ДСТУ 7158:2010. Київ, 2010. 11 с.

6. Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин : Закон України. Відомості Верховної Ради України. 2017. № 31. Ст. 343.

Розробник програми
канд. вет. наук, доцент

Завідувач кафедри
к.вет.наук, доцент




Артем ІОВЕНКО

Імінжон ЛУМЕДЗЕ