

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
МИКОЛАЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФАКУЛЬТЕТ ТЕХНОЛОГІЙ ВИРОБНИЦТВА І ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ
ТВАРИННИЦТВА, СТАНДАРТИЗАЦІЇ ТА БІОТЕХНОЛОГІЇ
Кафедра ветеринарної медицини та гігієни

«Погоджено»
Декан факультету ТВППТСБ
Михайло ГИЛЬ
« 01 » 06 2025 р.

«Затверджую»
Перший проректор
Дмитро БАБЕНКО
« 02 » 07 2025 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА З НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
ВЕТСАНЕКСПЕРТИЗА МОЛОКА І М'ЯСА, МОЛОЧНИХ І М'ЯСНИХ
ПРОДУКТІВ

освітньо-професійна програма
«Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»
для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти І-го року
денної форми здобуття вищої освіти
на 2025-2026 навчальний рік

Освітній ступінь – Магістр

Галузь знань - Н «Сільське, лісове, рибне господарство та ветеринарна медицина»

Спеціальність - Н2 «Тваринництво»

Мова викладання - українська

Миколаїв
2025

Гиль

Програма відповідає вимогам Освітньо-професійної програми підготовки здобувачів вищої освіти «ТВППТ», затвердженій Вченою радою Миколаївського національного аграрного університету 27.03.2025 р. (протокол №10), чинній згідно наказу по університету №41-О від 01.04.2025р.

Розробник програми: к. біол. н., доцент Стах КОТ, Миколаївський національний аграрний університет.

Програма розглянута на засіданні кафедри ветеринарної медицини та гігієни факультету ТВППТСБ МНАУ протокол № 13 від «20» 06 2025 року.

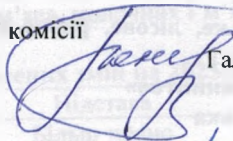
Завідувач кафедри
к. вет. н., доцент



Артем ІОВЕНКО

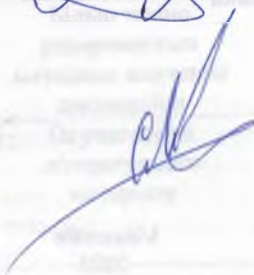
Схвалено науково-методичною комісією факультету ТВППТСБ МНАУ протокол № 10 від «24» 06 2025 року.

Голова науково-методичної комісії
к. с.-г. н., доцент



Галина КАЛИНИЧЕНКО

Гарант освітньої програми



Сергій ЛУГОВИЙ

1. Анотація

«Ветсанекспертиза молока і м'яса, молочних і м'ясних продуктів» – дисципліна, що формує фахівця з виробництва та переробки молока й м'яса. На підприємствах молочної й м'ясної промисловості одним з головних завдань ветеринарно-санітарної експертизи є максимальне збереження кількості і якості молочної й м'ясної продукції, забезпечення її доброякісності та безпеки для здоров'я споживачів.

Annotation

"Vetsanekspertiza milk and meat, dairy and meat products" - a discipline that forms a specialist in the production and processing of milk and meat. At the enterprises of the dairy and meat industry one of the main tasks of veterinary and sanitary examination is the maximum preservation of quantity and quality of dairy and meat products, ensuring its good quality and safety for the health of consumers.

2. Опис навчальної дисципліни

Ветсанекспертиза молока і м'яса, молочних і м'ясних продуктів

Галузь знань - - **II «Сільське, лісове, рибне господарство та ветеринарна медицина»**

Спеціальність - **II2 «Тваринництво»**

Освітній ступінь – **Магістр**

Обов'язкова (вибіркова) компонента **Вибіркова**

Семестр **II**

Кількість кредитів ECTS **3**

Кількість модулів **2**

Кількість змістовних модулів **2**

Загальна кількість годин **90**

Види навчальної діяльності та види навчальних занять, обсяг годин та кредитів:

Лекції **18/ 0,6 кредитів**

Практичні заняття **18/0,6 кредитів**

Самостійна робота **54/1,8 кредити**

Форма підсумкового контрольного заходу – **залік**

Мета вивчення навчальної дисципліни

Мета дисципліни: формування у майбутніх фахівців знань з проведення ветеринарно-санітарних заходів для чіткого вирішення питань санітарно-гігієнічних досліджень і ветеринарно-санітарного благополуччя молока й м'яса, молоко- і м'ясопродуктів та технічної сировини тваринного походження під час їх виробництва, транспортування, переробки, зберігання та реалізації, дотримуючись чинних ветеринарно-санітарних правил.

Завдання дисципліни: оволодіння методами ветеринарно-санітарної експертизи і правилами ветеринарно-санітарної оцінки молока й м'яса, молочних і м'ясних продуктів, а також ознайомлення з питаннями організації і проведення державного ветеринарного нагляду і контролю у молочній і м'ясній промисловості.

Предмет дисципліни: методи ветеринарно-санітарної експертизи і правила ветеринарно-санітарної оцінки молока й м'яса, молочних і м'ясних продуктів, а також питаннями організації і проведення державного ветеринарного нагляду і контролю у молочній і м'ясній промисловості.

Інтегральна компетентність: Здатність розв'язувати складні задачі дослідницького або інноваційного характеру у сфері технології виробництва і переробки продукції тваринництва.

Загальні компетентності:

ЗК1. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.

Фахові компетентності спеціальності:

ФК1. Здатність аналізувати та контролювати безпечність та якість кормів і кормових засобів та живлення тварин.

ФК2. Здатність розробляти, організовувати та здійснювати заходи з підвищення продуктивності тварин, контролю безпечності та якості продуктів їх переробки й ефективності її виробництва.

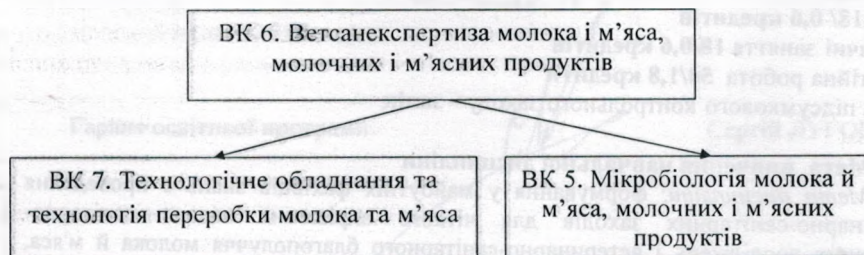
ФК9. Здатність застосовувати сучасні методи та інструменти для дослідження технологій виробництва та переробки продукції тваринництва, а також забезпечення якості продукції.

Програмні результати навчання:

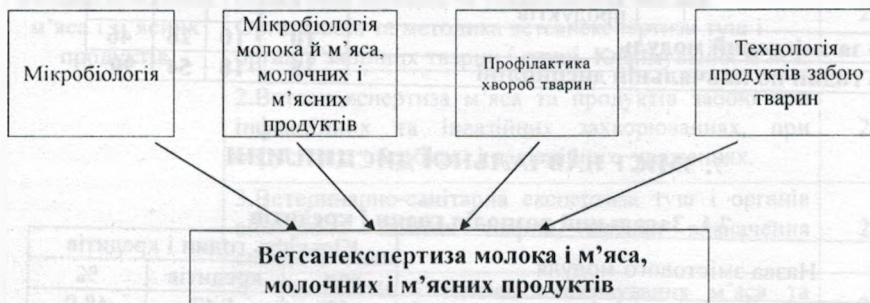
ПРН1. Оцінювати та забезпечувати якість та безпечність технологій виробництва продукції тваринництва, кормів та кормових засобів, рівнів живлення тварин та продукції тваринного походження.

ПРН2. Розробляти, впроваджувати й модернізувати ефективні технології і процеси у сфері виробництва і переробки продукції тваринництва.

4. Місце дисципліни у структурі навчальних дисциплін



5. Передумови для вивчення дисципліни



6. Структурно-логічна схема навчальної дисципліни

Змістовий модуль		Теми		Обсяги годин			
№	Назва	№	Назва	Л	ПЗ	СР	Разом
1	Ветсанекспертиза молока і молочних продуктів	1	Санітарно – гігієнічні умови отримання молока та його зберігання.	2	2	6	10
		2	Технологія ветеринарно-санітарних заходів на молочних фермах по забезпеченню виробництва якісного молока.	2	2	6	10
		3-4	Ветсанекспертиза молока і молочних продуктів.	4	4	16	24
Всього за змістовий модуль				8	8	28	44
2	Ветсанекспертиза м'яса і м'ясних продуктів	5-6	Ветеринарно-санітарна експертиза та гігієна виробництва мяса та м'ясних продуктів.	4	4	10	18
		7-8	Організація та методика післязабійної ветсанекспертизи органів і туш тварин і птиці. Клеймування мяса.	4	4	10	18
		9	Технологія і гігієна консервування м'яса та ветсанекспертиза	2	2	6	10

		консервованих м'ясних продуктів				
Всього за змістовий модуль			10	10	26	46
Всього годин по навчальній дисципліні			18	18	54	90

7. ЗМІСТ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

7.1. Загальний розподіл годин і кредитів

Назва змістового модуля	Кількість годин і кредитів		
	год.	кредитів	%
Ветсанекспертиза молока і молочних продуктів	44	1,47	48,9
Ветсанекспертиза м'яса і м'ясних продуктів	46	1,53	51,1
Всього	90	3	100

7.2. Склад, обсяг і терміни виконання змістових модулів

Назва змістового модуля	К-ть годин	Термін виконання
Ветсанекспертиза молока і молочних продуктів	44	Відповідно до семестрового навчального плану та графіку навчального процесу
Ветсанекспертиза м'яса і м'ясних продуктів	46	
Всього	90	X

7.3. Перелік та короткий зміст лекцій

Номер та назва модулю	Тема	Год.
Модуль I Ветсанекспертиза молока і молочних продуктів	1. Харчове значення молока і біологічні властивості молока, фізико-хімічний склад молока, та вплив різних факторів на молочну продуктивність, хімічний склад і властивості молока	2
	2. Санітарно-гігієнічні умови отримання молока і його зберігання (вади молока). Технологія ветеринарно-санітарних заходів на молочних фермах по забезпеченню виробництва якісного молока. Вимоги до молока по ДСТУ.	2
	3. Технологія ветеринарно-санітарних заходів на молочних фермах по забезпеченню виробництва якісного молока. Вимоги до молока по ДСТУ.	2
	4. Ветсанекспертиза молока хворих тварин. Ветсанекспертиза кисломолочних продуктів. Ветсанекспертиза масла і сирів.	2

Модуль 2 Ветсанекспертиза м'яса і м'ясних продуктів	1.М'ясо, його хімічний і морфологічний склад, біологічна цінність та товарознавча оцінка. Організація та методика ветсанекспертизи туш і органів забійних тварин і птиці. Клеймування м'яса.	2
	2.Ветсанекспертиза м'яса та продуктів забою при інфекційних та інвазійних захворюваннях, при отруєннях, обробках і радіаційних ураженнях.	2
	3.Ветеринарно-санітарна експертиза туш і органів вимушено забитих тварин, методи визначення свіжості м'яса.	2
	4. Технологія і гігієна консервування м'яса та ветсанекспертиза консервованих м'ясних продуктів.	2
	5.Харчові токсикоінфекції та токсикози мікробного походження.	2
Всього		18

7.5. Перелік та план практичних занять

Модуль, №	Те- ма, №	Тема, перелік питань	Обсяг годин	Форма контролю
Модуль 1 Ветсанекспертиза молока і молочних продуктів	1-2	Відбір проб молока, схема експертизи визначення щільності білка в молоці. Визначення вмісту жиру в молоці, сухої речовини і цукру. Способи встановлення молока корів хворих на мастит. Виявлення в молоці антибіотиків.	4	Опитування
	3	Визначення фальсифікації молока і молочних продуктів. Ветсанекспертиза молока при особливо небезпечних захворюваннях.	2	Тестування
	4	Пастеризація молока і методи контролю.	2	Опитування
Модуль 2 Ветсанекспертиза м'яса і м'ясних продуктів	5	Визначення м'яса тварин різних видів (органолептичні та лабораторні методи дослідження). Ветеринарно-санітарна експертиза м'яса	2	Опитування

		дичини. Визначення ступеня свіжості м'яса		
	6-7	Методи виявлення м'яса хворих і загиблх тварин. Методи санітарно-гігієнічних досліджень та трихінеоскопія м'яса, солонини, ковбасних виробів, шинки, м'ясних копченостей. Дослідження м'яса на цистицеркоз	4	Тестування
	8	Технологія і гігієна консервування м'яса та ветсанекспертиза консервованих м'ясних продуктів.	2	Тестування
	9	Ветеринарно-санітарна експертиза ковбасних виробів, шинки, м'ясних копченостей. Ветеринарно-санітарна експертиза м'ясних консервів.	2	Опитування
Всього			18	

7.6. Теми, форма контролю та перевірки завдань, які винесені на самостійне обов'язкове опрацювання

Модуль, №	Тема, №	Тема, перелік питань	Обсяг Години	Завдання
Ветсанекспертиза молока і молочних продуктів	1-4	Гігієна виробництва і ветеринарно-санітарна експертиза молока.	28	Тестування Опитування
Ветсанекспертиза м'яса і м'ясних продуктів	5-9	Гігієна виробництва і ветеринарно-санітарна експертиза м'яса і м'ясних продуктів.	26	Опитування Тестування
ВСЬОГО			54	

7.7. Питання для поточного та підсумкового контролю знань здобувачів вищої освіти

Перелік питань для підсумкового контролю знань **Змістовий модуль 1**

1. Біологічні властивості молока
2. Ветеринарно-санітарна експертиза молока тварин хворих на туберкульоз
3. Експертиза ацидофільного молока
4. Хімічний склад молока
5. Ветеринарно-санітарна експертиза молока тварин хворих на яшур
6. Визначення білку в молоці
7. Ветеринарно-санітарна експертиза кисломолочних продуктів
8. Вплив міючих, дезінфікуючих і радіоактивних речовин на якість і харчову цінність молока
9. Встановлення органолептичних показників молока
10. Визначення сальмонел в молоці
11. Мінеральні речовини що входять до складу молока
12. Методика визначення лізоциму молока
13. Визначення жиру в знежиреному молоці
14. Виявлення стафілококового токсину в молоці
15. Фізико-хімічні властивості молока
16. Визначення сухих речовин в молоці
17. Методика визначення пестицидів в молоці
18. Молочні ферменти
19. Санітарні вимоги до молочної посуду та інвентарю
20. Методи визначення маститного молока
21. Термостійкість молока, методи визначення
22. Експертиза вершкового масла
23. Виявлення стафілокока в молоці
24. Методи визначення густини
25. Виявлення збудника бруцельозу в молоці
26. Експертиза кумису і кефіру
27. Первинна обробка молока і його зберігання
28. Визначення кислотності молока
29. Визначення колі-титру молока
30. Ветеринарно-санітарна експертиза молока тварин хворих на мастит
31. Визначення загальної кількості мікробів в молоці
32. Джерела мікробного обсіменіння молока
33. Експертиза сиру
34. Виявлення мікобактерій туберкульозу в молоці
35. Фактори, що впливають на хімічний і властивості молока
36. Визначення домішок води в молоці
37. Мікроскопічне дослідження молока
38. Вади запаху молока

39. Визначення домішок соди в молоці
40. Визначення термостійкості молока
41. Вади смаку молока
42. Методи визначення свіжості молока
43. Визначення загального мікробного обсіменіння
44. Способи контролю пастеризації молока
45. Бактерицидні властивості молока
46. Способи консервування проб
47. Сичужно-бродильна проба
48. Транспортування молока, санітарні вимоги до транспорту
49. Експертиза вершків
50. Санітарно-гігієнічні умови отримання і зберігання молока
51. Методи знезараження молока
52. Ветеринарно-санітарна експертиза молока тварин хворих на бруцельоз
53. Вади кольору молока
54. Ветеринарно-санітарна експертиза молока тварин хворих на лейкоз
55. Вплив антибіотиків на якість і харчову цінність молока
56. Особиста гігієна робітників молочних ферм та методи контролю
57. Відбір проб молока
58. Визначення домішок крохмалю
59. Вплив пестицидів на якість молока
60. Експертиза сметани і кисломолочного сиру

Змістовий модуль 2

1. Мета, задачі та методи ветеринарно-санітарної експертизи та її роль в м'ясопереробній промисловості.
2. Вимоги до забійних тварин як сировини для м'ясної промисловості.
3. Вимоги допуску тварин до забою.
4. Ветеринарно-санітарні заходи при підготовці забійних тварин для транспортування на м'ясопереробні підприємства.
5. Документи, що оформлюють на сільськогосподарських тварин і птицю при здаванні на м'ясопереробні підприємства.
6. Типи м'ясопереробних підприємств та їх організаційна структура.
7. Ветеринарно-санітарні вимоги до цехів передзабійного утримання тварин.
8. Особливості забою та первинної переробки тварин, підозрюваних у інфекційних захворюваннях (серопозитивних на бруцельоз, реагуючих на туберкулін, тварин із неблагополучних щодо інфекційних захворювань пунктів).
9. Які заходи проводять у випадку встановлення інфекційних захворювань під час здавання-приймання тварин на м'ясопереробне підприємство?
10. Передзабійна діагностика хвороб та її методи у забійних тварин.
11. Ветеринарно-санітарні вимоги до цехів забою тварин.
12. Ветеринарно-санітарні вимоги до цехів первинної переробки тварин.
13. Ветеринарно-санітарний контроль умов виробництва м'яса та м'ясопродуктів.
14. Значення огляду лімфатичної системи та загальний порядок проведення післязабійної ветсанекспертизи органів і туш.

15. Порядок післязабійного ветеринарно-санітарного огляду органів і туш великої та дрібної худоби.
16. Чим відрізняється організація ветеринарно-санітарної експертизи в умовах м'ясопереробних підприємств та м'ясо-молочних контрольних станцій?
17. Особливості проведення ветеринарно-санітарної експертизи туш та органів свиней.
18. В якій послідовності проводиться ветеринарно-санітарна експертиза туш коней?
19. Порядок післязабійної ветеринарно-санітарної експертизи органів і тушок птиці.
20. Дослідження органів і тушок кроликів та нутрій.
21. Ветеринарно-санітарна експертиза м'яса дичини.
22. Клеймування м'яса
23. Ветеринарно-санітарна експертиза м'яса при вимушеному забої тварин.
24. Зміни м'яса, що мають санітарне значення.
25. Ветеринарно-санітарна експертиза м'яса та продуктів забою при незаразних хворобах.
26. Ветеринарно-санітарна експертиза м'яса та продуктів забою при інфекційних захворюваннях.
27. Методи післязабійної діагностики сибірки та санітарна оцінка продукції забою.
28. Методи післязабійної діагностики лейкозу великої рогатої худоби та санітарна оцінка продукції забою.
29. Методи післязабійної діагностики туберкульозу великої рогатої худоби та санітарна оцінка продукції забою.
30. Ветеринарно-санітарна експертиза м'яса та продуктів забою при інвазійних захворюваннях.
31. Харчові токсикоінфекції і бактеріальні токсикози.
32. Ветеринарно-санітарна експертиза туш і органів тварин при отруєннях, обробках хімічними препаратами.
33. Ветеринарно-санітарна експертиза туш і органів тварин при радіаційних ураженнях.
34. Визначення м'яса тварин різних видів (органолептичні та лабораторні методи дослідження).
35. Визначення ступеню свіжості м'яса (органолептичні та лабораторні методи дослідження).
36. Методи виявлення м'яса хворих і загинув тварин.
37. Методи знезараження умовно-придатного м'яса.
38. Трихінелоскопія м'яса, солонини, ковбасних виробів.
39. Дослідження м'яса на цистицеркоз (фіноз), ехінокоз.
40. Ветеринарно-санітарна експертиза субпродуктів.
41. Ветеринарно-санітарні вимоги до обробки ендокринної, ферментної сировини та крові.
42. Ветеринарно-санітарний контроль виробництва жирів.
43. Ветеринарно-санітарний контроль обробки кишкових фабрикатів.
44. Ветеринарно-санітарний контроль виробничих процесів у шкірозасолювальному цеху, цехах кормових і технічних продуктів.

45. Ветеринарно-санітарна експертиза та гігієна консервування м'яса та м'ясопродуктів.
46. Ветеринарно-санітарний контроль при виробництві ковбасних виробів, шинки, м'ясних копченостей.
47. Методи санітарно-гігієнічних досліджень солонини і солоно-копчених м'ясних виробів.
48. Вплив залишкової мікрофлори на якість готових виробів під час зберігання.
49. Мікробні показники м'яса різного ступеня свіжості.
50. Джерела мікробного обсіменіння м'яса та субпродуктів в процесі забою, переробки та зберігання.
51. В яких випадках призначають лабораторне дослідження м'яса та продуктів забою?
52. Вади мікробного походження ковбасних виробів.
53. Вади мікробного походження натуральних м'ясних виробів.
54. Ветеринарно-санітарна експертиза м'ясних консервів.
55. Вади мікробного походження в м'ясних консервах.
56. Ветеринарно-санітарні умови переробки на консерви умовно придатного м'яса.
57. Ветеринарно-санітарний контроль м'ясних продуктів на холодильному транспорті.
58. Порядок переробки м'яса та м'ясопродуктів, що підлягають знезараженню.
59. Санітарні вимоги до якості шкір забійних тварин.
60. Санітарно-гігієнічні вимоги до персоналу м'ясопереробних підприємств.

8. Форма підсумкового контролю, критерії оцінювання результатів навчання та рейтингова оцінка знань здобувачів вищої освіти з дисципліни

Контроль знань з дисципліни здійснюється шляхом індивідуальних опитувань студентів та тестуванням на практичних заняттях.

Студенти, які пропустили лекцію, представляють протягом тижня матеріал пропущеної лекції, пропущені практичні заняття відробляються згідно графіка.

Модулі, за які студент одержав незадовільні оцінки, повинні перездані до початку сесії.

Залік проводиться по закінченню 1-го семестру на останньому практичному занятті.

Результати тестування оцінюються наступним чином:

- 0 - 59,5 % вірних відповідей – оцінка «незадовільно»
- 60 % - 74,5 % вірних відповідей – оцінка «задовільно»
- 75 % - 89,5 % вірних відповідей – оцінка «добре»
- 90 – 100 % вірних відповідей – оцінка «відмінно»

Студент, який отримав за всі контрольні заходи 60 і більше балів одержує залік.

**Рейтингова оцінка знань здобувачів вищої освіти
з дисципліни**

№ п/п	Форма контролю	Контроль протягом семестру	Максимальна / мінімальна кількість балів
1	Опитування	9	5/3
2	Тестування	6	5/3
3	Контрольна робота	2	5/3
4	Наукова робота	1	15/9
Усього (балів)		18	100/60

**Розподіл балів, які отримують здобувачі вищої освіти, та шкала
оцінювання**

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

**9. Інструменти, обладнання та програмне забезпечення, використання
яких передбачає навчальна дисципліна**

Лабораторія мікробіології, вірусології, імунології та інфекційних хвороб
№110 (68,9 м²)

Навчальний корпус №1,

Водоструйний насос – 1

Насос Комовського – 1

Центрифуга – 2

Баня водяна – 2

Спиртівки – 10

Анаеростат – 1

Сушильна шафа – 1

Стерилізатор – 4

Апарат Коха – 1

Автоклав – 2

Термометри різні – 9

Ареометри різні – 8

Чашки Петрі – 50
 Ексикатор – 5
 Колби різні – 20
 Циліндри мірні на 50, 100, 200, 500, 1000 мл – 30
 Піпетки на 1,2, 5, 10 мл – 24
 Мікропіпетки на 0,1 та 0,2 мл – 14
 Піпетки Пастера – 200
 Шпателі металеві – 11
 Шпателі Дригальського – 9
 Бюкси металеві – 5
 Бюкси скляні – 7
 Кристалізатор – 1
 Посуд лабораторний – 50
 Ваги аналітичні – 1
 Ваги технічні – 1
 Ваги торсійні – 1
 Центрифуга електрична – 1
 Вакуумний насос – 1
 Дистильатор – 1
 Бідистильатор – 1
 Пробірки лабораторні – 200
 Штативи для пробірок – 10
 Скельця предметні – 500
 Скельця покривні – 250
 Камера Горяєва – 10
 Петлі бактеріологічні – 10
 Голки препаративні – 10
 Корки гумові – 30
 Палички скляні – 11
 Пінцети – 7
 Флакони скляні – 36
 Марля (м) – 5
 Папір фільтрувальний (кг) – 5
 Папір обгортальний (кг) – 5
 Папір хроматографічний (кг) – 3
 Папір індикаторний – 10
 Імерсійна олія (л) – 0,3
 Вакцини, сироватки, діагностикуми – 15
 Антибіотики – 15
 Агар-агар (Далекохідний, Ферак-Берлін) (кг) – 2
 Фарби різні (набір) – 8
 Хімічні реактиви (різні) – 40
 Набір неорганічних кислот – 5
 Набір органічних кислот – 5
 Набір лугів – 7

Барвники – 6
 Спирт (кг) – 2
 Витяжна шафа – 2
 Крапельниці – 15
 Наважки різні – 7
 Лінійки – 9
 Ножиці – 15
 Шутель-апарат для пробірок – 2
 Шутель-апарат для колб – 2
 Пінцети – 11
 Скальпелі – 11
 Фарфорові ступки – 15
 Набір реактивів – 10

10. Перелік рекомендованих літературних джерел та законодавчо-нормативних актів

10.1 Базова література

1. Ветеринарно-санітарна експертиза м'яса та м'ясних продуктів : зб. метод. рек. / за ред. О. М. Якубчак, Л. В. Олійник. Київ : Біопром, 2011. 187 с.
2. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва / О. М. Якубчак, В. І. Хоменко, С. Д. Мельничук та ін. Київ : Біопром, 2005. 799 с.
3. Косянчук В. В., Микитюк П. В., Олійник Л. В. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології переробки продуктів тваринництва : підручник. Вінниця : Нова Книга, 2007. 480 с.
4. Ковбасенко В. М., Розум Є. Ю. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва : практикум / за ред. В. М. Ковбасенка. Одеса, 2007. 396 с.
5. Ветеринарно-санітарна експертиза та санітарна оцінка продуктів забою забійних тварин : навч. посібник / уклад.: О. М. Якубчак, С. А. Ткачук, Р. І. Білик. Київ : Лисенко М.М., 2011. 14

10.2. Допоміжна література

1. Ветеринарно-санітарний контроль та оцінка якості продуктів птахівництва : навч. посібник / Р. Й. Кравців, І. В. Куциняк, Р. В. Біленчук, О. О. Дашковський. Львів : Галицька видав. спілка, 2004. 180 с.
2. Ковбасенко В. М. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва : навч. посібник. Київ : ІНКООС, 2005. Т. 1. 416 с.
3. Ковбасенко В. М. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва : навч. посібник. Київ : ІНКООС, 2006. Т. 2. 536 с.

10.3. Законодавчо-нормативні акти

1. Директива 2000/13/ЄС Європейського Парламенту та Ради від 20 березня 2000 р. про апроксимацію законодавств Держав-членів ЄС у галузі маркування, зовнішнього вигляду та реклами харчових продуктів.

2. ДСТУ 4673:2006 Держспоживстандарт України. Велика рогата худоба для забою. Технічні умови. - Київ, 2008. 14 с.

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

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

5. Національний стандарт України М'ясо птиці (тушки). Загальні технічні умови ДСТУ 3143:200.

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.

7. Codex Alimentarius. Food hygiene. Basic texts / Second edition. Issued by the Secretariat of the Joint FAO; WHO Food Standards Programme. Rome: FAO, 2001. P. 47-64.

8. Регламент (ЄС) № 852/2004 Європейського Парламенту та Ради від 29 квітня 2004 року про гігієну харчових продуктів.

9. Регламент (ЄС) № 178/2002 Європейського парламенту та Ради від 28 січня 2002 року про встановлення загальних принципів і вимог законодавства про харчові продукти, створення Європейського Агенства з питань безпеки харчових продуктів і встановлення процедур у питаннях, пов'язаних із безпекою харчових продуктів.

ДОДАТОК

до робочої програми 2025-2026 н. р. навчальної дисципліни
«Ветсанекспертиза молока і м'яса, молочних і м'ясних продуктів»

Перелік внесених змін на 2025-2026 н.р.

№	Зміст змін	Підстава	Примітки
1	Додано перелік інструментів та обладнання	Більш повно розкривається методика вивчення дисципліни	-
2	Оновлено перелік рекомендованих літературних джерел та законодавчо-нормативних актів	Осучаснення літературного матеріалу	-

Розробник програми:
к. біол. н, доцент



Стах КОТ