

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЛЬВІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ВЕТЕРИНАРНОЇ
МЕДИЦИНИ ТА БІОТЕХНОЛОГІЙ ІМЕНІ С.З. ГЖИЦЬКОГО**

Факультет громадського розвитку та здоров'я

Кафедра ветеринарно-санітарного інспектування

**ВЕТЕРИНАРНО-САНІТАРНЕ ІНСПЕКТУВАННЯ ПЕРВИННОЇ
ПЕРЕРОБКИ ТВАРИН І ПРОДУКТІВ ЗАБОЮ**

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

для виконання курсових робіт за спеціальністю
212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»

Львів – 2023

Затверджено методичною комісією
факультету громадського розвитку та здоров'я

Методичні рекомендації підготували: Салата В.З., доктор ветеринарних наук, професор, Сімонов М.Р., доктор ветеринарних наук, професор, Дашковський О.О., кандидат ветеринарних наук, доцент.

Методичні рекомендації для виконання курсових робіт за спеціальністю 212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза» з ветеринарно-санітарного інспектування первинної переробки тварин і продуктів забою / В. З. Салата, М. Р. Сімонов, О. О. Дашковський – Львів, 2019. – 23 с.

Рецензенти:

Доктор ветеринарних наук, професор кафедри фармакології та токсикології
Гутий Б.В.

Доктор ветеринарних наук, завідувач кафедри ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи, Одеського державного аграрного університету **Тарасенко Л.О.**

© Салата В.З., Сімонов М.Р. Дашковський О.О., ЛНУВМ БТ імені Гжицького,
2023 рік

Вступ

Організація обов'язкової ветеринарно-санітарної експертизи та здійснення ветеринарно-санітарного нагляду і контролю за діяльністю суб'єктів господарювання щодо переробки, зберігання і реалізації продукції тваринного та рослинного походження забезпечує випуск якісних і безпечних продуктів харчування та гарантує охорону населення від хвороб, спільних для тварин і людей.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен бути здатним продемонструвати такі результати навчання:

знати: розуміти структуру фахової діяльності та використовувати методи наукових досліджень у галузі ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи; основи технології виробництва продуктів тваринництва (суб'єкти господарювання будь-якої форми власності), їх переробки (м'ясо-, птахопереробні підприємства), транспортування, зберігання, а також реалізації; сучасні методи досліджень показників якості та безпеки харчових продуктів та сировини тваринного походження; чинні закони та інші нормативно-правові акти щодо безпеки та якості харчових продуктів і кормів; діючі вимоги до якості та безпеки харчових продуктів і кормів в ЄС та згідно Codex Alimentarius; ветеринарні вимоги щодо імпорту в Україну вантажів, підконтрольних Державній службі України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів; основи стандартизації, сертифікації та управління безпекою і якістю харчових продуктів;

вміти: проводити ветеринарно-санітарну оцінку харчових продуктів і кормів; володіти сучасними методами досліджень з якості та безпеки харчових продуктів і продовольчої сировини тваринного походження, кормів; проводити ветеринарно-санітарні заходи й кваліфіковано вирішувати питання санітарно-гігієнічних досліджень, на підставі яких визначити ветеринарно-санітарну придатність харчових продуктів і сировини тваринного походження; проводити ветеринарно-санітарні заходи щодо вилучення з обігу, переробки, утилізації, знищення або подальшого використання неякісної та небезпечної продукції. Мати практичні навички щодо приймання і здавання на забій тварин, їх транспортування, підготовку до забою, основ технології та стандартизації при виробництві продуктів тваринного походження.

Курсова робота (КР) – це індивідуальне завдання, яке сприяє розширенню і поглибленню теоретичних знань, розвитку навичок їх практичного використання, та є творчим або репродуктивним рішенням конкретної задачі щодо об'єктів діяльності фахівця (ідентифікація і особливості сенсорної оцінки якості харчових продуктів різних видів і груп), виконане студентом самостійно під керівництвом викладача згідно із завданням, на основі набутих з даної та суміжних дисциплін знань та умінь.

Виконання курсової роботи з дисципліни «Ветеринарно-санітарне інспектування первинної переробки тварин і продуктів забою» є одним із важли-

вих елементів навчання і підготовки спеціалістів з ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи.

Метою курсової роботи є закріплення та розширення знань набутих в процесі вивчення дисципліни, розвиток наукового мислення, вміння працювати з навчальним матеріалом, вибирати та узагальнювати матеріали джерел літератури, чітко і грамотно формулювати свою думку та висновки.

1. Організація виконання індивідуального завдання у формі курсової роботи

У процесі виконання індивідуального завдання виділяють такі етапи:

- закріплення теми за студентом;
- систематизація зібраної літератури та інформації;
- написання і оформлення текстової частини роботи;
- подання індивідуального завдання на кафедру;
- захист курсової роботи.

Індивідуальне завдання (курсова робота) має бути виконана у термін, вказаний у графіку навчального процесу та здана на кафедру ветеринарно-санітарного інспектування відповідальному викладачу для рецензування. У випадку негативної рецензії студент повинен переробити роботу з врахуванням всіх зауважень та повторно здати її на кафедру.

2. Підбір і опрацювання літератури

Згідно з темою індивідуального завдання студент самостійно підбирає і вивчає джерела літератури: книги, статті брошури, реферати, офіційні документи, НДТ, галузеві журнали, газети, оглядову інформацію та іноземні джерела літератури.

Під час опрацювання літератури короткий виклад змісту бажано вести на картках або окремих листках, при цьому вказуючи прізвище та ініціали авторів, повну назву джерела. Для статті – назву, номер і сторінки журналу, для книг – назву, рік, видавництво, кількість сторінок.

Порядок оформлення списку літератури:

Список літератури має включати всі використані джерела, які можна розміщувати у один із таких способів:

- в порядку посилань в тексті;
- в алфавітному порядку прізвищ перших авторів або заголовків;

Зразки оформлення списку використаних джерел літератури наведено у рекомендованій літературі для використання.

3. Структура курсової роботи

Вступ

Основна частина відповідно до вимог плану теми

Список використаної літератури

Висновки

Додатки

4. Оформлення індивідуального завдання

Текст індивідуального завдання (курсової роботи) викладається українською літературною мовою з використанням затверджених термінів на білому папері стандартного формату (А4, 203×288, 210×297).

Обсяг індивідуального завдання повинен бути в межах 40-50 сторінок рукопису. Необхідно ілюструвати роботу таблицями, схемами, графіками, фотографіями, малюнками, етикетками.

У тексті допускається тільки загальноприйняте скорочення слів.

Нумерація сторінок проставляється арабськими цифрами у правому верхньому кутку аркуша. Першою сторінкою є титульний лист, другою – зміст, на яких номер не проставляється. У змісті проти кожного пункту праворуч вказується номер сторінки, з якої починається розділ, підрозділ, пункт.

Текст змісту роботи поділяється на розділи, підрозділи, які нумеруються арабськими цифрами згідно плану. Кожний розділ слід починати з нової сторінки. Сторінки із вступом, списком використаної літератури не нумеруються.

Цифровий матеріал оформляється у вигляді таблиці. Кожна таблиця повинна мати номер, який складається з номера розділу та порядкового номера таблиці (в межах даного розділу). У тексті роботи обов'язково мають бути посилання на таблицю.

Посилання на використані джерела літератури у тексті роботи вказують порядковим номером джерела за списком у квадратних дужках, наприклад [5].

Основна частина роботи повинна бути оформлена відповідно до вимог ДСТУ 1.2. та ДСТУ 1.5.

Додатки подаються після списку літератури. У додатках мають бути представлені зразки та копії ветеринарних документів, протоколів, актів, приписів, супровідних документів, зразки штампів, схеми, малюнки, фотографії.

В окремих випадках як виняток на підставі рішення кафедри, альтернативою до виконання курсової роботи є розробка, оформлення і виготовлення матеріалів щодо навчального унаочнення до дисципліни «Ветеринарно-санітарне інспектування первинної переробки тварин і продуктів забою».

Критерії оцінювання курсових робіт:

Оцінка курсової роботи здійснюється за 100-бальною шкалою, яка складається з двох частин: 1) виконання курсової роботи (до 70 балів) і 2) захисту (до 30 балів).

Оцінка «відмінно» (90-100 балів) ставиться, якщо студент: 1) показав глибокі теоретичні знання цієї дисципліни, з якої виконана курсова роботи; 2) оволодів первинними навиками дослідної роботи: збирати дані, аналізувати, творчо осмислювати, формулювати висновки; 3) дає свої пропозиції і рекомендації з предмету дослідження; 4) виконав роботу грамотно літературною українською мовою; 5) оформив роботу у відповідності до вимог і подав її до захисту у визначений кафедрою термін; 6) на захисті продемон-

стрував глибокі знання теми дослідження, тверде і впевнено відповів на запитання членів комісії.

Оцінка «добре» (74-89 балів) ставиться, якщо студент: 1) показав досить високі теоретичні знання тієї дисципліни, з якої виконана курсова робота; 2) оволодів первинними навиками дослідної роботи: збирати дані, аналізувати, осмислювати їх, формулювати висновки, але не завжди критично ставиться до використаних джерел та літератури; 3) дає свої пропозиції і рекомендації з предмету дослідження, однак відчуває труднощі щодо їх обґрунтування; 4) виконав роботу грамотно літературною українською мовою, але допустив нечисленні граматичні та стилістичні помилки; 5) оформив роботу у відповідності до вимог і подав її до захисту у визначений кафедрою термін; 6) на захисті продемонстрував добрі знання з теми дослідження, відповів на запитання членів комісії;

Оцінка « задовільно» (60-73 балів) ставиться, якщо студент: 1) показав достатні теоретичні знання з тієї дисципліни (дисциплін), з якої виконується лана робота: 2) в основному оволодів первинними навиками дослідної роботи: збирати дані, аналізувати, осмислювати їх, формулювати висновки, однак допускає в роботі порушення принципів логічного і послідовного викладу матеріалу, мають місце окремі фактичні помилки і неточності; 3) не може сформулювати пропозиції і рекомендації з теми дослідження, або обґрунтувати їх; 4) допускає помилки в оформленні роботи та її науково- довідкового апарату; 5) допускає численні граматичні та стилістичні помилки; 6) на захисті продемонстрував задовільні знання з теми дослідження, але не зумів впевнено й чітко відповісти на додаткові запитання членів комісії;

Оцінка « незадовільно» (менше 59 балів) ставиться в тому разі, якщо на захисті студент проявив повне незнання досліджуваної проблеми, не зумів задовільно відповісти на поставлені питання, що свідчить про несамостійне виконання курсової роботи.

Зразок оформлення титульної сторінки:

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЛЬВІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ВЕТЕРИНАРНОЇ
МЕДИЦИНИ ТА БІОТЕХНОЛОГІЙ ІМЕНІ С.З. ГЖИЦЬКОГО**

*Факультет громадського розвитку та здоров'я
Кафедра ветеринарно-санітарного інспектування*

КУРСОВА РОБОТА

**З дисципліни «Ветеринарно-санітарне інспектування первинної
переробки тварин і продуктів забою»**

Тема: «_____»

Виконав (ла) студент (ка)

- курсу, - групи

факультету ветеринарної гігієни, еко-
логії та права

спеціальність 212 «Ветеринарна гігієна,
санітарія і експертиза»

(прізвище та ініціали)

Львів - ___ рік

Тема №1. ВЕТЕРИНАРНО-САНІТАРНИЙ КОНТРОЛЬ ПРИ ЗАГОТІВЛІ ТВАРИН ДЛЯ ЗАБОЮ

Вступ

1. Забійні тварини, як сировина для м'ясної промисловості. Вимоги державних стандартів.
2. Методи заготівлі забійних тварин, заготівля тварин від фермерів, орендаторів, кооперативів і населення.
3. Ветеринарно-санітарний контроль при заготівлі забійних тварин.
4. Хвороби і випадки, при яких забороняється відправляти тварин на забій.
5. Ветеринарно-санітарний контроль при заготівлі тварин для забою на бойні.....району.....області.
6. Висновки.
7. Список використаної літератури.
8. Додатки.

Тема №2. ВЕТЕРИНАРНО-САНІТАРНИЙ КОНТРОЛЬ ПРИ ЗАГОТІВЛІ ПТИЦІ ДЛЯ ЗАБОЮ

Вступ

1. Вимоги державного стандарту до птиці, як сировини для переробної промисловості.
2. Ветеринарно-санітарний контроль вирощування промислової птиці.
3. Проведення профілактичних заходів щодо захворювань заразного походження.
4. Хвороби і випадки, при яких забороняється відправляти птицю на забій.
5. Ветеринарно-санітарний контроль при заготівлі птиці для забою на м'ясопереробному підприємстві.....району.....області.
6. Висновки.
7. Список використаної літератури.
8. Додатки.

Тема №3. ВЕТЕРИНАРНО-САНІТАРНИЙ КОНТРОЛЬ ПРИ ЗАГОТІВЛІ КРОЛІВ ДЛЯ ЗАБОЮ

Вступ

1. Вимоги державного стандарту до кролів, як сировини для переробної промисловості.
2. Ветеринарно-санітарний контроль за промисловим вирощуванням кролів.
3. Проведення профілактичних заходів щодо захворювань заразного походження.
4. Хвороби і випадки, при яких забороняється відправляти кролів на забій.
5. Ветеринарно-санітарний контроль при заготівлі кролів для забою на м'ясопереробному підприємстві.....району.....області.
6. Висновки.
7. Список використаної літератури.
8. Додатки.

Тема №4. ВЕТЕРИНАРНО-САНІТАРНИЙ НАГЛЯД ПРИ ТРАНСПОРТУВАННІ ЗАБІЙНИХ ТВАРИН

Вступ

1. Методи транспортування забійних тварин на м'ясо-переробні підприємства. Оформлення супровідної документації.
2. Хвороби тварин, які пов'язані з транспортуванням. Заходи їх профілактики.
3. Санітарна обробка і контроль якості очистки та дезінфекції транспортних засобів.
4. Ветеринарно-санітарний нагляд при транспортуванні забійних тварин на.....м'ясопереробне підприємство.
5. Висновки.
6. Список використаної літератури.
7. Додатки.

Тема №5. ВЕТЕРИНАРНО-САНІТАРНИЙ НАГЛЯД ПРИ ТРАНСПОРТУВАННІ ПТИЦІ ТА КРОЛІВ

Вступ

1. Методи транспортування птиці та кролів на переробні підприємства. Оформлення супровідних документів.
2. Профілактика хвороб птиці та кролів під час транспортування.
3. Санітарна обробка і контроль якості очистки та дезінфекції транспортних засобів.
4. Ветеринарно-санітарний нагляд при транспортуванні птиці та кролів на.....м'ясопереробне підприємство.
5. Висновки.
6. Список використаної літератури.
7. Додатки.

Тема №6. ВЕТЕРИНАРНО-САНІТАРНИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ТРАНСПОРТУ- ВАННЯМ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ І СИРОВИНИ ТВАРИННОГО ПОХО- ДЖЕННЯ.

Вступ

1. Вимоги до транспортування харчових продуктів і сировини тваринного походження. Оформлення супровідних документів.
2. Транспортування харчових продуктів і сировини тваринного походження залізничним транспортом.
3. Транспортування харчових продуктів і сировини тваринного походження повітряним транспортом.
4. Транспортування харчових продуктів і сировини тваринного походження водним транспортом.
5. Методи (методики) відбору зразків та їх простих і лабораторних досліджень (випробувань), а також види лабораторних досліджень (випробувань).
6. Санітарна обробка і контроль якості очистки та дезінфекції транспортних засобів.
4. Державний контроль за транспортуванням харчових продуктів і сировини тваринного походження.

5. Висновки.
6. Список використаної літератури.
7. Додатки.

Тема №7. ВЕТЕРИНАРНО-САНІТАРНІ ВИМОГИ ДО М'ЯСОПЕРЕРОБНИХ ПІДПРИЄМСТВ

Вступ

1. Ветеринарно-санітарні вимоги до місця будівництва м'ясо– та птахокомбінатів, боень, забійних пунктів.
2. Санітарно-гігієнічні та технічні вимоги до виробничих цехів і їх обладнання.
3. Водопостачання, освітлення і вентиляція на м'ясопереробних підприємствах.
4. Ветеринарно-санітарний стан на..... м'ясопереробному підприємстві.
5. Висновки.
6. Список використаної літератури.
7. Додатки.

Тема №8. ВЕТЕРИНАРНО-САНІТАРНІ ВИМОГИ ПРИ ПРИЙМАННІ, УТРИМАННІ І ПЕРЕДЗАБІЙНОМУ ОГЛЯДІ ЗАБІЙНИХ ТВАРИН НА М'ЯСОПЕРЕРОБНОМУ ПІДПРИЄМСТВІ

Вступ

1. Порядок здачі-приймання тварин на забій.
2. Передзабійна витримка тварин.
3. Захворювання, при яких тварин не допускають до забою.
4. Ветеринарні правила допуску на забій хворих і вакцинованих тварин.
5. Ветеринарно-санітарні вимоги при прийманні, утриманні і передзабійному огляді тварин на м'ясопереробному підприємстві.
6. Висновки.
7. Список використаної літератури.
8. Додатки.

Тема №9. ВЕТЕРИНАРНО-САНІТАРНИЙ КОНТРОЛЬ 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-санітарний контроль при прийманні і переробці птиці (або кролів) нам'ясопереробному підприємстві.
6. Висновки.
7. Список використаної літератури.
8. Додатки.

Тема №10. ВЕТЕРИНАРНО-САНІТАРНЕ ІНСПЕКТУВАННЯ У ЦЕХУ ЗАБОЮ ХУДОБИ

Вступ.

1. Ветеринарно-санітарний контроль за технологічним процесом переробки худоби.
2. Порядок проведення післязабійної ветеринарно-санітарної експертизи.
3. Практичне значення дослідження лімфатичної системи для ветеринарно-санітарної експертизи.
4. Порядок нанесення позначок придатності на м'ясотуші в умовах м'ясопереробного підприємства.
5. Товарознавча оцінка та маркування яловичини.
6. Організація ветеринарно-санітарного інспектування в цеху забою худоби і розробки туш..... м'ясопереробного підприємства.
7. Висновки.
8. Список використаної літератури.
9. Додатки.

Тема №11. ВЕТЕРИНАРНО-САНІТАРНЕ ІНСПЕКТУВАННЯ У ЦЕХУ ЗАБОЮ СВИНЕЙ

Вступ

1. Ветеринарно-санітарний контроль за переробкою 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. Товарознавча оцінка та маркування свинини.
6. Організація ветеринарно-санітарного інспектування в цеху первинної переробки свиней..... м'ясопереробного підприємства.
7. Висновки.
8. Список використаної літератури.
9. Додатки.

Тема №12. ВЕТЕРИНАРНО-САНІТАРНЕ ІНСПЕКТУВАННЯ В ЦЕХУ ЗАБОЮ ПТИЦІ

Вступ

1. Ветеринарно-санітарний контроль за технологічним процесом забою птиці.
2. Методика проведення післязабійної ветеринарно-санітарної експертизи.
3. Порядок нанесення позначок придатності на тушки птиці.
4. Товарознавча оцінка та маркування м'яса птиці.
5. Організація виробничого ветеринарного-санітарного інспектування при переробці птиці в умовах м'ясопереробного підприємства.
6. Висновки.
7. Список використаної літератури.
8. Додатки.

Тема №13. ВЕТЕРИНАРНО-САНІТАРНЕ ІНСПЕКТУВАННЯ В ЦЕХУ ЗАБОЮ КРОЛІВ

Вступ

1. Ветеринарно-санітарний контроль за технологічним процесом забою кролів.
2. Методика проведення післязабійної ветеринарно-санітарної експертизи.
3. Порядок нанесення позначок придатності на кролятину.
4. Товарознавча оцінка та маркування кролятини.
5. Організація виробничого ветеринарного-санітарного інспектування при переробці кролів в умовах..... м'ясопереробного підприємства.
6. Висновки.
7. Список використаної літератури.
8. Додатки.

Тема №14. ВЕТЕРИНАРНО-САНІТАРНЕ ІНСПЕКТУВАННЯ В СУБПРОДУКТОВОМУ ЦЕХУ.....М'ЯСОПЕРЕРОБНОГО ПІДПРИЄМСТВА

Вступ.

1. Класифікація і харчова цінність субпродуктів.
2. Основи технології і гігієна первинної переробки.
3. Ветеринарно-санітарна експертиза субпродуктів.
4. Ветеринарно-санітарний режим у субпродуктовому цеху.
5. Організація ветеринарно-санітарного інспектування в субпродуктовому цеху.....м'ясопереробного підприємства.
6. Висновки.
7. Список використаної літератури.
8. Додатки.

Тема №15. ВЕТЕРИНАРНО-САНІТАРНЕ ІНСПЕКТУВАННЯ ПРИ ВИМУШЕНОМУ ЗАБОЇ ТВАРИН

Вступ

1. Вимушений забій тварин і порядок його проведення.
2. Випадки, при 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 при вимушеному забої тварин.
6. Висновки.
7. Список використаної літератури.
8. Додатки.

**Тема №16. ВЕТЕРИНАРНО-САНІТАРНЕ ІНСПЕКТУВАННЯ ПРИ ІНФЕКЦІЙНИХ ХВОРОБАХ ТВАРИН В УМОВАХ
..... М'ЯСОПЕРЕРОБНОГО ПІДПРИЄМСТВА АБО
ЛАБОРАТОРІЇ ВЕТСАНЕКСПЕРТИЗИ АГРОПРОДОВЛЬЧОГО РИНКУ**

Вступ.

1. Інфекційні хвороби, при яких забороняється забій тварин на м'ясо.
2. Ветеринарно-санітарна експертиза продуктів забою тварин при інфекційних хворобах, які передаються людині через м'ясо і м'ясопродукти.
3. Ветеринарно-санітарна експертиза продуктів забою тварин при інфекційних хворобах, які не передаються людині через м'ясо і м'ясопродукти.
4. Заходи, які проводяться при виявленні інфекційних захворювань в умовах м'ясопереробного підприємства.
5. Ветеринарно-санітарне інспектування продуктів забою тварин при інфекційних хворобах в умовах м'ясопереробного підприємства або лабораторії ВСЕ..... агропродовльчого ринку.
6. Висновки.
7. Список використаної літератури.
8. Додатки.

**Тема №17. ВЕТЕРИНАРНО-САНІТАРНЕ ІНСПЕКТУВАННЯ
ПРИ ІНВАЗІЙНИХ ХВОРОБАХ ТВАРИН В УМОВАХ.....
М'ЯСОПЕРЕРОБНОГО ПІДПРИЄМСТВА АБО ЛАБОРАТОРІЇ
ВЕТСАНЕКСПЕРТИЗИ..... АГРОПРОДОВЛЬЧОГО РИНКУ**

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-санітарне інспектування продуктів забою тварин при інвазійних хворобах в умовах м'ясопереробного підприємства або лабораторії ВСЕ агропродовльчого ринку.
6. Висновки.
7. Список використаної літератури.
8. Додатки.

**Тема №18. ВЕТЕРИНАРНО-САНІТАРНЕ ІНСПЕКТУВАННЯ
ПРИ НЕЗАРАЗНИХ ХВОРОБАХ ТВАРИН В УМОВАХ.....
М'ЯСОПЕРЕРОБНОГО ПІДПРИЄМСТВА АБО ЛАБОРАТОРІЇ ВЕТСАНЕК-
СПЕРТИЗИ..... АГРОПРОДОВЛЬЧОГО РИНКУ**

Вступ

1. Ветеринарно-санітарна експертиза органів і туш при захворюваннях шлунково-кишкового тракту, 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-санітарне інспектування продуктів забою тварин при незаразних хворобах в умовах м'ясопереробного підприємства або лабораторії ВСЕ агропродовольчого ринку.

6. Висновки.

7. Список використаної літератури.

8. Додатки.

Тема №19. ВЕТЕРИНАРНО-САНІТАРНЕ ІНСПЕКТУВАННЯ В КИШКОВОМУ ЦЕХУМ'ЯСОПЕРЕРОБНОГО ПІДПРИЄМСТВА

Вступ

1. Номенклатура комплектів кишок і їх використання.

2. Консервування кишкової сировини. Вади кишок.

3. Ветеринарно-санітарне інспектування і гігієна кишкової сировини.

4. Санітарно-гігієнічні вимоги до кишкових цехів.

5. Технологія обробки кишкової сировини.

6. Організація ветеринарно-санітарного контролю при виробництві кишкової сировини в умовах м'ясопереробного підприємства.

7. Висновки.

8. Список використаної літератури.

9. Додатки.

Тема №20. ВЕТЕРИНАРНО-САНІТАРНЕ ІНСПЕКТУВАННЯ В ЖИРОВОМУ ЦЕХУМ'ЯСОПЕРЕРОБНОГО ПІДПРИЄМСТВА

Вступ

1. Морфологія і хімія жирової сировини.

2. Консервування і види псування жиру.

3. Технологія і гігієна витоплення тваринних жирів.

4. Ветеринарно-санітарна експертиза і технологічний контроль жиру-сирцю, харчового і технічного жиру.

5. Санітарно-гігієнічний режим у жировому цеху.

6. Організація ветеринарно-санітарного інспектування при виробництві тваринних жирів в умовах м'ясопереробного підприємства.

7. Висновки.

8. Список використаної літератури.

9. Додатки.

Тема №21. ВЕТЕРИНАРНО-САНІТАРНЕ ІНСПЕКТУВАННЯ В ШКУРО-ЗАСОЛЮВАЛЬНОМУ ЦЕХУМ'ЯСОПЕРЕРОБНОГО ПІДП- РИЄМСТВА

Вступ

1. Класифікація і номенклатура шкур.

2. Консервування і дезінфекція шкур. Вади шкур.

3. Технологія і гігієна переробки шкур.
4. Ветеринарно-санітарна експертиза шкіряно-хутрової сировини. Клеймування шкур.
5. Ветеринарно-санітарні вимоги і гігієнічний режим у шкуро-засолювальному цеху.
6. Організація ветеринарно-санітарного інспектування при переробці шкур в умовах м'ясопереробного підприємства.
7. Висновки.
8. Список використаної літератури.
9. Додатки.

Тема №22. ВЕТЕРИНАРНО-САНІТАРНЕ ІНСПЕКТУВАННЯ В ЦЕХУ КОРМОВИХ І ТЕХНІЧНИХ ПРОДУКТІВМ'ЯСОПЕРЕРОБНОГО ПІДПРИЄМСТВА

Вступ

1. Основні технологічні операції виробництва кормового борошна, кормового і технічного жиру, клею, желатину.
2. Гігієна збору і обробки щетини, волосся, пера, копит, рогів.
3. Ветеринарно-санітарні вимоги до заготівлі і транспортування технічної сировини тваринного походження.
4. Ветеринарно-санітарні вимоги до цехів кормових і технічних продуктів.
5. Організація ветеринарно-санітарного інспектування в цеху кормових і технічних продуктів м'ясопереробного підприємства.
6. Висновки.
7. Список використаної літератури.
8. Додатки.

Тема №23. ВЕТЕРИНАРНО-САНІТАРНЕ ІНСПЕКТУВАННЯ В ХОЛОДИЛЬНОМУ ЦЕХУМ'ЯСОПЕРЕРОБНОГО ПІДПРИЄМСТВА

Вступ

1. Консервування м'яса і м'ясних продуктів холодом.
2. Ветеринарно-санітарний режим у холодильних камерах.
3. Ветеринарно-санітарне інспектування м'яса і м'ясних продуктів у холодильнику.
4. Контроль реалізації і умови транспортування охолодженого та замороженого м'яса і м'ясопродуктів.
5. Організація ветеринарно-санітарного інспектування м'яса і м'ясних продуктів у холодильному цеху..... м'ясопереробного підприємства.
6. Висновки.
7. Список використаної літератури.
8. Додатки.

Тема №24. ВЕТЕРИНАРНО-САНІТАРНЕ ІНСПЕКТУВАННЯ В КОНСЕРВНОМУ ЦЕХУМ'ЯСОПЕРЕРОБНОГО ПІДПРИЄМСТВА

Вступ

1. Санітарне і економічне значення консервного виробництва.

2. Ветеринарно-санітарне інспектування сировини і технологічних операцій при виробництві м'ясних консервів.
3. Вади і санітарна оцінка м'ясних банкових консервів.
4. Зберігання готових консервів і оцінка їх якості при реалізації.
5. Ветеринарно-санітарні вимоги і гігієнічний режим у консервному цеху.
6. Організація ветеринарно-санітарного інспектування у консервному цеху..... м'ясопереробного підприємства.
7. Висновки.
8. Список використаної літератури.
9. Додатки.

Тема №25. ВЕТЕРИНАРНО-САНІТАРНЕ ІНСПЕКТУВАННЯ В КОВБАСНОМУ ЦЕХУМ'ЯСОПЕРЕРОБНОГО ПІДПРИЄМСТВА

Вступ

1. Консервування м'яса і м'ясопродуктів високою температурою та кухонною сіллю.
2. Санітарні вимоги до сировини і допоміжних матеріалів для ковбасного виробництва.
3. Контроль якості ковбасних виробів, натуральних і січених напівфабрикатів.
4. Гігієна зберігання, пакування і транспортування ковбас та напівфабрикатів, їх вади та санітарна оцінка.
5. Ветеринарно-санітарні вимоги і гігієнічний режим у ковбасному цеху.
6. Організація ветеринарно-санітарного інспектування у ковбасному цеху..... м'ясопереробного підприємства.
7. Висновки.
8. Список використаної літератури.
9. Додатки.

Тема №26. ВЕТЕРИНАРНО-САНІТАРНЕ ІНСПЕКТУВАННЯ ВИРОБ- НИЦТВА 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-санітарного інспектування варених ковбасних виробів
6. Навести схему виробництва варених ковбас, визначити критичні контрольні точки та ризики.
7. Заключення.
8. Список використаної літератури.
9. Додатки (за необхідності).

Тема №27. РАДІОЛОГІЧНИЙ КОНТРОЛЬ ТВАРИН І М'ЯСНИХ ПРОДУКТІВ В УМОВАХ.....М'ЯСОПЕРЕРОБНОГО ПІДПРИЄМСТВА

Вступ

1. Джерела радіоактивного ураження тварин.
2. Особливості первинної переробки уражених тварин.
3. Післязабійна ветеринарно-санітарна експертиза туш і органів при радіоактивному ураженні.
4. Санітарна оцінка і дезактивація м'яса та м'ясопродуктів.
5. Радіологічний контроль тварин і м'ясних продуктів в умовах..... м'ясопереробного підприємства.
6. Висновки.
7. Список використаної літератури.
8. Додатки.

Тема №28. ВЕТЕРИНАРНО-САНІТАРНИЙ НАГЛЯД І КОНТРОЛЬ НА БОЙНЯХ ТА ЗАБІЙНО-САНІТАРНИХ ПУНКТАХ ГОСПОДАРСТВ

Вступ

1. Характеристика підприємств з переробки тварин і ветеринарно-санітарні вимоги до них.
2. Санітарно-гігієнічні вимоги до місця для будівництва бойні та забійно-санітарного пункту господарства, цехів і відділень та їх обладнання.
3. Технологія забою тварин і гігієна обробки м'ясних туш.
4. Методика післязабійного огляду туш і органів тварин.
5. Забій тварин, обробка і організація ветеринарно-санітарного нагляду і контролю в умовах..... бойні або забійно-санітарного пункту господарства.
6. Висновки.
7. Список використаної літератури.
8. Додатки.

Тема №29. ВЕТЕРИНАРНО-САНІТАРНИЙ НАГЛЯД І КОНТРОЛЬ ЗА ПОДВІРНОГО ЗАБОЮ ТВАРИН

Вступ

1. Що потрібно знати при подвірному забої тварин.
2. Ветеринарно-санітарні правила при подвірному забої тварин.
3. Випадки, при яких заборонений забій тварин.
4. Методика післязабійного огляду туш і органів тварин.
5. Порядок оформлення документації і клеймування м'яса.
5. Санітарна оцінка і реалізація м'яса і субпродуктів за подвірного забою тварин.
6. Висновки.
7. Список використаної літератури.
8. Додатки.

Тема №30. ДЕРЖАВНИЙ ВЕТЕРИНАРНО-САНІТАРНИЙ НАГЛЯД І КОНТРОЛЬ НА ХОЛОДОКОМБІНАТАХ

Вступ

1. Організація державного ветеринарно-санітарного нагляду та контролю в Україні.
2. Консервування м'яса і м'ясних продуктів.
3. Обов'язками спеціалістів ветеринарно-санітарної медицини на холодокомбінатах.
4. Відбір зразків та лабораторні дослідження (випробування).
5. Позначка придатності та ідентифікаційна позначка.
6. Організація ветеринарно-санітарного інспектування м'яса і м'ясних продуктів..... холодокомбінатах.
6. Висновки.
7. Список використаної літератури.
8. Додатки.

Тема №31. ВЕТЕРИНАРНО-САНІТАРНИЙ КОНТРОЛЬ ЗА НЕДОПУЩЕННЯМ В М'ЯСО І М'ЯСОПРОДУКТИ ЗАЛИШКОВИХ КІЛЬКОСТЕЙ ВЕТЕРИНАРНИХ ПРЕПАРАТІВ

Вступ.

1. Вплив різних факторів на хімічний склад і властивості м'яса.
2. Небезпеки пов'язані з забрудненням продовольчої сировини і харчових продуктів важкими металами (загальна характеристика).
3. Небезпеки пов'язані з забрудненням продовольчої сировини і харчових продуктів тваринного походження радіонуклідами.
4. Небезпеки пов'язані з використанням у тваринництві антибактеріальних препаратів.
5. Небезпеки пов'язані з використанням у тваринництві гормональних препаратів.
6. Ветеринарно-санітарний контроль за недопущенням потрапляння ксенобіотиків в м'ясо і м'ясопродуктирайоні.....області.
7. Висновки.
8. Список використаної літератури.
9. Додатки.

Тема №32. ТОВАРНА І САНІТАРНА ЯКІСТЬ ЯЄЦЬ В УМОВАХПТАХОФАБРИКИ (ЛАБОРАТОРІЇ ВЕТЕРИНАРНО-САНІТАРНОЇ ЕКСПЕРТИЗИ.....АГРОПРОДОВОЛЬЧОГО РИНКУ)

Вступ

1. Будова, хімічний склад і харчова цінність яєць.
2. Санітарна і товарознавча класифікація яєць.
3. Ветеринарно-санітарні вимоги при зборі та зберіганні яєць. Вади яєць, їх санітарна оцінка.
4. Правила ветсанекспертизи яєць на ринку.
5. Оцінка товарної і санітарної якості яєць в умовах.....птахофабрики (лабораторії ветсанекспертизи..... агропродовольчого ринку).
6. Висновки.

7. Список використаної літератури.

8. Додатки.

Тема №33. 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..... агропродовольчого ринку.

6. Висновки.

7. Список використаної літератури.

8. Додатки.

Тема №34. ВЕТЕРИНАРНО-САНІТАРНЕ ІНСПЕКТУВАННЯ ТВАРИННИХ ХАРЧОВИХ ЖИРІВ В УМОВАХ ЛАБОРАТОРІЇ ВЕТЕРИНАРНО-САНІТАРНОЇ ЕКСПЕРТИЗИАГРОПРОДОВОЛЬЧОГО РИНКУ

Вступ.

1. Склад і властивості тваринних жирів.
2. Зміни в жирі при зберіганні.
3. Органолептичне дослідження тваринних жирів.
4. Лабораторні методи дослідження тваринних жирів.
5. Особливості ветеринарно-санітарної експертизи тваринних жирів в умовах державної лабораторії ВСЕ..... агропродовольчого ринку.

6. Висновки.

7. Список використаної літератури.

8. Додатки.

Тема №35. ВЕТЕРИНАРНО-САНІТАРНЕ ІНСПЕКТУВАННЯ М'ЯСА НА АГРОПРОДОВОЛЬЧОМУ РИНКУРАЙОНУ.....ОБЛАСТІ

Вступ.

1. Хімічний і морфологічний склад м'яса.
2. Товарознавча характеристика м'яса.
3. Схема ветеринарно-санітарної експертизи органів і туш у лабораторії ветсанекспертизи на ринку.
4. Особливості ветеринарно-санітарної експертизи м'яса диких промислових тварин і пернатої дичини.

5. Ветеринарно-санітарна експертиза м'яса на агропродовольчому ринку.....району.....області.

6. Висновки.

7. Список використаної літератури.

8. Додатки.

РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРИ ДЛЯ ВИКОРИСТАННЯ

1. Атлас ветеринарно-санітарного інспектування продуктів забою тварин / [І. В. Яценко, Н. М. Богатко, І. А. Бібен, Л. В. Бусол та ін.]. – Харків: РВВ Харківської державної зооветеринарної академії, 2015. – 384 с.
2. Безпека харчових продуктів: Нормативні документи: Довідник. / За заг. ред. В. Л. Іванова. – Львів: НТЦ Леонорм - стандарт, 2000. – 158 с.
3. Букалова Н.В. Ветеринарно-санітарна експертиза кормів, кормових добавок та сировини для їх виробництва: Навчальний посібник / Н. В. Букалова, Н. М. Богатко, О. А. Хіцька. – К.: Аграрна освіта, 2010. – 461 с.
4. Ветеринарна радіологія. Посібник у запитаннях і відповідях / Кравців Р. Й., Салата В. З., Семанюк В. І., Фреюк Д. В., Ярошович І. Г. – 2008. – 512 с.
5. Ветеринарні вимоги щодо імпорту в Україну об'єктів державного ветеринарно-санітарного контролю та нагляду. Затверджені наказом Державного департаменту ветеринарної медицини Мінагрополітики України 14.06.04 р., №71 та зареєстровані в Міністерстві юстиції України 23.05.2004 р. за № 768/9367 (зі змінами від 28.05.2005 р.).
6. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва / О. М. Якубчак, В. І. Хоменко, С. Д. Мельничук та ін.; За ред. О. М. Якубчак, В. І. Хоменка. – К., 2005. – 800 с.
7. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва / Ковбасенко В. М.: Навчальний посібник.: в двох томах. – К.: Фірма «ІНКОС», 2005. – Т. 1. – 416 с.; Т. 2. – 536 с.
8. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології переробки продуктів тваринництва / Кас'янчук В. В., Микитюк П. В., Олійник Л. В.: Підручник. – Вінниця: «Нова книга», 2007. – 480 с.
9. Ветеринарно-санітарна експертиза харчових продуктів в Україні: Нормативні документи: Довідник. – Львів: Леонорм, 2000. Т. 1. – 283 с; Т. 2. – 292 с.; Т. 3. – 288 с.
10. Ветеринарно-санітарні правила для боєнь, забійно-санітарних пунктів господарств та подвірного забою тварин. Затверджено наказом № 4 Держдепартаменту ветеринарної медицини Мінагрополітики України 14.01.2004 р. Зареєстровано в Мініюсті України 28.01. 2004 р. за № 121/8720.
11. Ветеринарно-санітарні правила для суб'єктів господарювання (підприємств, цехів) з переробки птиці та виробництва яйцепродуктів. Затверджені наказом Головного державного інспектора ветеринарної медицини від 07.09.01, № 70 та зареєстровані в Міністерстві юстиції України 27.09.01 за № 850/6040.
12. Гігієна первинної переробки тварин і продуктів забою: Навчальний посібник / [О. М. Якубчак, А. І. Тютюн, Т. В. Таран та ін.]. – К.: ЦП «Компринг», 2015. – 156 с.
13. Державні ветеринарно-санітарні правила для м'ясопереробних підприємств. Ветеринарні правила і норми (проект). – К., 2002 р.
14. Державні гігієнічні нормативи. Допустимі рівні вмісту радіонуклідів ¹³⁷Cs і ⁹⁰Sr у продуктах харчування та питній воді (ДР-2006). Затвер. Наказом МОЗ України № 256 від 03.05.2006 р. Зареєстр. В Мініюсті України 17.07. 2006 р. за № 845/12719.

15. Димань Т.М. Безпека продовольчої сировини і харчових продуктів: Підручник / Т.М. Димань, Т.Г. Мазур. – К.: Видавничий центр «Академія». – 2011. – 520 с.

16. Довідник санітарно-мікробіологічних методів дослідження харчових продуктів та об'єктів довкілля / В. М. Івченко, М. В. Козак. – Біла Церква, 2012. – 242 с.

17. Закон України «Про ветеринарну медицину» від 05.12.1996 № 566/96-ВР.

18. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 06.09.2005 № 2809-IV.

19. Інструкція з діагностики, профілактики та ліквідації трихінельозу тварин, затверджена наказом Державного департаменту ветеринарної медицини Мінагрополітики від 03.08.2007, № 79, зареєстрована в Міністерстві юстиції України 17.08.2007 за № 951/14218.

20. Інструкція з порядку ветеринарного клеймування шкіряної та хутрової сировини. Затверджена наказом Головного державного інспектора ветеринарної медицини від 03.07.01, № 52 та зареєстрована в Міністерстві юстиції України 03.10.01 за № 854/6046.

21. Інструкція з товарознавчої оцінки та маркування м'яса. Затверджено Міністерством аграрної політики та продовольства України, наказ №587 від 01.11.2011 р. Зареєстровано в Мінюсті України 17.11.2011 р. за № 1317/20055 (зі змінами за наказом № 163 від 04.04.2012 р.).

22. Інструкція із застосування позначки придатності та ветеринарних штампів. Затверджена наказом Державного комітету ветеринарної медицини України від 02.02.2010, № 46 і зареєстрована в Міністерстві юстиції України 07.04.2010 за № 278/17573.

23. Касянчук В. В., Микитюк П. В., Олійник Л. В. Ветеринарно-санітарна експертиза. Підручник. – Вінниця. Нова книга, 2007. – 480 с.

24. Коваленко Л. І. Радіаційна ветеринарно-санітарна експертиза об'єктів ветеринарного контролю. – Київ: Вища школа, 1994. – 318 с.

25. Ковбасенко В. М. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва / В. М. Ковбасенко. – К.: Інкос, 2006. – 420 с.

26. Ковбасенко В. М., Розум Є. Ю. Навчальний посібник з ветеринарно-санітарної експертизи продукції тваринного та рослинного походження. Одеса, 2007. – Т.2. – С. 138-170.

27. Кравців Р. Й., Вербицький П. І., Остап'юк Ю. І. Ветеринарно-санітарний контроль на підприємствах м'ясної промисловості. Львів. – 2002. – 368 с.

28. Кравців Р. Й., Остап'юк Ю. І. Харчові токсикоінфекції, бактеріальні токсикози та інфекційні хвороби тварин, небезпечні для людини. – Львів: 2006. – 200 с.

29. М'ясо і м'ясні продукти Довідник у запитаннях і відповідях / Семанюк В. І., Крушельницький З. В., Козак М. В., Остап'юк М. П., Остапів Н. М., Шах А. Є. За заг. редакцією В. І. Семанюка. – Львів, 2007. – 742 с.

30. 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 України від 01.09.00, № 45

та зареєстроване в Міністерстві юстиції України 31.10.00 за № 706/4981 зі змінами, затвердженими наказом Державного департаменту ветеринарної медицини від 23.06.2003, № 51 та зареєстрованими у Міністерстві юстиції України 8 липня 2003 року за № 562/7883).

31. Положення про державну лабораторію ветеринарно-санітарної експертизи на ринку. Затверджене наказом Державного департаменту ветеринарної медицини від 15.04.02, № 16 та зареєстроване в Міністерстві юстиції України 29.04.02 за № 404/6692.

32. Положення про пункт державного ветеринарного контролю на державному кордоні та транспорті. Затверджено наказом державного департаменту ветеринарної медицини від 19.07.99, № 18. Зареєстровано в Міністерстві юстиції України 3.08.1999 р. за № 520/3813.

33. Порядок видачі дозволу на ввезення на територію України тварин, продуктів тваринного походження, репродуктивного матеріалу, біологічних продуктів, патологічного матеріалу, ветеринарних препаратів, субстанцій, кормових добавок, преміксів та кормів. Затверджено постановою Кабінету Міністрів України від 01 липня 2009 р. № 652 (зі змінами і доповненнями, внесеними постановами Кабінету Міністрів України від 10.08.2011 р., № 853, від 26.10.2011 р., № 1076, від 12.03.2014 р., № 78).

34. Порядок видачі міжнародних ветеринарних сертифікатів для експорту м'яса птиці в країни ЄС. Затверджено наказом державного комітету ветмедицини України 17.12.2009 № 535. Зареєстровано в Міністерстві юстиції України 18.01.2010 р. за № 40/17335.

35. Правила ветеринарно-санітарної експертизи яєць свійської птиці. Затверджені наказом Головного державного інспектора ветеринарної медицини від 07.09.01, № 70 та зареєстровані в Міністерстві юстиції України 27.09.01 за № 850/6041.

36. Правила перевезення тварин, птиці та інших вантажів, які підлягають державному ветеринарно-санітарному контролю. Затверджені Наказом Міністерства транспорту України 09.12.2002 р., № 873 (z1030-02). Зареєстровані в Міністерстві юстиції України 29.12.2002 р. за № 1032/7320.

37. Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів. Затверджені наказом Державного департаменту ветеринарної медицини України від 07.06.2002, № 28 та зареєстровані у Міністерстві юстиції України 21.06.2002 за № 524/6812.

38. Правила торгівлі на ринках. Затверджені наказом Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 26.02.2002, №57/188/84/105 та зареєстровані в Міністерстві юстиції України 22.03.02 за № 288/6576 (зі змінами № 172/702/332/108 від 03.07.03 і № 298/778/413/269 від 22.09.05).

39. Практикум з ветеринарно-санітарної експертизи з основами технології та стандартизації харчових продуктів /За ред. проф. О. М. Якубчак. – К.: «Біопром», 2013. – 256 с.

40. Практикум з ветеринарно-санітарної експертизи з основами технології та стандартизації м'яса і м'ясних продуктів / За ред. проф. О. М. Якубчак. – К.: «Біопром», 2012. – 168 с.

41. Технологія м'яса і м'ясних продуктів: Підручник / [М. М. Клименко, Л. Г. Береза та ін.]; За ред. М. М. Клименка. – К.: Вища освіта, 2006. – 640 с.

42. Типове положення про регіональну службу державного ветеринарно-санітарного контролю та нагляду на державному кордоні та транспорті. Затверджено постановою Кабінету Міністрів України від 23.07.2009 р., № 801.

43. Труш А. М., Яценко І. В. та ін. Експрес-довідник з ветеринарно-санітарної експертизи у запитаннях та відповідях. Навчальний посібник. Харків.: «Еспада», 2009. – 248 с.

44. Яценко І. В. Довідник державного інспектора ветеринарної медицини на державному кордоні України / [І. В. Яценко, А. В. Бабарук, І. А. Бібен, Н. П. Головки]. – Харків: Стиль-Издат, 2014. – 354 с.