

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ**
Факультет ветеринарної медицини
Кафедра гігієни тварин і харчових продуктів імені професора
А.К. Скороходька

ЗАТВЕРДЖЕНО

Факультет ветеринарної медицини
13 травня 2025 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
СУДОВА ЕКСПЕРТИЗА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Галузь знань 21 – «Ветеринарна медицина»

Спеціальність 212 – «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»

Освітня програма «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»

Факультет «Ветеринарної медицини»

Розробники:

канд. біол. н., доцент Галабурда М.А., канд. вет.н., ст. наук. сп. Напненко О.О.

Київ – 2025 р.

Опис навчальної дисципліни

СУДОВА ЕКСПЕРТИЗА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

За допомогою методів судової ветеринарно-санітарної експертизи визначають де і коли відбулась контамінація харчових продуктів, тип забруднювача та його джерело, а також виявляють сторонні домішки, запахи та їх джерело; факти фальсифікації. Крім того, можливо точно встановити інгредієнти харчового продукту.

До методів судової ветеринарно-санітарної експертизи звертаються із ряду різних причин, включаючи безпеку споживачів, відповідальність та репутацію галузі, вимоги регуляторних органів, зв'язки з громадськістю та сприйняття продукції. Прикладами застосування методів ветеринарно-санітарних досліджень у судовій практиці є встановлення відповідності маркування на харчових продуктах (“низькокалорійне”, “не містить антибіотиків”, тощо), виявлення підміни інгредієнтів (заміну справжнього апельсинового соку гіршою за якістю фруктовую м'якоттю), та визначення сторонніх домішок (наприклад, виявлення свинини в оброблених м'ясних продуктах на ринку халяль).

Дисципліна має на меті забезпечити підготовку лікарів ветеринарної медицини, компетентних у вирішенні спірних питань стосовно якості та безпечності харчових продуктів та кормів під час їх виробництва, переробки, зберігання, транспортування та реалізації за допомогою методів судової ветеринарно-санітарної експертизи.

Магістри повинні володіти основними підходами до вирішення спірних питань судочинства в галузі безпечності та якості харчових продуктів, методами судової ветеринарно-санітарної експертизи і кваліфіковано надавати експертні висновки за результатами проведених досліджень.

Магістри повинні володіти законодавчою та нормативно-правовою документацією у сфері ветеринарної медицини та харчової промисловості, знати про свої обов'язки як судових експертів та ступінь відповідальності за свої дії.

Галузь знань, напрям підготовки, спеціальність, освітньо-кваліфікаційний рівень		
Освітній ступінь	магістр	
Спеціальність	212 - «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»	
Освітня програма	«Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»	
Характеристика навчальної дисципліни		
Вид	Вибіркова	
Загальна кількість годин	120	
Кількість кредитів ECTS	4	
Кількість змістових модулів	2	
Курсовий проект (робота) (якщо є в робочому навчальному плані)	-	
Форма контролю	залік	
Показники навчальної дисципліни для денної та заочної форм навчання		
	денна форма навчання	заочна форма навчання
Рік підготовки	4	
Семестр	8	
Лекційні заняття	15 год.	
Практичні, семінарські заняття	-	
Лабораторні заняття	15 год.	
Самостійна робота	90 год.	
Індивідуальні завдання	-	
Кількість тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних самостійної роботи студента –	2 год. 2 год.	

1. Мета, компетентності і програмні результати навчальної дисципліни

Мета - формування у здобувачів вищої освіти знань та широкого розуміння національного законодавства та нормативних актів, які регулюють безпечність і якість харчових продуктів, правових основ діяльності судово-ветеринарного експерта, а також набуття навичок щодо застосування окремих методів дослідження для виявлення фальсифікованих харчових продуктів.

Завдання - вивчення правових основ, пов'язаних з якістю та безпечністю харчових продуктів, методів визначення фальсифікації харчових продуктів, включаючи різні методи дослідження. В результаті вивчення дисципліни, лікарі ветеринарної медицини повинні володіти основними підходами до вирішення спірних питань судочинства в галузі безпечності та якості харчових продуктів, методами судової експертизи харчових продуктів і кваліфіковано надавати експертні висновки за результатами проведених досліджень.

Набуття компетентностей:

інтегральна компетентність (ІК):

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

загальні компетентності (ЗК):

ЗК 10. Знання та розуміння предметної галузі та професії

фахові (спеціальні) компетентності (СК):

СК 16 Здатність здійснювати контроль гігієнічних вимог діяльності потужностей з виробництва і переробки продуктів тваринництва, об'єктів ветеринарної медицини тощо.

СК 18 Здатність контролювати ефективність проведення санації потужностей згідно з вимогами національних та міжнародних нормативно-правових актів.

Програмні результати навчання (ПНР)

ПНР 5 Володіти знаннями про хвороби тварин різної етіології та уміти застосовувати адекватні методи і методики клінічних та лабораторних досліджень для контролю стану здоров'я тварин різних класів і видів, знати шляхи подальшого використання хворих тварин і продукції, одержаної від них, а також від тварин, підданих лікуванню, профілактичним чи іншим обробкам тощо.

ПНР 6 Знати органолептичні та інструментальні методи і методики дослідження харчових продуктів і кормів для визначення їх безпечності та якості.

ПНР 7 Уміти планувати і здійснювати контроль та проводити моніторинг виробництва, здійснювати контроль зберігання, переробки та реалізації харчових продуктів і кормів, кормових добавок, преміксів, побічних продуктів, ветеринарних препаратів, засобів ветеринарної медицини та оцінювати їх

безпеку і якість.

ПНР 8 Мати навички стандартного та розширеного державного контролю підконтрольних вантажів на державному кордоні України та транспорті, здійснювати аналіз зв'язку між контролем безпеки харчових продуктів та здоров'ям людей за міжнародної торгівлі продуктами тваринного походження

ПНР 10 Володіти знаннями та практичними вміннями, необхідними для організації і проведення державного контролю гігієнічних вимог та санітарних заходів на агропродовольчих ринках і потужностях.

ПНР 11 Володіти знаннями та практичними вміннями, необхідними для здійснення державного (внутрішнього) ветеринарно-санітарного контролю на потужностях з виробництва та обігу м'яса і м'ясних продуктів, молока і молочних продуктів, напівфабрикатів, харчових гідробіонтів; заготівлі, зберігання та обігу харчових рослинних продуктів, меду та апіпродуктів, харчових яєць та яйцепродуктів тощо, а також методами та методиками відбору, консервування, пакування і пересилання проб тваринного, рослинного й біотехнологічного походження, правильного поводження з ними та результатами їх випробувань (досліджень).

ПНР 16 Мати необхідні знання та вміння для здійснення судово-ветеринарної експертизи згідно з чинним законодавством

ПНР 20. Володіти правовим мисленням і культурним стилем правомірної поведінки у повсякденному житті як у міжособистісних відносинах, так за співпраці із представниками судових та правоохоронних органів під час інспекторської діяльності

2. Програма та структура навчальної дисципліни «Судова експертиза харчових продуктів»

повного терміну денної форми навчання

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин			
	денна форма			
	усього	у тому числі		
		л	лаб	с.р
1	2	3	4	5
Змістовий модуль 1. Вступ. Організаційно-правові основи судової ветеринарної експертизи				
Тема 1. Організаційно-правові основи судової ветеринарної експертизи в Україні. Предмет і задачі судової ветеринарної експертизи..	14	2	2	10
Тема 2. Судова експертиза: види і методи. Судова експертиза харчових продуктів. Вимоги до судового експерта.	18	2	2	14
Тема 3. Правове регулювання безпечності та якості харчових продуктів. Проведення у справах за порушення законодавства України про адміністративні правопорушення, законодавства про безпечність харчових продуктів і кормів. Судова експертиза харчових продуктів	14	2	2	10
Тема 4. Ідентифікація та фальсифікація товарів	6	1	1	4
Разом за змістовим модулем 1	52	7	7	38
Змістовий модуль 2. Судова експертиза безпечності харчових продуктів. Відповідальність операторів ринку за порушення законодавства про безпечність та якість харчових продуктів.				
Тема 5. Судова експертиза безпечності харчових продуктів. Алгоритми судової експертизи молока і молочних продуктів, апіпродуктів	14	2	2	10

Тема 6. Судова експертиза безпечності харчових продуктів. Алгоритми судової експертизи м'яса і м'ясних продуктів	12	2	2	8
Тема 7. Відповідальність за порушення законодавства про безпечність та якість харчових продуктів. Адміністративні та кримінальні правопорушення у професійній діяльності.	18	2	2	14
Тема 8. Простежуваність як елемент системи забезпечення якості і безпечності харчових продуктів. Бенчмаркінг, як нова форма простежуваності. Методи оцінки ризиків фальсифікації харчових продуктів.	24	2	2	20
Разом за змістовим модулем 2	68	8	8	52
Всього	120	15	15	90

3. Теми лекцій

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
Модуль I		
1	Тема 1. Вступ. Організаційно-правові основи судової ветеринарно санітарної експертизи в Україні. Предмет і задачі судової ветеринарної експертизи	2
2	Тема 2. Судова експертиза: види і методи	2
3	Тема 3. Судова експертиза харчових продуктів	2
4	Тема 4. Ідентифікація та фальсифікація товарів	1
Модуль II		
6	Тема 5. Фальсифікація молока та молочних продуктів	2
7	Тема 6. Фальсифікація м'яса та м'ясопродуктів	2
8	Тема 7. Правопорушення у сфері безпечності харчових продуктів	2
9	Тема 8. Вимоги до маркування харчових продуктів та відповідальність за порушення законодавства про харчові продукти	2
	Всього	15

4. Теми лабораторних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
Модуль 1		
1	Механізми правового регулювання безпечності та якості харчових продуктів.	2
2	Встановлення вимог до судового експерта	2
3	Інструменти простежуваності харчових продуктів для забезпечення їх якості і безпечності	2
4	. Методи ідентифікація та виявлення фальсифікації товарів	1
Модуль 2		
5	Методи визначення фальсифікації молока	2
6	Методи визначення фальсифікації м'яса	2
7	Методи визначення фальсифікації апіпродуктів	2
8	Встановлення відповідальності за порушення законодавства про безпечність та якість харчових продуктів	2
	Всього	1

5. Теми самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
Модуль I		
1	Тема 1. Положення про Центральну експертно-кваліфікаційну комісію при Міністерстві юстиції України та атестацію судових експертів	10
2	Тема 2. Закон України про судову експертизу	14
3	Тема 3. Інструкція про призначення та проведення судових експертиз та судових досліджень	10
4	Тема 4. Методи контролю харчових продуктів	4
Модуль II		
5	Тема 5. Контроль якості і безпеки харчових продуктів	10
6	Тема 6. Методи визначення фальсифікації товарів	8

7	Тема 7. Законодавчі та нормативно-правові акти у сфері безпечності харчових продуктів	14
8	Тема 8. Вимоги інформації для споживачів про харчові продукти	20
	Всього	90

6. Методи і засоби діагностики результатів навчання:
(*вибрати необхідне чи доповнити*)

- усне опитування;
- модульні тести;
- захист лабораторних та практичних робіт;
- залік

7. Методи навчання:

- словесний метод (лекція, дискусія, співбесіда тощо);
- практичний метод (лабораторні, практичні заняття);
- наочний метод (метод ілюстрацій, метод демонстрацій);
- робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування, анотування, рецензування, складання реферату);
- відеометод (дистанційні, мультимедійні, веб-орієнтовані тощо);
- самостійна робота (виконання завдань);
- індивідуальна науково-дослідна робота здобувачів вищої освіти;
- метод командної роботи, мозкового штурму.

8. Оцінювання результатів навчання.

(*вибрати необхідне чи доповнити*)

- залік;
- усне або письмове опитування;
- модульне тестування;
- реферати, есе;
- захист лабораторних та практичних робіт;
- презентації та виступи на наукових заходах
- інші види.

8.1 Розподіл балів за видами навчальної діяльності. Оцінювання знань здобувача вищої освіти відбувається за 100-бальною шкалою і переводиться в національні оцінки згідно з табл. 1 чинного «Положення про екзамени та заліки у НУБіП України»

Вид навчальної діяльності	Результати навчання	Оцінювання
модуль 1. Вступ. Організаційно-правові основи судової ветеринарної експертизи		

Лекція №1	Знати Організаційно-правові основи судової ветеринарної експертизи; предмет і задачі судової ветеринарної експертизи. Знати вимоги до судово-ветеринарного експерта. Вміти визначити тип проведення та організувати здійснення експертиз Розуміти обов'язки та відповідальність судового експерта. Розрізняти різні види експертиз Грамотно застосовувати свої знання з методів ідентифікації та виявлення фактів фальсифікації харчових продуктів. Використовувати та правильно оформляти отримані результати експертизи	5
Лабораторна робота №1		10
Лекція №2		5
Лабораторна робота №2		10
Лекція №3		5
Лабораторна робота №3		10
Лекція №4		5
Лабораторна робота №4		10
Самостійна робота		10
Модульний контроль		30
Усього за модулем		100
Модуль 2 Судова експертиза безпечності харчових продуктів. Відповідальність операторів ринку за порушення законодавства про безпечність та якість харчових продуктів		
Лекція №5	Знати про основні способи фальсифікації продуктів харчування Вміти виявляти і доводити факти фальсифікації харчових продуктів Розуміти значення та наслідки фальсифікації продуктів харчування та відповідальність за достовірність результатів проведення експертизи Розрізняти поняття умисної фальсифікації продукту та фактів ненавмисних порушень у технології виробництва харчових продуктів Грамотно застосовувати свої знання та отримані	5
Лабораторна робота №5		10
Лекція №6		5
Лабораторна робота №6		10
Лекція №7		5
Лабораторна робота №7		10
Лекція №8		5
Лабораторна робота №8		10
Самостійна робота		10

	результати проведених експертиз. Використовувати та правильно оформляти отримані результати експертизи	
Модульний контроль		30
Усього за модулем		100
Навчальна робота ≤ 100	$(M1 + M2)/2 \cdot 0,7 \leq 70$	
Екзамен/залік		30
Разом за курс	(Навчальна робота + екзамен) ≤ 100	

8.2 Шкала оцінювання знань здобувача вищої освіти

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

Для визначення рейтингу здобувача вищої освіти із засвоєння дисципліни $R_{\text{дис}}$ (до 100 балів) одержаний рейтинг з атестації (до 30 балів) додається до рейтингу здобувача вищої освіти з навчальної роботи $R_{\text{НР}}$ (до 70 балів): $R_{\text{дис}} = R_{\text{НР}} + R_{\text{АТ}}$.

8.3 ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

Політика щодо дедлайнів та перескладання:	Перескладання модулів відбувається із дозволу лектора за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний). Допуск до складання залікового тесту відбувається за наявності ≥ 42 бали за навчальну роботу..
Політика щодо академічної доброчесності:	Списування під час модульних робіт та заліку заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів).
Політика щодо відвідування:	Відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) пропущені заняття здаються в очній формі за винятком інших наказів ректора чи розпоряджень декана факультету

9. Навчально-методичне забезпечення

- електронний навчальний курс навчальної дисципліни (на навчальному порталі НУБіП України eLearn - <https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=3035>);
- конспекти лекцій та їх презентації (в електронному вигляді);
- підручники, навчальні посібники, практикуми;

- методичні матеріали щодо вивчення навчальної дисципліни для здобувачів вищої освіти денної та заочної форм здобуття вищої освіти.

10. Рекомендовані джерела інформації

1. Ветеринарне правознавство України: Підручник / І.В. Яценко, В.В. Кам'янський, М.М. Бондареський, І.А. Бібен, Н.М. Богатко, Г.А. Фотіна, В.Я. Бінкевич, В.В. Зажарський.- Харків: «Діса плюс». – 2015. 392 с.
2. Фальсифікація молока. Методи визначення. Практичні рекомендації: навч. посіб. / За заг ред. О.П. Чагаровського. - К.: НУХТ, 2017.-119 с.
3. Ветеринарно-санітарна експертиза. Практикум. Навчальний посібник (перевидання) / Зажарська Н.М., Куцак Р.С., Бібен І.А., Кунєва Л.В. – Дніпро, 2017. – 193 с.
4. Судово-ветеринарна експертиза та оціночні критерії смертельних вогнепальних поранень тварин (із експертної практики) / І. В. Яценко, А. В. Захар'єв, Я. К. Сердюков та ін. Проблеми зооінженерії та ветеринарної медицини: зб. наук. пр. Харків. держ. зооветеринар. акад. Харків : РВВ ХДЗВА, 2015. Вип. 30, ч. 2. С. 325–346
5. Судово-ветеринарне значення структурних параметрів скелета для визначення видової належності біологічного матеріалу / Ткачук С.А., Яценко І.В., Гаврилін П.М. –К.: ЦП «Компринт», 2015.
6. Порядок відбору та ідентифікації проб з метою ветеринарно-санітарного контролю харчових продуктів і кормів: Навч. посіб. [для студ. та магістр. за спец. «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»] / Якубчак О. М, Меженська Н. А., Ткачук С. А., Білик Р. І. – К: Компринт, 2019. 145 с
7. Сирохман І. В. Безпечність і якість харчових продуктів (проблеми сьогодення) : підручник / Іван Васильович Сирохман, Ольга Ігорівна Гирка, МартаМарія Володимирівна Калимон ; Центр. спілка споживчих товариств України, Львів. торг.-екон. ун-т. Львів : Вид-во Львів. торг.-екон. ун-ту, 2019. – 394 с.
8. Ткачук С. А., Палишнюк К. Ю. Безпечність та якість продуктів забою курчат-бройлерів після застосування антибіотику фторхінолонового ряду: Монографія. ЦП «Компринт», 2017. – 143 с.
9. Ткачук С. А., Ткачик Л. В. Якість і безпечність свинини за застосування органічних кормових добавок: Монографія. К: ЦП "Компринт", 2018. – 132 с.
10. Попова Т. М., Кудряшов А. І. Фальсифікація товарів та методи її визначення: конспект лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти денної (заочної) форми навчання спеціальності 076 «Підприємництво та торгівля» / авт.уклад.: Т. М. Попова, А. І. Кудряшов; ДБТУ. – Харків : [б. в.], 2023. – 116 с.
11. Павлюченко Ю. П. Методи визначення фальсифікації товарів: навч. посібник. К. : КНТЕУ, 2015, 303 с. 8.
12. Воробець М.М., Сачко А.В., Кобаса І.М. Ідентифікація та методи виявлення фальсифікації : навч. посібник. Чернівці : Чернівецький нац. ун-т ім. Юрія Федьковича, 2017, 96 с.
13. Чагаровський О. П., Ткаченко Н.А., Лисогор Т.А. Фальсифікація молока. Методи визначення. Практичні рекомендації : навч. посібник. К. : 2017, 119 с.
14. Шенаур О.В.: Основи безпеки харчових продуктів та система НАССР в

- зкладах ресторанного господарства: навчальний посібник. – ДНЗ «Рівненське вище професійне училище ресторанного сервісу і торгівлі». – Рівне, 2023. – 94 с.
15. ДСТУ ISO 22000:2019 (ISO 22000:2018, IDT). Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-якої організації в харчовому ланцюгу. Київ, 2019. 45 с.
16. ДСТУ ISO/TS 22002-1:2019 (ISO/TS 22002-1:2009, IDT). Програми передумови безпечності харчових продуктів Частина 1. Виробництво харчових продуктів Київ, 2019. 64 с.
17. ДСТУ ISO/TS 22002-2:2019 (ISO/TS 22002-2:2013, IDT). Програми передумови безпечності харчових продуктів. Частина 2. Громадське харчування. Київ, 2019. 48 с.
18. ДСТУ ISO/TS 22002-4:2019 (ISO/TS 22002-4:2013, IDT). Програми передумови безпечності харчових продуктів. Частина 4. Виробництво пакування для харчових продуктів Київ, 2019. 44 с. 22.
19. ДСТУ ISO/TS 22003:2019 (ISO/TS 22003:2013, IDT). Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до органів, що забезпечують аудит і сертифікацію систем управління безпечністю харчових продуктів. Київ, 2019. 62 с.
20. Ключев О.М. Удосконалення експертного забезпечення правосуддя: теоретичні, правові та організаційні аспекти. Теорія та практика судової експертизи і криміналістики : зб. наук. пр. 2019. Вип. 19. С. 102–117. DOI: 10.32353/khrife.1.2019.08
21. Яценко І.В. Місце судово-ветеринарної експертизи в системі судових експертиз та її значення у судочинстві. Eurasian scientific discussions. Proceedings of the 4th International scientific and practical conference. Barca Academy Publishing. Barcelona, Spain. 2022. Pp. 27–29.
22. Експертизи у судочинстві України: посібник / за заг. ред. В.Г. Гончаренка, І.В. Гори. Київ: Юрінком Інтер, 2015. 504 с
23. Основи судової експертизи: навчальний посібник для фахівців, які мають намір отримати або підтвердити кваліфікацію судового експерта / авт.-уклад.: Л.М. Головченко, А.І. Лозовий, Е.Б. Сімакова-Єфремян та ін. Харків, 2016. 928 с.
24. Правила судово-ветеринарного визначення ступеня тяжкості шкоди, заподіяної здоров'ю тварини (методичні рекомендації) / І.В. Яценко, О.І. Париловський. Харків: ННЦ «ІСЕ ім. Засл. проф. М.С. Бокаріуса», 2022. 47 с
25. Методика судово-ветеринарної експертизи трупів тварин / І.В. Яценко, О.І. Париловський, Р.Г. Казанцев. Харків: ННЦ «ІСЕ ім. Засл. проф. М.С. Бокаріуса», 2022.
26. Судово-товарознавча експертиза : опорний конспект лекцій для студентів денної та заочної форм навчання ступеня освіти магістр спеціальності 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність» [Електронний ресурс] / укладачі М. П. Головка, В. В. Полупан, А. І. Олійник. – Електрон. дані. – Х. : ХДУХТ, 2018.
27. ICT for food safety education: a case study of an Erasmus+ Jean Monnet Module on EU food safety control / MA Galaburda, OH Kuzminska, MK Halaburda. - - 3L-Person, 2023. – 184-195
28. Halaburda, M. K., & Galaburda, M. A. (2024). Economic analysis of legal support of the One Health policy. Actual Issues of Modern Science. European Scientific e-

- Journal, 32, 38-49. Ostrava: Tuculart Edition, European Institute for Innovation Development [doi:10.47451/ecn2024-07-03](https://doi.org/10.47451/ecn2024-07-03)
29. Galaburda, M.A., Kuzminska, O.H., Halaburda, M.K. (2023) *ICT for food safety education: a case study of an Erasmus+ Jean Monnet Module on EU food safety control CEUR Workshop Proceedings*, 2023, 3535, pp. [184-195 \(link\)](#)
30. Galaburda, M., Yustyniuk, V., Kuzminska, O., Galat, M., & Correa, M. (2022). Awareness of antibiotic resistance for the environmental health and sustainable development: a crosssectional study. In IOP Conference Series: Earth and Environmental Science Vol. 1049, No. 1, p. 012045. [doi:10.1088/1755-1315/1049/1/012045](https://doi.org/10.1088/1755-1315/1049/1/012045)
31. Sustainable Development Strategy: European Horizons [Electronic resource]: Textbook / Yakymenko, L. Petrashko, T. Dyman, O. Salavor, E. Shapovalov, M. Galaburda, O. Nychyk, O. Martyniuk. - K.: NUFT, 2022. - 337 p. (in Ukrainian) [\(link\)](#)
32. Galaburda, M.; Kuzminska, O. and Halaburda, M. (2022). Information and Communication Technologies in Application, Dissemination and Evaluation of Erasmus+ Jean Monnet Activities. In Proceedings of the 1st Symposium on Advances in Educational Technology – Volume 2: AET, ISBN 978-989-758-558-6, pages 396-402. [DOI:10.5220/0010932100003364](https://doi.org/10.5220/0010932100003364)
33. Kucheruk M.D., Galaburda M.A. Potential risk in the organic poultry production and its prevention. Scientific journal of Veterinary Medicine, 2020. № 2. P. 28-38. <https://doi.org/10.33245/2310-4902-2020-160-2-28-38>
34. Galaburda M. (2020) "From Farm to Fork": New European Policy of Food System Transformation for Sustainable Development". Selected papers from the II International Conference on European Dimensions of Sustainable Development, June 26, 2020. - Kyiv: NUFT, 2020. P.121-130 [Full text](#) (in Ukrainian)
35. Galaburda M., Bilyk R. EU perspectives and priorities in the organic sector. Proceedings of the International Scientific and Practical Conference "Researches for Organic Business. Livestock Farming for the Soil " in the IV International Congress Organic Ukraine Kyiv, April 4, 2020 (in Ukrainian)
36. Yakymenko I., Salavor O., Petrashko L., Dyman T., Lebediuk V., Galaburda M., Kyrylenko S., Zasadnyi B., Shapovalov Y. Jean Monnet project "Enhancing European Union studies and research on smart, sustainable and inclusive growth in Ukrainian universities" Selected papers from the II International Conference on European Dimensions of Sustainable Development, June 26, 2020.-Kyiv: NUFT, 2020.- p. 9-15. (in Ukrainian)
37. Galaburda M, Yakubchak O. Food Safety Challenges in Ukraine: Implementation of European Food Legislation, EU-EaP Academy: Supporting Next Generation of Scholars in European Studies. Collection of the research papers of the participants of the EU-EaP Academy. 2019 - p.49-53 [\(full text\)](#)
38. Yakubchak O., Galaburda M. Microbiological hazard analyses in the food chain. - Kyiv, Uston, 2018 - 148 p. (in Ukrainian)
39. Yakubchak O, Yermak A, Galaburda M. Boiko O. Quality of honey subjected to homogenization at different storage time/ Scientific review of NULES of Ukraine. Series: Veterinary medicine, quality and safety of animal products Vol 293- 2018, - p.336-343 [\(full text\)](#) (in Ukrainian)

40. Galaburda M.A. Resistance of water resources as a food safety factor in EU. Ensuring the conservation of water resources in the context of sustainable development: Proceedings of the round table organized under the Jean Monnet project "Erasmus +" "Environmental Policy and EU Law"(12 December 2017) - NULES of Ukraine, Kyiv - 2017. - pp. 7-10 (in Ukrainian)
41. Iakubchak O., Galaburda M. Microbiological risk analysis within the food chain, NULES of Ukraine. Kyiv. - 2016, - 203 p. (in Ukrainian).
42. Iakubchak O., Galaburda M., Bilyk R., Oliynyk L. Milk and dairy products (GHP. HACCP). Handbook. Kyiv, "Bioprom Company ", 2010, - 168 c. (in Ukrainian).
43. Bilyk R., Iakubchak O., Galat M., Galaburda M. Unsafe parasitic zoonoses (diagnostics, risks and veterinary inspection). Nighyn, PP Lysenko M.M, 2012 - 107 p.
44. Iakubchak O., Galaburda M. Contamination of Bulk Milk by Psychrotrophic Microorganisms' during Milking and Milk Processing. International Scientific Electronic Journal Earth Bioresources and Life Quality Founded by National University of Life and Environmental Sciences of Ukraine (NUBiP of Ukraine) and Global Consortium of Higher Education and Research for Agriculture (GCHERA). 2012. 1(1).
45. Galaburda M., Karatniyuk T. Expertise of feed for farm animals as the initial stage in the chain to ensure food quality. Conference of teaching staff, researchers and postgraduate students Educational and Research Institute of Veterinary Medicine, Quality and Safety of Animal Products: abstracts (Kyiv, 10-11 Mar. 2010) - K. : NULES of Ukraine, 2010. (in Ukrainian).
46. Galaburda M. et al. Meat inspection to detect Trichinella/Manual for Students and Masters of the Faculty of Veterinary Medicine. - Kyiv., 2009. - 20 p.
- Melnyk (Galaburda) M.A. Up-to-date approaches to hygiene in food production / Materials of V International Congress of veterinary medicine specialist, 3-5 October 2007.- NAU. - Kiev. - P. 163-166 (in Ukrainian).
47. Yakubchak O., Melnyk (Galaburda) M., Taran T. Milk production monitoring // Food & ingredients. № 3, 2007 - p. 68-69 (in Ukrainian).
- Yakubchak O., Melnyk (Galaburda) M. Hazard analysis at manufacturing animal origin food // Meat business. - 2004, № 10 (28). - p.62 (in Ukrainian).
48. Yakubchak O., Melnyk (Galaburda) M., Khmelnytska N. Guidance on development HACCP system for pork processing enterprises // Meat business - 2004, № 11 (29). - p.60-61. (in Ukrainian).

Guidelines

1. Guideline 75.12.12-37-098:2006 Issuing operating permit for establishment of raw materials of animal origin production (form, suspension, cancellation, renewal) // G. Abramov, A. Kozlovska, V.Kravchuk, V. Manchenko, M. Melnyk (Galaburda) -- 2006 - 42 p.
2. Guideline 85.20.12-37-095:2006 Veterinary and sanitary rules for meat production farms // G. Abramov, R.Bilyk, A. Kozlovska, V.Kravchuk, V. Manchenko, M. Melnyk (Galaburda) - - 2006 - 40 p.
3. Guideline 75.12.12-37-100:2006 Rules of veterinary-sanitary expertise of honey and other bee products A. Kozlovska, V.Kravchuk, V. Manchenko, M. Melnyk (Galaburda), N Muliavko, J. Novozhytska -- 2006 - 44 p.

Додаткові джерела:

1. 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, В.І. Хоменко, С.Д. Мельничук. - К., 2005. - 799с.
2. 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.
3. 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.

Монографії

1. Ткачук С.А. Видова ідентифікація м'яса курей м'ясного напрямку продуктивності за мікроструктурою трубчастих кісток – К.:ЦП КОМПРИНТ, 2012 – 86 с.
2. Якубчак О.М., Таран Т.В., Білик Р.І. Ветеринарно-санітарна експертиза молока за лейкозу великої рогатої худоби
3. Якубчак О.М., Таран Т.В., Білик Р.І. Ветеринарно-санітарна експертиза м'яса за лейкозу великої рогатої худоби
4. Загребельний В.О., Якубчак О.М., Таран Т.В. Вплив способів заключної обробки туш на якість яловичини.
5. Якубчак О.М. Гуманітарні та ресурсні проблеми національної безпеки України.
6. Олійник Л.В. Ветеринарно-санітарний контроль харчових токсикоінфекцій
7. Власенко В.В., Кравців Р.Й., Якубчак О.М., Касянчук В.В., Козак М.В., Гаврилюк М.Д. Ветеринарно-санітарна експертиза м'яса і м'ясопродуктів - Вінниця: «Едельвейс і К», 2009 - 528 с. /33 д.а
8. Яценко І.В., Якубчак О.М., Білик Р.І., Кам'янський В.В. Організаційні і процесуальні основи судово-ветеринарної експертизи в Україні: Навчальний посібник для студентів програми підготовки ОКР «Магістр» зі спеціальності 8.130501 «Ветеринарна медицина». - Харків, Київ, 2010. - 109 с./6,8 д.а.
9. За редакцією Якубчак О.М., Олійник Л.В. Ветеринарно-санітарна експертиза м'яса та м'ясних продуктів
10. Якубчак О.М., Ткачук С.А., Білик Р.І., Меженська Н.А. Ветеринарно-санітарна експертиза та санітарна оцінка продуктів забою
11. Яценко І.В., Митрофанов О.В., Бондаревський М.М., Кам'янський В.В., Ткачук С.А., Білик Р.І. Ветеринарне законодавство України (збірник науково-правових актів). Збірник нормативно-правових актів. Книга перша «Загальна частина» Харків: Стиль Издат. - 2012 (Рекомендовано Міністерством аграрної політики та продовольства України як навчальний посібник. Гриф №37-128-13/21121)
12. Якубчак О.М., Козак М.В., Власенко В.В., Олійник Л.В., Загребельний В.О., Таран Т.В., Адаменко Л.В., Галабурда М.А., Білик Р.І. Практикум з ветеринарно санітарної експертизи з основами технології та стандартизації м'яса і м'ясних

продуктів

13. Якубчак О.М., Меженська Н.А., Ткачук С.А., Білик Р.І Порядок відбору та ідентифікації проб з метою ветеринарно-санітарного контролю харчових продуктів і кормів

14. Мікробіологія молока і молочних продуктів з основами ветеринарно-санітарної експертизи За редакцією Касянчук В.В.

15. Якубчак О.М., Галабурда М.А., Білик Р.І., Олійник Л.В. та ін. Молоко та молочні продукти (ОМР. НАССР) Довідник. Київ, "Компанія Біопром", 2010, 168 с. - 10,5 д.а.

16. Якубчак О.М., Хоменко В.І., Мідик С.В та інші. Ветеринарна дезінфекція. Інструкція та методичні рекомендації - К.:Біопром, 2010 - 152 с.

Інтернет -ресурси, методичні рекомендації, підручники

Експертиза в судовій практиці (<http://librarv.nlu.edu.ua/POLNTEXT/KNIGI/EKSPERTUZU1993.htm#%D1%81%D1%82%D1%80%20146>)

Виявлення фальсифікації харчових продуктів в країнах ЄС “OPERATIONS: OPSON” (<https://www.europol.europa.eu/operations/opson>)

Фальсифікація харчових продуктів (<https://www.brcgs.com/our-standards/food-safety/food-fraud/>)

Законодавство ЄС та фальсифікація харчових продуктів

(https://ec.europa.eu/food/food/agri-food-fraud/food-fraud-what-does-it-mean_en)

Політика ЄС щодо виявлення фальсифікації харчових продуктів

(https://knowledge4policy.ec.europa.eu/food-fraud-quality/topic/food-fraud_en)

Мережа і сервіси з безпечності харчових продуктів (<http://fsns.com/news/what-is-food-fraud>)

Харчове шахрайство: наміри, виявлення та управління

(<http://www.fao.org/3/cb2863en/cb2863en.pdf>)