



СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ «ГІГІЕНА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ»

Ступінь вищої освіти - Магістр
Спеціальність **211 Ветеринарна медицина**
Освітня програма «Ветеринарна медицина»
Рік навчання 4, семестр 8, 9
Форма навчання денна
Кількість кредитів ЄКТС 6
Мова викладання українська

Лектор дисципліни
Контактна інформація
лектора (e-mail)
Сторінка дисципліни в
eLearn

Таран Тетяна Володимирівна

ttaran@ukr.net

<https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=3188>

ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

Курс «Гігієна харчових продуктів» є дисципліною спеціального циклу при підготовці лікарів ветеринарної медицини з безпеки та якості сільськогосподарських і харчових продуктів для роботи офіційними лікарями ветеринарної медицини, у лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи, харчових лабораторіях, які володіють сучасними органолептичними, лабораторними і спеціальними методами досліджень харчових продуктів, на підставі яких можна в кожному конкретному випадку зробити висновок про можливість використання продукту.

Предметом вивчення дисципліни є безпечність та якість харчових продуктів тваринного (м'ясо, молоко, мед, яйця, риба), а на агропродовольчих ринках і рослинного походження.

Передумови вивчення курсу. Вивчення курсу передбачає, що ви знаєте основи біології, органічної і неорганічної хімії, хірургію, акушерство, внутрішні незаразні хвороби, фармакологію, мікробіологію, вірусологію, паразитологію, клінічну діагностику, епізоотологію, гігієну тварин, санітарію.

Набуття компетентностей:

інтегральна компетентність (ІК):

здатність розв'язувати складні задачі і проблеми у галузі ветеринарної медицини, що передбачає проведення досліджень та/або здійснення інновацій та характеризується невизначеністю умов і вимог.

загальні компетентності(ЗК):

ЗК 3. знання та розуміння предметної галузі та професії.

ЗК 9. Здатність приймати обґрунтовані рішення.

фахові (спеціальні) компетентності (ФК):

СК 4. Здатність проводити клінічні дослідження з метою формулювання висновків щодо стану тварин чи встановлення діагнозу.

СК 7. Здатність організувати і проводити лабораторні та спеціальні діагностичні дослідження й аналізувати їх результати.

СК 8. Здатність планувати, організувати та реалізовувати заходи з лікування тварин різних класів і видів, хворих на незаразні, інфекційні та інвазійні хвороби.

СК 12. Здатність розробляти та реалізовувати заходи, спрямовані на захист населення

від хвороб, спільних для тварин і людей.

СК 13. Здатність розробляти стратегії профілактики хвороб різної етіології.

СК 19. Здатність здійснювати просвітницьку діяльність серед працівників галузі та населення.

СК 20. Здатність організувати, здійснювати і контролювати документообіг під час професійної діяльності.

Програмні результати навчання (ПНР)

ПНР 9. Розробляти заходи, спрямовані на захист населення від хвороб, спільних для тварин і людей.

ПНР 12. Знати правила та законодавчі нормативні акти щодо нагляду і контролю виробництва, зберігання, транспортування та реалізації продукції тваринного і рослинного походження.

ПНР 14. Розуміти сутність процесів виготовлення, зберігання та переробки біологічної сировини

СТРУКТУРА КУРСУ

Тема	Години (лекції/ла бораторні /самостій но)	Результати навчання	Завдання	Оцінювання, бали
Модуль 1. Законодавство у сфері безпечності харчових продуктів. Показники безпечності та якості молока				
Тема 1. Закони України щодо безпечності харчових продуктів	2/0/0	Знати визначення дисципліни “Гігієна харчових продуктів”, предмет та методи дисципліни, основні ЗУ з питань безпечності харчових продуктів.	-	0

Тема 2. Міжнародні вимоги та норми з гігієни та безпечності харчових продуктів	2/0/0	Знати основні положення міжнародних та європейських нормативно-правових актів про безпечність та якість харчових продуктів	-	0
Тема 3. Історія становлення і розвитку дисципліни гігієна харчових продуктів	2/0/0	Мати поняття про становлення і розвиток ветеринарно-санітарної експертизи та гігієни харчових продуктів, видатних вчених у становленні ветеринарно-санітарної експертизи	-	0
Тема 4-5. Хімічний склад молока різних видів тварин	4/0/0	Знати хімічний склад молока корів, його технологічні властивості, а також хімічний склад молока різних видів тварин	-	0
Лабораторна робота 1. ДСТУ молоко-сировина	0/2/0	Знати вимоги до молока згідно ДСТУ 3662-18. Ветеринарні вимоги щодо імпорту в Україну молока та молочних продуктів	Виконані конспект з відповідями на контрольні запитання, розрахункова задача, тест	10
Лабораторна робота 2. Визначення органолептичних показників молока, відбір проб, консервування, визначення густини	0/2/0	Знати методи відбору та <u>консервування</u> проб молока (за <u>ДСТУ ISO 707:2002</u> , <u>ДСТУ ISO 5538:2004</u> , <u>ДСТУ 4834:2007</u>). Вміти провести органолептичне дослідження та визначити густину молока (за <u>ДСТУ 6082:2009</u>)	Виконані результати органолептичного дослідження молока, конспект з відповідями на контрольні запитання, тест	10
Лабораторна робота 3. Визначення кислотності та	0/2/0	Знати методи визначення кислотності та термостійкості	Конспект з відповідями на контрольні запитання,	10

термостійкості молока		молока та вміти їх інтерпретувати	тест	
Лабораторна робота 4. Визначення вмісту жиру, вологи, сухих речовин	0/2/0	Знати як визначити вміст жиру, вологи і сухих речовин у молоці	Конспект з відповідями на контрольні запитання, виконане завдання тест	10
Лабораторна робота 5. Визначення вмісту білків у молоці та сиропридатності молока	0/2/0	Знати як визначити вміст білків у молоці та сиропридатність молока	Конспект з відповідями на контрольні запитання, виконане завдання тест	10
Лабораторна робота 6. Визначення чистоти молока. Методи мікробіологічного контролювання молока	0/2/0	Знати як визначити чистоту молока, вміти користуватися різними методами визначення мікробіологічного обсіменіння молока	Конспект з відповідями на контрольні запитання, виконане завдання тест	10
Лабораторна робота 7. Визначення натуральності молока	0/2/0	Знати яке молоко можна вважати натуральним, опанувати методи виявлення фасильфікації молока інгібуючими речовинами та розведення водою та/або збираним <u>молоком</u>	Конспект з відповідями на контрольні запитання, виконане завдання тест	10
Тест до модуля 1	0/1/0	Знати теоретичний матеріал до модуля 1	Скласти тест	30
Всього за модулем 1	10/15/0	-	-	100
Модуль 2. Гігієна молока, меду, яєць, риби				

<p>Тема 6-7. Санітарно-гігієнічні умови отримання високоякісного молока</p>	4/0/0	Знати які основні заходи для отримання високоякісного молока. 12 золотих правил доїння, основні засоби для обробки доїльного обладнання	-	0
<p>Тема 8-9. Інспектування молока за інфекційних хвороб тварин і маститах</p>	4/0/0	Знати перелік інфекційних хвороб, за яких забороняється реалізація молока, режими знезараження молока, природу маститів, чинники, ветсаноцінку молока при маститах.	-	0
<p>Тема 10. Гігієнічні вимоги під час виробництва питного молока. Основи технології</p>	2/0/0	Знати нормативно-правові акти щодо виробництва питного молока, класифікацію питного молока, технологічні процеси виробництва питного молока, пакування, маркування, транспортування питного молока	-	0
<p>Тема 11. Гігієна кисло-молочних продуктів. Класифікація, хімічний склад, харчова цінність</p>	2/0/0	Знати нормативно-правові акти що стосуються кисломолочних продуктів, їх класифікацію, харчову цінність, загальну характеристику молока як сировини для молочних продуктів	-	0

Тема 12-13. Гігієна меду та інших продуктів бджільництва	4/0/0	Знати продукти бджільництва, що бджола виробляє і переробляє, визначення меду згідно ДСТУ, класифікацію меду, хімічний склад і експертизу меду та інших продуктів бджільництва	-	0
Тема 14-15. Інспектування риби та інших гідробіонтів	4/0/0	Знати товарознавство гідро біонтів, харчову цінність та хімічний склад риби, ветеринарно-санітарну оцінку риби при деяких інфекційних захворюваннях, інспектування риби за хвороб, інспектування морських безхребетних тварин і прісноводних раків	-	0
Лабораторна робота 8. Визначення домішки аномального молока, контроль пастеризації	0/2/0	Опанувати методи виявлення домішки аномального молока та контролю якості пастеризації молока	Конспект з відповідями на контрольні запитання, тест	10
Лабораторна робота 9. Методи дослідження молочних та кисломолочних продуктів	0/2/0	Опанувати методи дослідження молочних та кисломолочних продуктів (за ДСТУ 2212:2003; ДСТУ 4539:2006; ДСТУ4540:2006; ДСТУ 4418:2005; ДСТУ 4417:2005; ДСТУ 4554:2006	Конспект з відповідями на контрольні запитання, тест	10
Лабораторна робота 10. Технологія виготовлення твердих сичужних сирів. Проведення експертизи твердих та кисломолочних сирів	0/2/0	Оволодіти основами технології виготовлення твердих сичужних сирів, навчитися проводити експертизу сирів: відбирати проби для дослідження,	Конспект з відповідями на контрольні запитання, тест	10

		визначати органолептичні показники та лабораторними методами встановити основні фізико-хімічні показники		
Лабораторна робота 11. Методи дослідження масла вершкового	0/2/0	Опанувати методи дослідження масла вершкового (органолептичні, вміст вологи, кухонної солі, визначення фальсифікацій). ДСТУ 4399:2005	Конспект з відповідями на контрольні запитання, тест	10
Лабораторна робота 12. Інспектування меду	0/2/0	Знати методи інспектування меду (відбір проб, органолептичні, фізико-хімічні дослідження, визначення фальсифікації меду)	Конспект з відповідями на контрольні запитання, тест	10
Лабораторна робота 13 Інспектування яєць	0/2/0	Знати порядок проведення овоскопії та органолептичних досліджень яєць	Конспект з відповідями на контрольні запитання, тест	10
Лабораторна робота 14. Інспектування риби	0/2/0	Знати порядок проведення органолептичних, фізико-хімічних та мікроскопічних досліджень риби	Конспект з відповідями на контрольні запитання, тест	10
Самостійна робота 1. Вимоги до кефіру згідно ДСТУ 4417:2005.	0/0/15	Знати вимогами до кефіру згідно ДСТУ 4417:2005 «Кефір. Технічні умови». Визначати органолептичні показники якості кефіру (консистенція, смак, запах), візуальна перевірка зовнішнього вигляду, кольору, якості пакування і маркування.	Виконати тест	0
Самостійна робота 2. Вимоги до масла вершкового згідно ДСТУ 4399:2005	0/0/20	Ознайомитись з положеннями ДСТУ 4399:2005 «Масло вершкове».	Виконати тест	0

		Визначити кислотність жирової фази масла у градусах Кеттстофера		
Тест до модуля 2	0/1/0	Знати теоретичний матеріал до модуля 2	Скласти тест	30
Всього за модулем 2	20/15/35	-	-	100
Всього за семестр , у т. ч. тести до модулів, враховуючи формулу				70
Залік				30
Всього за 8 семестр				100

СЕМЕСТР 9

Модуль 3 Вимоги до забійних тварин, їх транспортування, переробних потужностей, інспектування забійних тварин

Тема 16. Сучасні вимоги до транспортування забійних тварин	2/0	Знати: визначення передзабійного стану тварин і птиці та їх категорій	По лабораторним роботам конспект з відповідями на контрольні запитання, тест	0
Лабораторна робота 15. Вимоги та порядок оформлення ветеринарних документів	0/4	вгодюваності; ветеринарно-санітарні основи підготовки тварин і птиці до забою та технології їх переробки.		10
Тема 17. Підприємства з переробки забійних тварин та ветсан вимоги до них. Приймання забійних тварин.	2/0	Вміти: володіти організацією та методикою після забійної ветеринарно-санітарної експертизи туш і органів забійних тварин, птиці, промислових диких тварин на підприємствах, лабораторіях ветсанекспертизи		0
Лабораторна робота 16. Дослідження лімфовузлів туш та органів забійних тварин	0/8	продовольчих ринків, супермаркетах, харчових промислових		10
Тема 18. Основи технології і гігієни переробки забійних тварин та птиці	2/0	холодильниках; володіти сучасними методами досліджень з ветсанекспертизи; володіти науково обґрунтованою санітарною оцінкою сировини та		0
Тема 19. Визначення вгодюваності тварин	2/0			
Лабораторна робота 17. Визначення свіжості м'яса	0/8			10
Тема 20-21 Організація та методика після забійного інспектування туш і органів забійних	4/0			0

тварин та птиці		продуктів тваринного походження		
Лабораторна робота 18. Методи визначення м'яса, одержаного від хворих і загиблих тварин. Колоквіум.	0/8			10
	0/2			
Разом за 3 модуль	14/30/0			
Змістовий модуль 4. Хімічний склад автоліз, консервування м'яса, інспектування за інфекційних і паразитарних хвороб				
Тема 22. Морфологія, хімічний склад і товарознавство м'яса різних видів тварин.	2/0	Знати: м'ясо та інші продукти забою тварин – їх хімічний склад, біологічна цінність та товарознавча оцінка.	По лабораторним роботам конспект з відповідями на контрольні запитання, тест	0
Тема 23. Зміни в м'ясі після забою тварин. Автоліз.	2/0	Автоліз.		0
Тема 24-25. Основи технології та гігієна консервування м'яса і м'ясних продуктів	4/0	Ветеринарно-санітарну оцінку продуктів тваринного походження за		0
Тема 26-28. Інспектування продуктів забою тварин при інфекційних хворобах.	8/0	інфекційних, інвазійних, захворювань, їх профілактику по лінії ветеринарної медицини.		0
Лабораторна робота 20. Інспектування продуктів забою тварин на трихинельоз	0/4	Вміти: проводити ветеринарно-санітарні заходи; вирішувати питання санітарно-гігієнічних		10
Лабораторна робота 21. Ветсанекспертиза продуктів забою тварин при цистицеркозі	0/4	досліджень та ветеринарно-санітарного благополуччя харчових продуктів та сировини тваринного походження;		10
Лабораторна робота 22. Інспектування продуктів забою тварин при інших паразитарних хворобах	0/4	володіти організацією та методикою після		10
Лабораторна робота 23. Визначення видової належності м'яса	0/8	забійної ветеринарно-санітарної експертизи туш і органів забійних тварин, птиці, промислових диких		10
Лабораторна робота 24. Інспектування ковбасних виробів	0/4			10

<p>Лабораторна робота 25. Інспектування консервних виробів Колоквіум</p>	<p>0/4 0/2</p>	<p>тварин на підприємствах, лабораторія ветсанекспертизи продовольчих ринків, супермаркетах, харчових промислових холодильниках; володіти сучасними методами досліджень з ветсанекспертизи; володіти науково обґрунтованою санітарною оцінкою сировини та продуктів тваринного походження. Проводити ветеринарно-санітарні заходи; вирішувати питання санітарно-гігієнічних досліджень та ветеринарно-санітарного благополуччя харчових продуктів та сировини тваринного походження; володіти сучасними методами досліджень харчових продуктів; володіти науково обґрунтованою санітарною оцінкою сировини та продуктів тваринного походження.</p>	<p>10</p>
<p>Всього за 8,9 семестр враховуючи формулу</p>			<p>70</p>
<p>Екзамен</p>			<p>30</p>
<p>Всього за курс</p>			<p>100</p>

ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

Політика щодо дедлайнів та перескладання:	Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання модулів відбувається із дозволу лектора за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
Політика щодо академічної доброчесності:	Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Курсові роботи, реферати повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу
Політика щодо відвідування:	Відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись індивідуально (в он-лайн формі за погодженням із деканом факультету)

ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ ЗНАТЬ СТУДЕНТІВ

Рейтинг здобувача вищої освіти, бали	Оцінка національна за результати складання екзаменів заліків	
	екзаменів	заліків
90-100	відмінно	зараховано
74-89	добре	
60-73	задовільно	
0-59	незадовільно	незараховано

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

Основна література

1. Гігієна продуктів тваринного походження: навчальний посібник (друге видання розширене і доповнене) / Якубчак О. М., Таран Т.В., Овчаренко О.М. – ЦП.: «Компринт», 2018. – 755 с. Витяг з протоколу № 3 засід. Вченої ради НУБіП України від 25 жовтня 2017 р.
2. Гігієна продуктів тваринного походження: навчальний посібник / Якубчак О. М., Таран Т.В., Овчаренко О.М. – ЦП.: «Компринт», 2017. – 596 с. Витяг з протоколу № 3 засід. Вченої ради НУБіП України від 25 жовтня 2017 р.
3. Якубчак О.М., Хоменко В.І., Мельничук С.Д. та ін. Ветеринарно санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва: [підручник] / О.М. Якубчак, Хоменко В.І., Мельничук С.Д. – К., 2005. – 799с.
4. Практикум з ветеринарно-санітарної експертизи з основами технології та стандартизації м'яса і м'ясних продуктів / О.М. Якубчак, М.В. Козак, В.В. Власенко, Л. В. Олійник, В.О. Загребельний, Т.В. Таран, Л.В. Адаменко, М.А. Галабурда, Р.І. Білик. За заг.ред. О.М. Якубчак – Київ, «Компанія «Біопром»», 2012. – 168 с.
5. Практикум з ветеринарно-санітарної експертизи з основами технології та стандартизації харчових продуктів / О.М. Якубчак, Л. В. Олійник, С.Д. Мельничук, В.В. Власенко, М.В. Козак, А.І. Тютюн, Т.В. Таран, С.В. Мідик, А.І. Кобиш, В.А. Котелевич, М.А. Галабурда. За заг.ред. О.М. Якубчак – Київ, «Компанія «Біопром»», 2012. – 256 с.

Додаткова література

1. Безпечність та якість харчових продуктів: навчальний посібник / Якубчак О. М., Таран Т.В. – ЦП.: «Компринт», 2019. – 206 с. Витяг з протоколу № 4 засід. Вченої ради НУБіП України від 26 жовтня 2019 р.
2. Гігієна молока і молочних продуктів: навчальний посібник / Якубчак О. М., Джміль О.М., Джміль В.І., Таран Т.В., Яхновська О.В., Тютюн А.І., Кондрасій Л.А. ЦП.: «Компринт», 2016. – 14 др. ар.
3. Гігієна м'яса (концепція аналізу ризиків у критичних точках управління) / О. М. Якубчак, Т.В. Таран. – 9 др ар.
4. Електронний навчальний посібник. Гігієна первинної переробки тварин і продуктів / уклад. О. М. Якубчак [та ін.Тютюн А.І., Таран Т.В., Джміль В.І.]. – 10 др арк. <http://dspace.nubip.edu.ua:8080/jsru/handle/123456789/3188> 4. Електронний навчальний посібник. Гігієна виробництва м'ясних продуктів / Якубчак О.М., Таран Т. В. 2016 р.
5. <http://dspace.nubip.edu.ua:8080/jsru/handle/123456789/3245>
6. Гігієна виробництва м'ясних продуктів / О.М. Якубчак, Т.В. Таран – К: ЦП «Компринт». – 2015. – 155 с.
7. Гігієна первинної переробки тварин і продуктів забою / Якубчак О.М., Тютюн А.І., Таран Т.В. – К.: «КОМПРИНТ», 2015. – 9,8 др.арк. Витяг з протоколу № 7 Вченої ради НУБіП України від 23 грудня 2015 р. 7. О.М. Якубчак, Т.В. Таран Гігієна виробництва м'ясних продуктів /– К: ЦП «Компринт».- 2015. Якубчак О.М., Таран Т.В. Витяг з протоколу № 7 засід Вченої ради НУБіП України від 23 грудня 2015 р.
8. Якубчак О.М., Ткачук С.А., Таран Т.В., Тютюн А.І., Кобиш А.І., Білик Р.І. Ветеринарно-санітарна експертиза в запитаннях і відповідях. – Київ: ЦП «Компринт», 2014. – 12,25 др. арк. (гриф МОН 02.07.2014 № 1/11-10170).
9. Якубчак О.М., Олійник Л.В., Мельничук С.Д., Власенко В.В., Козак М.В., Тютюн А.І., Мідик С.В., Кобиш А.І., Котелевич В.А., Галабурда М.А. Практикум з ветеринарно-санітарної експертизи з основами технології та стандартизації харчових продуктів К.: «Компанія Біопром». – 2013 – 257 с.
10. Якубчак О.М., Ушаков Ф.О., Таран Т.В. Контроль безпечності та якості ковбасних виробів [Монографія] / О.М. Якубчак, Ф.О. Ушаков, Т.В. Таран. – Київ: ЦП «Компринт». – 2017. – 169 с. Протокол Вченої ради Національного університету біоресурсів і природокористування України № 2 від 27 вересня 2017 року.
11. Якубчак О.М., Оленіч Л.О., Таран Т.В. Аналіз біологічних ризиків під час виробництва сирого товарного молока [Монографія] / О.М. Якубчак, Л.О. Оленіч, Т.В. Таран. – К.: ЦП «Компринт», 2016 – 12 др. ар.
12. Якубчак О.М., Забарна І.В., Таран Т.В. Науково-практичне обґрунтування впливу фармазину і тилоцикліну на показники безпечності та якості м'яса курчат-бройлерів [Монографія] / О.М. Якубчак, І.В. Забарна, Т.В. Таран. – К.: ЦП «Компринт», 2016. – 9,6 др. ар.
13. Якубчак О.М., Почтаренко П.П., Таран Т.В. Ветеринарно-санітарна експертиза продуктів забою курчат-бройлерів за умов надходження гамма-ізомеру гексахлорциклогексану [Монографія] / О.М. Якубчак, П. П.Почтаренко, Т.В. Таран. – К.: ЦП «Компринт», 2015. – 7,9 др. арк.
14. Якубчак О.М., Таран Т.В., Тютюн А.І. Моніторинг біологічних ризиків як засіб запобігання виникнення інфекційних та інвазійних хвороб:[Монографія] / О.М. Якубчак, Т.В. Таран, А.І. Тютюн – К.:ЦП «КОМПРИНТ». – 2014 – 110 с. 6. Оцінка та управління зоонозами у харчовому ланцюзі. – Київ.: ЦП «Компринт» [Монографія] / Якубчак О.М., Кобиш А.І., Таран Т.В., 2014. – 6,25 др. арк. 7. О.М. Якубчак, В.В. Кравчук, Т.В. Таран. Критерії оцінки якості м'яса :[Монографія] / Якубчак О.М., Кравчук В.В., Таран Т.В, Київ.: ЦП «Компринт». –

2013. – 121 с. – 7,6 др.арк.
15. 8. Загребельний В.О., Якубчак О.М., Таран Т.В. Вплив способів заключної обробки туш на якість яловичини. – К.:ЦП КОМПРИНТ, 2012 – 95 с. 9. Якубчак О.М., Таран Т.В., Білик Р.І. Ветеринарно-санітарна експертиза м'яса за лейкозу великої рогатої худоби. – К.:ЦП КОМПРИНТ, 2012 – 89 с.
 16. О.М. Якубчак, Т.В. Таран «Конспект лекцій до змістового модуля 1 «Основи технології, гігієна отримання та версанекспертиза молока і молочних продуктів». Методичні вказівки. Київ: «ЦП «Компринт». – 2019. – 42 с. 2. О.М. Якубчак, Т.В. Таран. Теоретико-концептуальні аспекти раціонального харчування. ЦП Компринт. – 1,5 др. ар.
 17. О.М. Якубчак, Т.В. Таран. Якісний склад харчового раціону ЦП Компринт 1,5 др. ар.
 18. О. М. Якубчак, С.А. Ткачук, А.І. Тютюн, Т.В. Таран, М.А. Галабурда. Ветеринарно-санітарна експертиза молока (робочий зошит): Методичні вказівки: К., ЦП "Компринт", 2018. - 59 с. (3,69 др.арк.)
 19. О. М. Якубчак, С.А. Ткачук, А.І. Тютюн, Т.В. Таран, М.А. Галабурда.
 20. Методичні матеріали, щоденник та звіт з навчальної практики студента ОС "Бакалавр" факультету ветеринарної медицини з дисципліни "Ветеринарно санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва": К., 2018, 40 с. (2,6 др.арк.)
 21. О.М. Якубчак, Т.В. Таран Методичні рекомендації «Огляд лімфатичних вузлів туш». Київ: «ЦП «Компринт»». – 2017. – 53 с. Протокол вченої ради факультету ветеринарної медицини НУБіП України № 8 від 17.03.2017 р. 7. О.М. Якубчак, Т.В. Таран Методичні рекомендації. «Гігієнічні вимоги до виробництва ковбасних виробів». Київ: «ЦП «Компринт»». – 2017. – 83 с. Протокол вченої ради факультету ветеринарної медицини НУБіП України № 7 від 21.02. 2017 р.
 22. О.М. Якубчак, Т.В. Таран Методичні рекомендації. «М'ясні консерви. Гігієнічні вимоги до виробництва та лабораторні дослідження». Київ: «ЦП «Компринт»». – 2016. – 61 с. Протокол вченої ради факультету ветеринарної медицини НУБіП України № 7 від 21.02. 2017 р.
 23. 9. О. М. Якубчак, Т. В. Таран. Методичні вказівки. „Конспект лекцій Законодавча база, що регламентує гігієнічні вимоги до продуктів тваринного походження в Україні. Наукові підходи до безпечності та якості м'яса”. Київ: «ЦП «Компринт»». – 2017. – 41 с.
 24. Протокол вченої ради факультету ветеринарної медицини НУБіП України № 3 від 20.10.2017 р.
 25. О. М. Якубчак, Т. В. Таран Методичні вказівки. «Конспект лекцій. Хімічний склад, гігієнічні вимоги, технологічні властивості м'яса, як сировини для ковбасного виробництва. Правила гігієни під час зберігання м'яса. Гігієна консервування м'яса». Київ: «ЦП «Компринт»». – 2017. – 85 с. Протокол вченої ради факультету ветеринарної медицини НУБіП України № 3 від 20.10.2017 р.
 26. О. М. Якубчак, Т. В. Таран Методичні вказівки. „Гігієна субпродуктів, харчового жиру, крові, кишкової, ендокринно-ферментної, шкіряно-хутрової і технічної сировини”. Київ: «ЦП «Компринт»». – 2017. – 106 с. Протокол вченої ради факультету ветеринарної медицини НУБіП України № 3 від 20.10.2017 р.
 27. О. М. Якубчак, Таран Т.В., Тютюн А.І., Галабурда М.А., Адаменко Л.В. Методи визначення якості молока. Методичні вказівки до вивчення дисципліни «Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології та стандартизації продуктів тваринництва» /. – К.: ЦП Компринт, 2016. – 49 с.- 3 др. ар. <http://dspace.nubip.edu.ua:8080/jspui/handle/123456789/3293> Протокол Вченої ради факультету ветеринарної медицини № 1 від 30.08 2016 р.
 28. О. М. Якубчак, Т. В. Таран. Методичні вказівки. Гігієна виробництва та ветеринарно-санітарна експертиза м'ясних консервів 60 с. <http://dspace.nubip.edu.ua:8080/jspui/handle/123456789/1126>

29. О. М. Якубчак, Т. В. Таран. Методичні вказівки. Гігієна виробництва та ветеринарно-санітарна експертиза тваринних жирів 50 с.
<http://dspace.nubip.edu.ua:8080/jspui/handle/123456789/1110>
30. О. М. Якубчак, Т. В. Таран. Методичні вказівки. Ветеринарно-санітарна експертиза молока 52 с.
<http://dspace.nubip.edu.ua:8080/jspui/handle/123456789/1121>