



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
Факультет ветеринарної медицини

**Кафедра інфекційної патології, біобезпеки та ветеринарно-санітарного
інспектування ім. проф. В. Я. Атамася**

ГІГІЄНА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

**до виконання курсових робіт з ОК «Гігієна харчових продуктів» для здобувачів
другого (магістерського) рівня вищої освіти
ОП 212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»**

Одеса, 2024

УДК 619:614.31:637(083.13)

Укладач:

Півень О. Т., к.в.н., доцент, доцент кафедри інфекційної патології, біобезпеки та ветеринарно-санітарного інспектування ім. проф. В. Я. Атамася.

Рецензент:

Кушнір В. Ю., к.в.н., доцент кафедри внутрішніх хвороб тварин та клінічної діагностики.

Методичні рекомендації для виконання курсових робіт з ОК «Гігієна харчових продуктів» для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти ОП 212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза» / О. Т. Півень [Електронний ресурс] – Одеса. : ОДАУ, 2024. – 1 електрон. опт. диск (CD-ROM); 12 см. 38 с.

Методичні рекомендації призначені для здобувачів другого (магістерського) освітнього рівня вищої освіти ОП 212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза» в якості довідкового матеріалу під час написання й оформлення курсової роботи.

Затверджено до друку науково-методичною комісією факультету ветеринарної медицини (протокол № 9 від 22 травня 2024 р.)

Відповідальний за випуск: О. Т. Півень, кандидат ветеринарних наук, доцент

©Півень О. Т., 2024

ЗМІСТ

Вступ.....	4
1. Організація процесу виконання курсової роботи.....	6
2. Підбір й опрацювання джерел літератури.....	7
3. Структура курсової роботи.....	7
4. Оформлення курсової роботи.....	8
Додатки.....	10
Список рекомендованої літератури.....	38

Вступ

Організація обов'язкової ветеринарно-санітарної експертизи, ветеринарного інспектування й здійснення державного нагляду за діяльністю різних операторів ринку щодо переробки, зберігання й реалізації продукції тваринного і рослинного походження дає змогу забезпечити випуск якісних і безпечних харчових продуктів, сировини і гарантує охорону споживачів від хвороб, які є спільними для тварин і людей.

Важливе місце у цьому ланцюгу відводиться фахівцям ветеринарно-санітарної експертизи, що працюють у ДЛВСЕ на агропродовольчих ринках, офіційним лікарям боєн, м'ясопереробних підприємства, молоко- та рибопереробних потужностей, об'єктів громадського харчування й торгівлі), на яких здійснюється первинна переробка сировини чи її реалізація (роздрібна чи гуртова).

З метою вирішення важливого завдання відносно якості й безпечності сировини тваринного й рослинного походження, продуктів харчування готових до споживання, фахівець ветеринарної медицини у першу чергу має звертати увагу на супровідні документи, однорідність партії продукції чи сировини, загальний санітарний стан транспортних засобів та тари.

Під час вивчення ОК «Гігієна харчових продуктів» здійснюється як теоретична, так і практична підготовка майбутніх фахівців у галузі ветеринарної медицини із таких ґрунтовних питань:

- перевірка дотримання ветеринарно-санітарних вимог, що встановлені законодавством в процесі виробництва, заготівлі, зберігання, транспортування й реалізації харчової продукції й засобів ветеринарної медицини;
- контроль за дотриманням ветеринарно-санітарних вимог, визначених законодавством у процесі будівництва, реконструкції, модернізації і введення в експлуатацію різних підприємств або окремих потужностей із виробництва, зберігання, реалізації продукції тваринного й рослинного походження;
- ветеринарно-санітарний контроль за якістю продукції тваринництва, рибництва, птахівництва з метою профілактики виникнення спалахів інфекційних і

інвазійних хвороб тварин і людей, що поширюються через кормові, харчові й технічні продукти;

➤ проведення ВСЕ й здійснення ветеринарно-санітарного нагляду за якістю продукції тваринного і рослинного походження, яка надходить до реалізації на агропродовольчі ринки.

Отже, враховуючи вищенаведене, важливим елементом навчального процесу є виконання здобувачами курсової роботи.

Метою курсової роботи є закріплення і розширення спектру знань, набутих здобувачами у процесі вивчення освітньої компоненти, розвиток у них наукового мислення, уміння працювати із навчальним матеріалом, формувати й узагальнювати свою думку і висновки.

1. Організація процесу виконання курсової роботи

Під час виконання курсової роботи виокремлюють наступні етапи:

- закріплення теми за здобувачем;
- систематизація й опрацювання зібраної літератури і інформації;
- написання й оформлення текстової (оглядової) частини роботи;
- виконання й оформлення індивідуального завдання (практична частина роботи);
- подання курсової роботи на кафедру (керівнику);
- перевірка роботи на академічну доброчесність (згідно діючих в ОДАУ Положень);
- захист курсової роботи перед комісією.

Курсова робота має бути виконана у терміни, вказані у графіку навчального процесу, і надана на кафедру за 14 днів до захисту, для проходження перевірки на плагіат та рецензування. У випадку негативної рецензії здобувач зобов'язаний переробити роботу із врахуванням всіх зауважень, й повторно надати її на кафедру.

Перевірка курсових робіт здійснюється згідно чинних у ОДАУ Положень (Положення про академічну доброчесність та етику академічних взаємовідносин (нова редакція) (Наказ від 19.10.2013 р 268-заг); Положення про систему забезпечення академічної доброчесності ОДАУ (Наказ від 19.10.2013 р 268-заг); Положення про запобігання та виявлення академічного плагіату у наукових, навчально методичних, кваліфікаційних та навчальних роботах у Одеському державному аграрному університеті (нова редакція) (Наказ від 19.10.2013 р 268-заг)).

Оцінювання курсової роботи здійснюється згідно Положення про систему оцінювання знань здобувачів вищої освіти в Одеському державному аграрному університеті (нова редакція) (наказ №227-заг від 22.09.2023 р).

2. Підбір й опрацювання джерел літератури

Згідно теми курсової роботи (Додаток 2) здобувач самостійно підбирає й вивчає нові, сучасні літературні й інформаційні джерела (за останні 10 років). Бажано також використовувати іноземні джерела. Список літератури має складатися не менш ніж із 10-ти літературних джерел.

У процесі опрацювання літературних джерел коротке викладення змісту рекомендовано вести на картках чи окремих листах паперу, указуючи прізвище та ініціали авторів твору, повну назву літературного джерела, а для наукової статті, тез – назву, номер і сторінки журналу, збірника; для книг – назву, рік, місто, видавництво й загальну кількість сторінок.

Порядок оформлення списку літератури:

Список літератури повинен містити всі використані літературні джерела, які допускається розміщувати:

- у порядку посилань у тексті (у порядку згадування);
- в алфавітному порядку.

Оформлення списку літературних джерел здійснюється згідно ДСТУ 8302:2015.

3. Структура курсової роботи

Титульний аркуш (див. Додаток 1)

Зміст

Вступ

Основна частина відповідно до вимог плану (Додаток 2)

Заключення

Список використаної літератури

Додатки (за необхідності)

4. Оформлення курсової роботи

Курсова робота виконується українською мовою із використанням затверджених термінів на білому офсетному папері стандартного формату (A4, 203×288, 210×297).

Поля у роботі: верхнє та нижнє – 2 см, праве – 3,5 см, лівє – 1 см.

Шрифт TNR, інтервал 1,5, абзацний відступ – 1,25, вирівнювання тексту – по ширині.

Заголовки й підзаголовки вирівнювати по центру.

Між заголовком та підзаголовком – один пробіл; між текстом і заголовком – 2 пробіли.

Обсяг курсової роботи – у межах 20-30 сторінок друкованого (комп'ютерного) тексту. Ілюстрування курсової роботи графіками, таблицями, схемами, малюнками, фотографіями дає змогу здобувачеві отримати вищу оцінку.

У тексті курсової роботи допускається лише загальноприйняте скорочення слів.

Нумерація сторінок у роботі проставляється арабськими цифрами у верхньому правому куті друкованого аркуша. Першою сторінкою вважається титульний аркуш (Додаток 1) (на ньому номер не проставляється), другою – зміст.

У змісті, навпроти кожного пункту, праворуч зазначається номер сторінки, з якої розпочинається розділ, підрозділ, пункт.

Текст змісту курсової роботи поділяється на розділи, підрозділи, що нумеруються за використання арабських цифр згідно плану. Кожен розділ розпочинають із нової сторінки.

Цифровий матеріал оформлюється у вигляді таблиці.

Кожна таблиця повинна бути пронумерована. Номер таблиці складається із номеру розділу й порядкового номера таблиці (у межах даного розділу). Посилання на таблиці є обов'язковими у тексті роботи. Таблицю слід наводити одразу після її згадування в тексті (наприклад, див. табл. 4.2).

Додатки у курсовій роботі не є обов'язковими й подаються за необхідності. Вони розміщуються після списку літератури. У додатках можуть бути наведені

зразки й копії ветеринарних документів, актів, приписів, протоколів, супровідних документів, малюнки, фотографії тощо.

Додатки
Додаток 1

Зразок оформлення титульної сторінки:

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Кафедра інфекційної патології, біобезпеки
та ветеринарно-санітарного інспектування
ім. проф. В. Я. Атамася

КУРСОВА РОБОТА

з ОК «Гігієна харчових продуктів і продовольчої сировини»

на тему: _____

Здобувача (ки) _____ курсу _____ групи
освітнього рівня _____
спеціальності _____

_____ (прізвище та ініціали)

Керівник _____

_____ (посада, вчене звання, науковий ступінь, прізвище та ініціали)

Національна шкала _____

Кількість балів _____ Оцінка: ECTS _____

Члени комісії _____
(підпис) (прізвище та ініціали)

_____ (підпис) (прізвище та ініціали)

_____ (підпис) (прізвище та ініціали)

м. Одеса – 20 ____ рік

Тематика курсових робіт

Тема №1. ГІГІЄНІЧНІ ВИМОГИ ДО ЗАБІЙНИХ ТВАРИН

Вступ

1. Забійні тварини, як сировина для операторів ринку із виробництва м'ясних продуктів. Методи заготівлі забійних тварин, заготівля тварин від фермерів, орендаторів, населення.
2. Державний контроль при заготівлях забійних тварин.
3. Хвороби і випадки, за яких забороняється відправляти тварин на забій.
4. Ветеринарно-санітарний контроль при підготовці тварин до забою на бойні району..... області.
5. Схема підготовки тварин до забою (графічно).
6. Заключення.
7. Література.
8. Додатки (за необхідності).

Тема №2. ГІГІЄНІЧНІ ВИМОГИ ДО ПТИЦІ, ПРИЗНАЧЕНОЇ ДЛЯ ЗАБОЮ

Вступ

1. Вимоги державного стандарту до птиці, як сировини для операторів ринку.
2. Ветеринарно-санітарний контроль вирощування промислової птиці.
3. Проведення профілактичних заходів щодо захворювань заразного походження. Хвороби і випадки, за яких забороняється відправляти птицю на забій.
4. Ветеринарно-санітарна експертиза при підготовці птиці до забою на птахопереробному підприємстві.
5. Дезінфекція приміщення після забою партії птиці (описати склад препарату та спосіб проведення дезінфекції, витрати дезінфектанту, скласти акт).
6. Заклучення.
7. Література.
8. Додатки (за необхідності).

Тема №3. ГІГІЄНІЧНІ ВИМОГИ ПРИ ТРАНСПОРТУВАННІ ЗАБІЙНИХ ТВАРИН

Вступ

1. Методи транспортування забійних тварин до операторів ринку з переробки м'яса. Оформлення супровідної документації.
2. Хвороби тварин пов'язані із транспортуванням. Заходи щодо їх профілактики.
3. Санітарна обробка і контроль якості очистки та дезінфекції транспортних засобів. Загальні положення.
4. Державний контроль при транспортуванні забійних тварин.
5. Дезінфекція транспортних засобів після відвантаження забійних тварин (описати склад препарату та спосіб проведення дезінфекції, експозицію, витрати дезінфектанту, скласти акт).
6. Заключення.
7. Література.
8. Додатки (за необхідності).

Тема №4. ГІГІЄНІЧНІ ВИМОГИ ПРИ ТРАНСПОРТУВАННІ КРОЛІВ НА М'ЯСОПЕРЕРОБНЕ ПІДПРИЄМСТВО

Вступ

1. Методи транспортування кролів на переробні підприємства. Оформлення супровідної документації.
2. Хвороби кролів під час транспортування.
3. Санітарна обробка і контроль якості очистки та дезінфекції транспортних засобів.
4. Державний контроль при транспортуванні кролів на м'ясопереробне підприємство.
5. Дезінфекція транспортних засобів після відвантаження кролів (описати склад препарату та спосіб проведення дезінфекції, експозицію, витрати дезінфектанту, скласти акт).
6. Заклучення.
7. Література.

8. Додатки (за необхідності).

Тема №5. ГІГІЄНІЧНІ ВИМОГИ ПРИ ТРАНСПОРТУВАННІ ПТИЦІ ДО ОПЕРАТОРІВ РИНКУ

Вступ

1. Методи транспортування птиці на до операторів ринку. Оформлення супровідної документації.
2. Хвороби птиці під час транспортування.
3. Санітарна обробка і контроль якості очистки та дезінфекції транспортних засобів.
4. Державний контроль при транспортуванні птиці на м'ясопереробне підприємство.
5. Дезінфекція транспортних засобів після відвантаження птиці (описати склад препарату та спосіб проведення дезінфекції, експозицію, витрати дезінфектанту, скласти акт).
6. Заключення.
7. Література.
8. Додатки (за необхідності).

Тема №6. ГІГІЄНІЧНІ ВИМОГИ ДО ТРАНСПОРТУВАННЯ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ І СИРОВИНИ ТВАРИННОГО ПОХОДЖЕННЯ

Вступ

1. Методи перевезення продуктів харчування і сировини тваринного походження.
2. Правила і норми завантаження м'яса, м'ясопродуктів і субпродуктів у транспортні засоби.
3. Терміни перевезення продуктів і сировини тваринного походження, державний контроль при цьому.

4. Державний контроль за санітарною обробкою транспортних засобів на потужностях операторів ринку.
5. Дезінфекція транспортних засобів, які застосовуються для перевезення продуктів харчування і сировини тваринного походження (описати дезречовини, методи обробки та скласти акт проведення дезінфекції).
6. Заключення.
7. Література.
8. Додатки (за необхідності).

Тема №7. САНІТАРНІ ВИМОГИ ДО ПОТУЖНОСТЕЙ З ПЕРЕРОБКИ М'ЯСА

Вступ

1. Ветеринарно-санітарні вимоги до місця будівництва м'ясо- та птахокомбінатів, боєн, забійних пунктів.
2. Санітарно-гігієнічні та технічні вимоги до виробничих цехів і їх обладнання.
3. Водопостачання, освітлення і вентиляція на потужностях операторів ринку з переробки м'яса.
4. Вимоги до санітарного стану м'ясокомбінатів.
5. Скласти акт санітарного обстеження цеху (на вибір) потужностей оператора ринку з переробки м'яса.
6. Заклучення.
7. Література.
8. Додатки (за необхідності).

Тема №8. САНІТАРНІ ВИМОГИ ДО ЗАБІЙНИХ ПУНКТІВ

Вступ

1. Ветеринарно-санітарні вимоги до місця будівництва забійних пунктів.
2. Водопостачання, освітлення і вентиляція на забійних пунктах.

3. Вимоги до санітарного стану забійних пунктів.
4. Розрахувати природне освітлення забійного пункту одним із методів.
5. Визначити ступінь ефективності проведення дезінфекції на забійному пункті.
6. Заключення.
7. Література.
8. Додатки (за необхідності).

Тема №9. САНІТАРНІ ВИМОГИ ДО БОЄН

Вступ

1. Ветеринарно-санітарні вимоги до місця будівництва боєн.
2. Водопостачання, освітлення і вентиляція на бойнях.
3. Вимоги до санітарного стану боєн.
4. Розрахувати природне освітлення бойні одним із методів.
5. Визначити ступінь ефективності проведення дезінфекції на бойні.
6. Заклучення.
7. Література.
8. Додатки (за необхідності).

Тема №10. ВЕТЕРИНАРНО-САНІТАРНІ ВИМОГИ ПРИ ВИРОБНИЦТВІ М'ЯСНИХ КОНСЕРВІВ

Вступ

1. Харчова цінність та асортимент м'ясних консервів.
2. Консервування м'яса високими температурами.
3. Санітарно-гігієнічні вимоги до сировини, з якої виготовляються м'ясні консерви.
Технологічні етапи виробництва м'ясних консервів.
4. Вади консервів.
5. Розробити схему можливих ризиків на різних етапах виробництва м'ясних консервів.

6. Заключение.
7. Література.
8. Додатки (за необхідності).

Тема №11. ГІГІЄНИЧНІ ВИМОГИ ПРИ ПРИЙМАННІ, УТРИМАННІ І ПЕРЕДЗАБІЙНОМУ ОГЛЯДІ ЗАБІЙНИХ ТВАРИН НА ПОТУЖНОСТЯХ ОПЕРАТОРІВ РИНКУ З ПЕРЕРОБКИ М'ЯСА

Вступ

1. Порядок здачі-приймання тварин на забій.
2. Передзабійна витримка тварин.
3. Захворювання, за яких тварин не допускають до забою. Ветеринарні правила допуску на забій хворих і вакцинованих тварин.
4. Ветеринарно-санітарні вимоги під час приймання, утримання і передзабійного огляду тварин на потужностях з операторів ринку.
5. Скласти акт проведення дезінфекції ізолятору після утримання в ньому хворих тварин.
6. Заключение.
7. Література.
8. Додатки (за необхідності).

Тема №12. ГІГІЄНИЧНІ ВИМОГИ ПРИ ПРИЙМАННІ І ПЕРЕРОБЦІ КРОЛІВ ТА ПТИЦІ

Вступ

1. Біологічна і харчова цінність кролятини і м'яса птиці.
2. Порядок заготівлі, здачі-приймання кролів і птиці на забій.
3. Основи технології, гігієна переробки і ветсанекспертиза туш та органів кролів.
4. Основи технології, гігієна переробки і ветсанекспертиза туш та органів птиці.

5. Ветеринарно-санітарна експертиза при прийманні і переробці птиці (або кролів) на потужностях операторів ринку. Скласти акт проведення дезінфекції цеху забою наприкінці зміни.
6. Заключение.
7. Література.
8. Додатки (за необхідності).

Тема №13. ГІГІЄНІЧНІ ВИМОГИ ДО ЦЕХУ ЗАБОЮ ХУДОБИ

Вступ

1. Ветеринарно-санітарна експертиза у процесі переробки худоби.
2. Порядок проведення післязабійної ветеринарно-санітарної експертизи.
3. Практичне значення дослідження лімфатичної системи для ветеринарно-санітарної експертизи.
4. Правила клеймування туш. Організація ветеринарно-санітарної експертизи в цеху забою худоби і розробки туш м'ясокомбінату (підкріпити схемою).
5. Визначити температуру, вологість, загальне мікробне забруднення, природне освітлення цеху забою худоби.
6. Заключение.
7. Література.
8. Додатки (за необхідності).

Тема №14. ГІГІЄНІЧНІ ВИМОГИ У ЦЕХУ ЗАБОЮ СВИНЕЙ

Вступ

1. Гігієна переробки свиней.
2. Порядок проведення післязабійної ветеринарно-санітарної експертизи.
3. Особливості будови та розміщення лімфовузлів голови внутрішніх органів і туш свиней.
4. Порядок нанесення позначок придатності на свинину.

5. Гігієна обробки туш свиней у цеху первинної переробки операторів ринку. Скласти акт санітарного обстеження даного цеху.
6. Заключення.
7. Література.
8. Додатки (за необхідності).

Тема №15. ГІГІЄНІЧНІ ВИМОГИ У ЦЕХУ ЗАБОЮ ПТИЦІ

Вступ

1. Гігієнічний контроль за технологічним процесом забою птиці.
2. Методика проведення післязабійної ветеринарно-санітарної експертизи.
3. Порядок нанесення позначок придатності на тушки птиці.
4. Організація виробничого ветеринарно-санітарного контролю при переробці птиці в умовах потужностей операторів ринку.
5. Скласти акт проведення дезінфекції в цеху забою птиці.
6. Заклучення.
7. Література.
8. Додатки (за необхідності).

Тема №16. ГІГІЄНІЧНІ ВИМОГИ ДО СУБПРОДУКТОВОГО ЦЕХУ ПОТУЖНОСТЕЙ ОПЕРАТОРІВ РИНКУ З ПЕРЕРОБКИ М'ЯСА

Вступ

1. Класифікація і харчова цінність субпродуктів.
2. Основи технології і гігієна первинної переробки субпродуктів.
3. Ветеринарно-санітарна експертиза субпродуктів.
4. Ветеринарно-санітарний режим у субпродуктовому цеху.
5. Провести аналіз ризиків та їх корегування у субпродуктовому цеху.
6. Заклучення.
7. Література.

8. Додатки (за необхідності).

Тема №17. ГІГІЄНІЧНІ ВИМОГИ І ЕКСПЕРТИЗА ЗА ВИМУШЕНОГО ЗАБОЮ ТВАРИН

Вступ

1. Вимушений забій тварин і порядок його проведення.
2. Випадки, за яких заборонений забій тварин.
3. Порядок оформлення документації і направлення патологічного матеріалу для лабораторних досліджень.
4. Бактеріологічне і фізико-хімічне дослідження продуктів забою тварин.
5. Санітарна оцінка і реалізація м'яса і субпродуктів за вимушеного забою тварин (скласти схему проведення ветеринарно-санітарної експертизи м'яса і субпродуктів за вимушеного забою тварин в умовах лабораторії ветеринарно-санітарної експертизи на ринку).
6. Заключення.
7. Література.
8. Додатки (за необхідності).

Тема №18. ГІГІЄНІЧНІ ВИМОГИ ПРИ ЕКСПЕРТИЗІ М'ЯСА НА АГРОПРОДОВОЛЬЧОМУ РИНКУ

Вступ

1. Хімічний і морфологічний склад м'яса.
2. Товарознавча характеристика м'яса.
3. Ветеринарно-санітарна експертизи органів і туш у лабораторії ветсанекспертизи на ринку.
4. Особливості ветсанекспертизи м'яса диких промислових тварин і пернатої дичини.
5. Ветсанекспертиза м'яса на ринку районуобласті.
6. Заклучення.

7. Література.
8. Додатки (за необхідності).

**Тема №19. ВЕТЕРИНАРНО-САНІТАРНА ЕКСПЕРТИЗА ТВАРИННИХ
ХАРЧОВИХ ЖИРІВ І РОСЛИННОЇ ОЛІЇ В УМОВАХ ЛАБОРАТОРІЇ
ВЕТЕРИНАРНО-САНІТАРНОЇ ЕКСПЕРТИЗИ АГРОПРОДОВОЛЬЧОГО
РИНКУ**

Вступ

1. Склад і властивості тваринних жирів і рослинної олії.
2. Зміни в жирі при зберіганні.
3. Органолептичне дослідження тваринних жирів і рослинної олії.
4. Лабораторні методи дослідження тваринних жирів і рослинної олії.
5. Особливості ветсанекспертизи тваринних жирів і рослинної олії в умовах державної лабораторії ветсанекспертизи ринку.
6. Заключення.
7. Література.
8. Додатки (за необхідності).

**Тема №20. РАДІОЛОГІЧНИЙ КОНТРОЛЬ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ У
ЛАБОРАТОРІЇ ВЕТЕРИНАРНО-САНІТАРНОЇ ЕКСПЕРТИЗИ
АГРОПРОДОВОЛЬЧОГО РИНКУ**

Вступ

1. Джерела радіаційного забруднення харчових продуктів.
2. Радіаційний контроль харчових продуктів.
3. Санітарна оцінка харчових продуктів, забруднених радіонуклідами.
4. Дезактивація продуктів тваринництва і рослинництва.
5. Організація радіологічного контролю харчових продуктів у лабораторії ветсанекспертизи ринку.

6. Заключение.
7. Література.
8. Додатки (за необхідності).

**Тема №21. ВЕТЕРИНАРНО-САНІТАРНА ЕКСПЕРТИЗА МЕДУ В УМОВАХ
ЛАБОРАТОРІЇ ВЕТЕРИНАРНО-САНІТАРНОЇ ЕКСПЕРТИЗИ
АГРОПРОДОВОЛЬЧОГО РИНКУ**

Вступ

1. Хімічний склад меду, його харчова цінність і товарознавча класифікація.
2. Органолептичний і лабораторний методи дослідження меду.
3. Фальсифікація меду і методи її виявлення
4. Ветеринарно-санітарна оцінка продуктів бджільництва при захворюваннях бджіл.
5. Ветсанекспертиза меду в умовах державної лабораторії ветсанекспертизи ринку (скласти акт проведення досліджень).
6. Заключение.
7. Література.
8. Додатки (за необхідності)

**Тема №22. ВИЗНАЧЕННЯ ТОВАРНОЇ І САНІТАРНОЇ ЯКОСТІ ЯЄЦЬ В
УМОВАХ ЛАБОРАТОРІЇ ВЕТЕРИНАРНО-САНІТАРНОЇ ЕКСПЕРТИЗИ
АГРОПРОДОВОЛЬЧОГО РИНКУ**

Вступ

1. Будова, хімічний склад і харчова цінність яєць.
2. Санітарна і товарознавча класифікація яєць.
3. Гігієнічні вимоги при зборі та зберіганні яєць.
4. Правила ветеринарно-санітарної експертизи яєць на ринку.
5. Оцінка товарної і санітарної якості яєць в умовах лабораторії ветсанекспертизи ринку.

6. Заключение.
7. Література.
8. Додатки (за необхідності).

**Тема №23. ВЕТЕРИНАРНО-САНІТАРНА ЕКСПЕРТИЗА ПРОДУКТІВ
РОСЛИННОГО ПОХОДЖЕННЯ В УМОВАХ ЛАБОРАТОРІЇ
ВЕТЕРИНАРНО-САНІТАРНОЇ ЕКСПЕРТИЗИ АГРОПРОДОВОЛЬЧОГО
РИНКУ**

Вступ

1. Хімічний склад і харчова цінність рослинних продуктів.
2. Гігієна свіжих та консервованих рослинних продуктів.
3. Харчова цінність грибів і їх класифікація. Методи дослідження і санітарна оцінка.
4. Державний контроль за торгівлею рослинними харчовими продуктами на ринках.
5. Ветеринарно-санітарна експертиза продуктів рослинного походження в умовах державної лабораторії ветсанекспертизи ринку (провести радіологічне дослідження рослинних харчових пробуктів та скласти про це акт).
6. Заключение.
7. Література.
8. Додатки (за необхідності).

**Тема №24. ВЕТЕРИНАРНО-САНІТАРНА ЕКСПЕРТИЗА ЗА ІНФЕКЦІЙНИХ
ХВОРОБ ТВАРИН В УМОВАХ ЛАБОРАТОРІЇ ВЕТЕРИНАРНО-
САНІТАРНОЇ ЕКСПЕРТИЗИ**

Вступ

1. Інфекційні хвороби, за яких забороняється забій тварин на м'ясо.
2. Ветеринарно-санітарна експертиза продуктів забою тварин за інфекційних хвороб, які передаються людині через м'ясо і м'ясопродукти.

3. Ветеринарно-санітарна експертиза продуктів забою тварин за інфекційних хвороб, які не передаються людині через м'ясо і м'ясопродукти.
4. Методи виявлення м'яса хворих і загиблих тварин.
5. Описати проведення дезінфекції приміщення лабораторії ветеринарно-санітарної експертизи на ринку після виявлення туш від хворих тварин (скласти акт).
6. Заключение.
7. Література.
8. Додатки (за необхідності).

Тема №25. ВЕТЕРИНАРНО-САНІТАРНА ЕКСПЕРТИЗА ЗА ІНВАЗІЙНИХ ХВОРОБ ТВАРИН В УМОВАХ ЛАБОРАТОРІЇ ВЕТЕРИНАРНО-САНІТАРНОЇ ЕКСПЕРТИЗИ

Вступ

1. Ветеринарно-санітарна експертиза продуктів забою тварин при інвазійних хворобах, які передаються людині через м'ясо.
2. Інвазійні хвороби тварин, які зустрічаються у людини, але не передаються їй через м'ясо.
3. Ветеринарно-санітарна оцінка продуктів забою при інвазійних хворобах, притаманних тільки тваринам.
4. Диференційна діагностика інвазійних захворювань, спільних для тварин і людини.
5. Ветеринарно-санітарна експертиза продуктів забою тварин при інвазійних хворобах в умовах лабораторії ВСЕ ринку.
6. Заключение.
7. Література.
8. Додатки (за необхідності).

Тема №26. ВЕТЕРИНАРНО-САНІТАРНА ЕКСПЕРТИЗА ЗА НЕЗАРАЗНИХ ХВОРОБ ТВАРИН В УМОВАХ ЛАБОРАТОРІЇ ВЕТЕРИНАРНО-САНІТАРНОЇ ЕКСПЕРТИЗИ

Вступ

1. Ветеринарно-санітарна експертиза органів і туш при захворюваннях травного каналу, органів дихання, серцево-судинної і сечостатевої системи.
2. Ветеринарно-санітарна експертиза органів і туш при септичних процесах, маститах, виснаженні і новоутвореннях.
3. Ветеринарно-санітарна експертиза м'яса при ендемічних захворюваннях тварин.
4. Санітарна оцінка продуктів забою при незаразних хворобах тварин.
5. Ветеринарно-санітарна експертиза продуктів забою тварин при незаразних хворобах в умовах лабораторії ВСЕ ринку.
6. Заключення.
7. Література.
8. Додатки (за необхідності).

Тема №27. ДЖЕРЕЛА БАКТЕРІАЛЬНОГО ЗАБРУДНЕННЯ МОЛОКА І ШЛЯХИ ЇХ ЛІКВІДАЦІЇ

Вступ

1. Санітарно-гігієнічні умови одержання доброякісного молока.
2. Джерела бактеріального забруднення молока.
3. Бактерицидні і бактериостатичні властивості молока.
4. Виявлення молока корів, хворих на мастит.
5. Шляхи ліквідації джерел бактеріального забруднення молока в умовах (скласти акт санітарного обстеження молочного блоку).
6. Заклучення.
7. Література.
8. Додатки (за необхідності).

Тема №28. ГІГІЄНІЧНІ ВИМОГИ ДО СИРОГО МОЛОКА В ЛАБОРАТОРІЇ ВЕТЕРИНАРНО-САНІТАРНОЇ ЕКСПЕРТИЗИ АГРОПРОДОВОЛЬЧОГО РИНКУ

Вступ

1. Класифікація, загальна характеристика, харчова цінність сирого молока.
2. Ветеринарно-санітарні вимоги до якості сирого молока, яке поступає на агропродовольчий ринок.
3. Органолептичне дослідження молока.
4. Фізико-хімічні методи визначення якості молока.
5. Основні вади молока, їх попередження і санітарна оцінка. Скласти схему можливих ризиків на всіх технологічних етапах отримання молока.
6. Заключення.
7. Література.
8. Додатки (за необхідності).

Тема №29. ГІГІЄНІЧНІ ВИМОГИ ДО МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ ДОМАШНЬОГО ВИРОБНИЦТВА

Вступ

1. Класифікація та асортимент молочних продуктів домашнього виробництва.
2. Харчова та енергетична цінність молочних продуктів.
3. Вимоги до якості молочних продуктів домашнього виробництва.
4. Фальсифікація молочних продуктів домашнього виробництва та методи її виявлення.
5. Дослідження молочних продуктів в умовах лабораторії ветеринарно-санітарної експертизи (скласти схему).
6. Заклучення.
7. Література.
8. Додатки (за необхідності).

Тема №30. ГІГІЄНА ВИРБНИЦТВА РИБНИХ КОНСЕРВІВ

Вступ

1. Харчове значення рибних консервів.
2. Загальна характеристика виробництва рибних консервів.
3. Гігієнічні вимоги до пакування, транспортування та зберігання рибних консервів.
4. Показники якості рибних консервів. Дефекти рибних консервів.
5. Навести технологічну схему та ризики на всіх етапах виробництва рибних консервів.
6. Заключення.
7. Література.
8. Додатки (за необхідності).

Тема №31. ГІГІЄНІЧНІ ВИМОГИ ДО ЖИВОЇ ТОВАРНОЇ РИБИ

Вступ

1. Біологічні особливості риби.
2. Види рибної продукції, що надходить у торгівельну мережу.
3. Вимоги національного стандарту до якості й безпечності живої риби. Санітарна оцінка риби за дефектів.
4. Особливості реалізації продуктів лову на агропродовольчому ринку та гігієнічні вимоги до реалізації товарної риби в торгівельній мережі.
5. Скласти акт проведення дезінфекції місця реалізації живої товарної риби на агропродовольчому ринку.
6. Заклучення.
7. Література.
8. Додатки (за необхідності).

Тема №32. ГІГІЄНІЧНІ ВИМОГИ ДО ТРАНСПОРТУВАННЯ ГІДРОБІОНТІВ

Вступ

1. Загальні вимоги до води, в якій перевозять рибу. Фактори, що впливають на перевезення і зберігання живої товарної риби.
2. Засоби для транспортування риби. Тривалість транспортування риби.
3. Гігієнічні вимоги до перевезення живої риби.
4. Гігієнічні вимоги до перевезення консервованих гідробіонтів та рибопродуктів.
5. Скласти акт проведення дезінфекції транспорту (тари), в якому(ій) перевозили живу рибу.
6. Заключение.
7. Література.
8. Додатки (за необхідності).

Тема №33. ВЕТЕРИНАРНО-САНІТАРНА ЕКСПЕРТИЗА РИБИ ЗА ІНФЕКЦІЙНИХ ХВОРОБ

Вступ

1. Класифікація хвороб риб.
2. Чинники передачі хвороб риб.
3. Методи відбору і пересилання патологічного матеріалу від гідробіонтів для дослідження.
4. Санітарна оцінка риби за інфекційних хвороб.
5. Скласти акт утилізації риби, ураженої інфекційними хворобами.
6. Заключение.
7. Література.
8. Додатки (за необхідності).

Тема №34. ВЕТЕРИНАРНО-САНІТАРНА ОЦІНКА РИБИ ЗА ПАРАЗИТАРНИХ ХВОРОБ

Вступ

1. Класифікація основних паразитарних хвороб риби.

2. Чинники передачі інвазійних хвороб риб.
3. Діагностика інвазійних хвороб риби.
4. Санітарна оцінка риби за основних інвазійних хвороб.
5. Провести дослідження риби на наявність збудників інвазійних хвороб. Скласти акт утилізації зразків.
6. Заключення.
7. Література.
8. Додатки (за необхідності).

Тема №35. ГІГІЄНА РИБОПРОМИСЛОВОЇ ПРОДУКЦІЇ У РАЗІ ЗАБРУДНЕННЯ РАДІОНУКЛІДАМИ

Вступ

1. Радіологічний контроль рибницьких господарств. Дозиметричний контроль гідробіонтів
2. Заходи, направлені на зниження питомої активності радіонуклідів у тваринних гідробіонтах.
3. Відбір проб тваринних гідробіонтів для радіометричних і дозиметричних досліджень.
4. Ветеринарно-санітарна експертиза рибопромислової продукції у разі забруднення радіонуклідами.
5. Виміряти радіоактивність зразків риби, про що скласти акт.
6. Заклучення.
7. Література.
8. Додатки (за необхідності).

Тема №36. ГІГІЄНА ОХОЛОДЖЕНОЇ РИБИ

Вступ

1. Класифікація охолодженої риби.

2. Умови отримання якісної охолодженої рибної продукції.
3. Способи охолодження риби. Альтернативні способи охолодження тваринних гідробіонтів.
4. Якість і безпечність риби охолодженої. Гігієнічні вимоги до підморожування риби.
5. Скласти технологічну схему виготовлення охолодженої риби, проаналізувати ризики.
6. Заключення.
7. Література.
8. Додатки (за необхідності).

Тема №37. ГІГІЄНА ЗАМОРОЖЕНОЇ РИБИ

Вступ

1. Заморожування як спосіб консервування риби.
2. Мікрофлора риби за її холодильної обробки.
3. Холодильна обробка риби і рибопродуктів. Дефекти риби холодильної обробки та її санітарна оцінка.
4. Безпечність і якість риби замороженої.
5. Скласти технологічну схему виготовлення охолодженої риби, проаналізувати ризики.
6. Заклучення.
7. Література.
8. Додатки (за необхідності).

Тема №38. ГІГІЄНА СОЛЕНОЇ РИБИ

Вступ

1. Соління як спосіб консервування риби. Класифікація видів та способів соління риби.
2. Гігієнічні вимоги до засоловальних елементів. Фактори, що впливають на швидкість соління риби. Дозрівання соленої риби.

3. Гігієнічні вимоги до режимів соління.
4. Безпечність та якість риби соленої. Санітарна оцінка соленої риби за її дефектів.
5. Скласти технологічну схему виготовлення оселедців солених, визначити ККТ та ризику.
6. Заключение.
7. Література.
8. Додатки (за необхідності).

Тема №39. ГІГІЄНА КОПЧЕНОЇ РИБИ

Вступ

1. Поняття про коптіння та його значення. Джерела коптільного диму.
2. Механізм коптіння риби. Способи коптіння риби.
3. Гігієнічні вимоги до холодного коптіння риби. Безпечність і якість риби холодного коптіння.
4. Гігієнічні вимоги до процесу гарячого коптіння риби. Безпечність і якість риби гарячого коптіння.
5. Скласти технологічну схему виготовлення риби холодного коптіння, визначити ККТ та ризику.
6. Заключение.
7. Література.
8. Додатки (за необхідності).

Тема №40. ГІГІЄНА В'ЯЛЕНОЇ РИБИ

Вступ

1. Гігієнічні вимоги до консервування риби в'яленням.
2. Класифікація в'яленої риби. Асортимент в'ялених рибних продуктів.
3. Безпечність і якість риби в'яленої.

4. Гігієнічні вимоги до пакування. Маркування, транспортування та зберігання риби в'яленої.
5. Скласти технологічну схему виготовлення риби в'яленої, визначити ККТ та ризики.
6. Заключення.
7. Література.
8. Додатки (за необхідності).

Тема №41. ГІГІЄНА СУШЕНОЇ РИБИ

Вступ

1. Гігієнічні вимоги до консервування риби сушінням. Способи сушіння риби.
2. Якість сушених рибних продуктів. Правила приймання сушених рибних продуктів.
3. Гігієнічні вимоги до пакування та зберігання сушених рибних продуктів.
4. Дефекти сушених рибних продуктів.
5. Ветеринарно-санітарна експертиза сушених рибних продуктів (скласти акт проведення досліджень).
6. Заклучення.
7. Література.
8. Додатки (за необхідності).

Тема №42. ВЕТЕРИНАРО-САНІТАРНА ЕКСПЕРТИЗА РИБИ В УМОВАХ ЛАБОРАТОРІЇ ВЕТЕРИНАРНО-САНІТАРНОЇ ЕКСПЕРТИЗИ НА РИНКУ

Вступ

1. Показники якості харчових тваринних гідробіонтів.
2. Відбір проб риби для проведення досліджень.
3. Порядок розтину риби під час проведення ветеринарно-санітарної експертизи.
4. Органолептичні методи дослідження риби. Визначення ступеня свіжості.

5. Мікробіологічні та паразитологічні дослідження риби.
6. Провести ветеринарно-санітарну експертизу зразків риби, про що скласти акт.
7. Заключення.
8. Література.
9. Додатки (за необхідності).

Тема №43. ГІГІЕНА ПРІСНОВОДНИХ РАКІВ ТА КРАБІВ

Вступ

1. Гігієна раків прісноводних.
2. Хвороби раків та санітарна оцінка за них. Загальні профілактичні заходи щодо хвороб раків.
3. Гігієна крабів.
4. Ветеринарно-санітарна експертиза прісноводних раків.
5. Провести ветеринарно-санітарну експертизу прісноводних раків, про що скласти акт.
6. Заклучення.
7. Література.
8. Додатки (за необхідності).

Тема №44. ГІГІЕНА КРЕВЕТОК ТА ДВОСТУЛКОВИХ МОЛЮСКІВ

Вступ

1. Харчова цінність креветок, мідій, устриць, морського гребінця.
2. Гігієнічні вимоги до креветок та морського гребінця.
3. Гігієнічні вимоги до мідій.
4. Гігієнічні вимоги до устриць.
5. Скласти схему виробництва консервів із креветок натуральних, визначити ККТ та ризики.
6. Заклучення.

7. Література.
8. Додатки (за необхідності).

Тема №45. ГІГІЄНІЧНІ ВИМОГИ ДО РИБНИХ ПРЕСЕРВІВ

Вступ

1. Споживчі властивості пресервів. Асортимент та класифікація пресервів.
2. Загальні гігієнічні вимоги до сировини і матеріалів для виробництва пресервів, їх пакування, транспортування та зберігання.
3. Дефекти пресервів.
4. Показники якості пресервів. Методи контролювання якості й безпеки пресервів.
5. Скласти схему виробництва пресервів з розібраної риби, визначити ККТ та ризики.
6. Заключение.
7. Література.
8. Додатки (за необхідності).

Тема №46. ГІГІЄНА ВИРОБНИЦТВА ТА КОНСЕРВУВАННЯ ІКРИ РИБ

Вступ

1. Харчова цінність ікри риби.
2. Біологічні особливості ікри-сирцю. Класифікація ікри риби.
3. Гігієнічні вимоги до отримання та консервування ікри риби.
4. Загальні гігієнічні вимоги до пакування, маркування, транспортування і зберігання ікри риби.
5. Основні дефекти ікри риби.
6. Скласти схему виробництва ікри лососевої, визначити ККТ та ризики.
7. Заключение.
8. Література.

9. Додатки (за необхідності).

Тема №47. ГІГІЄНА ВИРОБНИЦТВА ВАРЕНИХ КОВБАСНИХ ВИРОБІВ

Вступ

1. Харчова цінність варених ковбасних виробів.
2. Асортимент варених ковбасних виробів. Вимоги до сировини.
3. Технологічні особливості виробництва варених ковбасних виробів.
4. Гігієнічні вимоги до допоміжної сировини, що застосовується для виробництва варених ковбасних виробів.
5. Особливості ветеринарно-санітарної експертизи варених ковбасних виробів
6. Навести схему виробництва варених ковбас, визначити ККТ та ризики.
7. Заключення.
8. Література.
9. Додатки (за необхідності).

Тема №48. ГІГІЄНА ВИРОБНИЦТВА ТВЕРДИХ СИРІВ

Вступ

1. Харчова цінність твердих сирів.
2. Асортимент твердих сирів. Вимоги до сировини.
3. Технологічні особливості виробництва твердих сирів.
4. Гігієнічні вимоги до пакування, маркування, транспортування та зберігання твердих сирів.
5. Особливості ветеринарно-санітарної експертизи сирів.
6. Навести схему виробництва твердого сиру, визначити ККТ та ризики.
7. Заклучення.
8. Література.
9. Додатки (за необхідності).

Тема №49. ВЕТЕРИНАРНО-САНІТАРНА ЕКСПЕРТИЗА АПІПРОДУКТІВ

Вступ

1. Харчова та біологічна цінність апіпродуктів.
2. Класифікація меду.
3. Технологічні особливості отримання апіпродуктів та меду.
4. Вимоги до безпечності та якості меду.
5. Особливості ветеринарно-санітарної експертизи меду в умовах лабораторії на ринку.
6. Провести дослідження зразків меду на фальсифікацію. Скласти акт.
7. Заключення.
8. Література.
9. Додатки (за необхідності).

Тема №50. ГІГІЄНІЧНІ ВИМОГИ ДО РОЗСІЛЬНИХ СИРІВ ДОМАШНЬОГО ВИРОБНИЦТВА

Вступ

1. Харчова та біологічна цінність домашніх розсільних сирів.
2. Класифікація розсільних сирів домашнього виробництва.
3. Вимоги до якості та безпечності розсільних сирів домашнього виробництва..
4. Технологія виготовлення домашніх розсільних сирів.
5. Особливості ветеринарно-санітарної експертизи сирів розсільних домашнього виробництва
6. Скласти схему виробництва бринзи овечої, визначити ККТ а ризику.
7. Заклучення.
8. Література.
9. Додатки (за необхідності).

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. ЗУ Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів (Документ 771/97-ВР, чинний, поточна редакція — Редакція від 26.10.2023, підстава - 3221-IX). URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#Text>
2. ЗУ Про рибу, інші водні живі ресурси та харчову продукцію з них (Документ 486-IV, чинний, поточна редакція — Редакція від 16.10.2020, підстава - 124-IX). URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/486-15#Text>
3. Маньковський А. Я., Антонюк Т. А. Технологія продуктів забою тварин: підручник. Київ: Агроосвіта, 2014. 336 с.
4. Палій А. П., Наливайко Л. І., Палій А. П., Родіонова К. О., Іщенко К. В., Дубін Р. А. Особливості вирощування та переробки перепелів: науково-методичний посібник. Харків. ФОП Боровін О. В. 2021. 188с.
5. Правила ветеринарно-санітарної експертизи яєць свійської птиці (Документ z0850-01, поточна редакція — Прийняття від 07.09.2001). URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0850-01#Text>
6. Приклади оформлення бібліографічного опису відповідно до ДСТУ 8302:2015. URL: <https://library.kpnu.edu.ua/?p=989>
7. Про затвердження Ветеринарно-санітарних правил для боєнь, забійно-санітарних пунктів господарств та подвірного забою тварин (Документ z0121-04, чинний, поточна редакція, підстава - z1627-12). URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0121-04#Text>
8. Про затвердження Положення про державну лабораторію ветеринарно-санітарної експертизи на ринку (Документ z0404-02, поточна редакція — Редакція від 16.06.2015, підстава - z0621-15). URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0404-02#Text>
9. Про затвердження Правил ветеринарно-санітарної експертизи молока і молочних продуктів та вимог щодо їх реалізації (Документ z0579-04, чинний, поточна редакція — Редакція від 08.10.2012, підстава - z1627-12). URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0579-04#Text>
10. Про затвердження Правил передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів (Документ z0524-02, поточна редакція — Редакція від 09.08.2013, підстава - z1261-13). URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0524-02#Text>
11. Про затвердження Правил транспортування тварин (Документ 1402-2011-п, чинний, поточна редакція — Редакція від 17.09.2020, підстава - 826-2020-п). URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1402-2011-%D0%BF#Text>

12. Решетніченко О. П., Тарасенко Л. О., Розум Є. Ю., Савченко В. І., Горобей О. М., Хімич М. С., Півень О. Т., Рудь В. О., Ясько В. М. Гігієна молока і молочних продуктів: навчальний посібник. Одеса, 2019. 234 с.
13. Родіонова К. О., Палій А. П., Наливайко Л. І. Ветеринарна санітарія та дезінфектологія: термінологічний словник. Харків: «Стиль-Издат», 2019. 123 с.
14. Яценко І. В., Богатко Н. М., Букалова Н. В., Бібен І. А., Фотіна Т. І., Бусол Л. В., Родіонова К. О., Зажарська Н. М., Забарна І. В., Бінкевич В. Я. Гігієна і експертиза продуктів первинної переробки забійних тварин: підручник (енциклопедичний курс). Дніпро: «Нова ідеологія», 2019. 1200 с.
15. Яценко І. В., Бусол Л. В., Бібен І. А., Богатко Н. М., Дегтярьов М. О., Родіонова К. О. Гігієна виробництва, безпечність та якість соленої риби: навчальний посібник. Харків: «Стиль-Издат», 2019. 110 с.
16. Яценко І. В., Бусол Л. В., Бібен І. А., Богатко Н. М., Родіонова К. О., Забарна І. В., Бінкевич В. Я. Гігієна виробництва, безпечність та якість охолодженої, підмороженої та замороженої риби: навчальний посібник. Харків.: «Стиль-Издат», 2019. 110 с.
17. Яценко І. В., Бусол Л. В., Бібен І. А., Богатко Н. М., Родіонова К. О., Бінкевич В. Я. Гігієна виробництва, безпечність та якість копченої риби: навчальний посібник. Харків.: «Стиль-Издат», 2019. 66 с.
18. Яценко І. В., Бусол Л. В., Головка Н. П., Богатко Н. М., Родіонова К. О., Забарна І. В., Кириченко М. В. Гігієна виробництва, безпечність, якість та експертиза рибних консервів: навчальний посібник. Харків: «Стиль-Издат», 2019. 144 с.

Навчальне видання

**Методичні рекомендації
для виконання курсового проекту
здобувачами спеціальності 211 «Ветеринарна медицина»
другого (магістерського) рівня освіти**

**Формат 60x84/16. Гарнітура Times New Roman
Папір для цифрового друку. Друк ризографічний.**

Ум. друк. арк.1,6.

Наклад

100 прим.

ОДАУ

65000, м.Одеса, вул. Пантелеймонівська, 13