

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ
Факультет ветеринарної медицини
Кафедра ветеринарної гігієни імені професора А.К.Скороходька

“ЗАТВЕРДЖУЮ”
Декан факультету ветеринарної медицини,
професор Микола ЦВІПХОВСЬКИЙ
“ ” _____ 2023 р.



“СХВАЛЕНО”
на засіданні кафедри ветеринарної гігієни
імені професора А.К. Скороходька
Протокол №9 від “11”квітня 2023 р.

Марія Кучерук Завідувач кафедри
Марія КУЧЕРУК

”РОЗГЛЯНУТО”
Гарант ОП Ветеринарна гігієна,
санітарія, експертиза
Лариса ШЕВЧЕНКО

**РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
СУДОВА ЕКСПЕРТИЗА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ**

спеціальність 212 – «Ветеринарна гігієна, санітарія, експертиза» освітня
програма «Ветеринарна гігієна, санітарія, експертиза» Факультет (ННІ)
ветеринарної медицини

Розробник - к. вет. н., асистент Юстинюк В.С.

Київ-2023 р.

1. Опис навчальної дисципліни
СУДОВА ЕКСПЕРТИЗА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Галузь знань, напрям підготовки, спеціальність, освітньо-кваліфікаційний рівень		
Галузь знань	1101 «Ветеринарія»	
Спеціальність	212 - «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»	
Освітній ступінь	магістр	
Характеристика навчальної дисципліни		
Вид	Вибіркова	
Загальна кількість годин	120	
Кількість кредитів БСТ8	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	2023-2024	
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	2 год.	

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

Курс “Судова експертиза харчових продуктів” є дисципліною спеціального циклу при підготовці лікарів ветеринарної медицини, основною метою викладання якої є формування у лікарів ветеринарної медицини знань з формулювання та реалізації державної політики на місцевому, національному, регіональному та міжнародному рівнях у сфері безпечності та якості харчових продуктів через законодавство, регулювання та операційну стратегію. Під час вивчення дисципліни розглядаються основи державної політики, що стосуються ветеринарної медицини, здоров'я тварин і людей, а саме інспекції та сертифікації, безпеки харчових продуктів, виявлення фальсифікації харчових продуктів, а також торгівлі продуктами тваринного походження. Основна увага зосереджена на законодавстві та організаційній структурі України та світового співтовариства (МЕБ, Комісія Кодексу Аліментаріус).

Мета навчальної дисципліни: 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.

Судова експертиза харчових продуктів є одночасно і фундаментальною, і прикладною дисципліною, оскільки з одного боку - вивчає правову основу, пов'язану з якістю та безпекою харчових продуктів, з іншого боку - вивчає методи 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.

3. Набуття компетентностей:

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 безпечність 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 безпечності 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 уміння 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

4. Програма та структура навчальної дисципліни для: 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..	18	2	2	10
Тема 2. Судова експертиза: види і методи. Судова експертиза харчових продуктів. Вимоги до судового експерта.	28	2	2	14
Тема 3. Правове регулювання безпеки та якості харчових продуктів. Проведення у справах за порушення законодавства України про адміністративні правопорушення, законодавства про безпеку харчових продуктів і кормів. Судова експертиза харчових продуктів		2	2	10
Тема 4. Ідентифікація та фальсифікація товарів		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 1. Судова експертиза безпечності харчових продуктів. Алгоритми судової експертизи м'яса і м'ясних продуктів,.	24	2	2	10
Тема 2. Судова експертиза безпечності харчових продуктів. Алгоритми судової експертизи молока і молочних продуктів, апіпродуктів	12	2	2	8
Тема 3. Відповідальність за порушення законодавства про безпечність та якість харчових продуктів. Адміністративні та кримінальні правопорушення у професійній діяльності.	20	2	2	14
Тема 4. 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

5. Теми лекційних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
8 семестр		
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	2
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 безпеки харчових продуктів	2
9	Тема 8. Вимоги до маркування харчових продуктів та відповідальність за порушення законодавства про харчові продукти	2

6. Теми лабораторних занять

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

7. Контрольні питання, комплекти тестів для визначення рівня засвоєння знань студентами

1. Визначення та функції судової ветеринарної медицини.
2. Особливості судово-експертної діяльності.
3. Судові експертизи та експертні дослідження.
4. Ознаки судової ветеринарної експертизи.
5. Об'єкти, суб'єкти та завдання судової ветеринарної експертизи.
6. Методи судово-ветеринарних досліджень.
7. Правові основи судової ветеринарної експертизи.
8. Процесуальні функції фахівця і експерта судової ветеринарії.
9. Права та обов'язки судово-ветеринарного експерта.
10. Відвід судово-ветеринарного експерта.
11. Кримінальна відповідальність судово-ветеринарного експерта.
12. Адміністративна та дисциплінарна відповідальність судово-ветеринарного експерта.
13. Класифікація судових експертиз.
14. Структура та загальна характеристика судової системи України.
15. Порядок призначення судово-ветеринарної експертизи.
16. Оформлення матеріалів судово-ветеринарної експертизи.
17. Правове регулювання проведення експертизи, участі експерта та спеціаліста у процесуальній дії під час кримінального провадження.
18. Особливості судово-експертної діяльності.
19. Висновок судово-ветеринарного експерта та спеціаліста, їх особливості.
20. Вимоги до висновку судово-ветеринарного експерта.
21. Експертні помилки: види, попередження їх виникнення.
22. Фінансування судово-ветеринарних експертиз.
23. Правове регулювання безпечності та якості харчових продуктів.
24. Проведення у справах про порушення законодавства в сфері безпечності харчових продуктів.
25. Права та відповідальність операторів ринку за порушення законодавства в сфері безпечності харчових продуктів.
26. Класифікація судових експертиз.
27. Судова біологічна експертиза.
28. Судово-ветеринарна експертиза.
29. Товарознавча експертиза.
30. Порядок проведення та завдання товарознавчої експертизи.
31. Організаційні засади, завдання та порядок діяльності Центральної експертно кваліфікаційної комісії при Міністерстві юстиції України та судових експертів.
32. Порядок підготовки та стажування фахівців, які мають намір отримати або підтвердити кваліфікацію судового експерта.
33. Проведення атестації з метою присвоєння та підтвердження кваліфікації судового експерта в ЦЕКК.
34. Порядок видачі свідоцтва про присвоєння кваліфікації судового експерта, його дублікату, переоформлення та анулювання свідоцтва.
35. Порядок розгляду питань дисциплінарної відповідальності судових експертів.
36. Міжнародне співробітництво в галузі судової експертизи.

37. Об'єкти товарознавчої експертизи харчових продуктів.
38. Визначення і характеристика: харчовий продукт, харчовий продукт для спеціального дієтичного споживання, функціональний харчовий продукт, харчова добавка, дієтична добавка.
39. Методи товарознавчої експертизи харчових продуктів.
40. Ідентифікація якості харчових продуктів.
41. Основні положення при вилученні об'єктів дослідження товарознавчої експертизи харчових продуктів.
42. Простежуваність: визначення, мотиви, складові, особливості.
43. Вимоги щодо запровадження простежуваності у сфері безпечності харчових продуктів, встановлені на міжнародному рівні, законодавстві ЄС, українському законодавстві та міжнародних і приватних стандартах.
44. Партія товару: визначення, особливості маркування.
45. Система електронного обліку товарів.
46. Внутрішня та зовнішня простежуваність.
47. Особливості системи простежуваності відповідно до виду діяльності оператора ринку.
48. Ідентифікація товарів і послуг: поняття і види.
49. Кваліметрична ідентифікація товарів.
50. Критерії та засоби ідентифікації товарів.
51. Фальсифікація товарів: поняття.
52. Види фальсифікації товарів.
53. Правове запобігання фальсифікації товарів.
54. Харчові замітники: визначення, види, вплив на якість, харчову цінність та технологічні властивості продукції.
55. Методи визначення фальсифікації молока.
56. Визначення і характеристики: натуральне молоко, молочний продукт, фальсифікація молока.
57. Органолептичні та фізико-хімічні показники натурального молока.
58. Якісна фальсифікація молока.
59. Кількісна фальсифікація молока.
60. Контроль фальсифікації молока.
61. Визначення наявності фосфатів в молоці.
62. Визначення наявності мила в молоці.
63. Визначення нітратів і нітритів в молоці.
64. Визначення фальсифікації молока водою.
65. Визначення фальсифікації молока знежиреним молоком.
66. Визначення фальсифікації молока біополімерами рослинного походження (крохмаль, картопляний відвар, борошно).
67. Визначення фальсифікації молока крейдою, вапном, гіпсом.
68. Визначення фальсифікації молока саліциловою, борною кислотою.
69. Визначення домішок аномального молока.
70. Визначення наявності рослинних жирів у заготівельному коров'ячому молоці.
71. Джерела потрапляння та організації, що встановлюють гранично-допустимі рівні антибіотиків у молоці.
72. Сучасні методи визначення наявності антибіотиків в молоці.
73. Ферментативні експрес-тести для визначення антибіотиків Р-лактамною групи.

74. Хроматографічні тести та методи визначення антибіотиків.
75. Мікробіологічні тести та методи визначення антибіотиків в молоці.
76. М'ясні напівфабрикати: визначення та значення в харчуванні людини.
77. Класифікація м'ясних напівфабрикатів.
78. Технологічна схема виробництва м'ясних напівфабрикатів.
79. Посічені напівфабрикати: основні види, характеристика.
80. Маркування м'ясних напівфабрикатів.
81. Добавки, які використовуються при виробництві ковбасних виробів, сосисок, сарделенок.
82. Основні критерії ідентифікації м'яса тварин.
83. Асортиментна фальсифікація м'яса тварин.
84. Кваліметрична фальсифікація м'яса тварин.
85. Заборонені добавки / залишки речовин в м'ясі тварин.
86. Види та методи виявлення фальсифікації ковбас та інших м'ясних продуктів.
87. Види та методи виявлення фальсифікації ковбас та інших м'ясних консервів.
88. Допустимі та недопустимі дефекти м'ясних напівфабрикатів.
89. Правопорушення: поняття, загальні ознаки.
90. Заподіяння шкоди: види, характеристика.
91. Склад правопорушення.
92. Види правопорушень з необережності та за ступенем суспільної небезпечності.
93. Види юридичної відповідальності.
94. Визначення і характер заходів державного примусу.
95. Ознаки, мета і функції юридичної відповідальності.
96. Кримінальна відповідальність: основні ознаки, види покарань.
97. Адміністративна відповідальність: основні ознаки, види покарань.
98. Цивільно-правова та дисциплінарна відповідальність.
99. Підстави для звільнення від юридичної відповідальності та ті, що виключають її.
100. Адміністративне правопорушення: види, ознаки, покарання.
101. Класифікація адміністративних правопорушень у сфері ветеринарної медицини.
102. Злочин: поняття, ознаки, види.
103. Кримінальні правопорушення у сфері ветеринарної медицини.
104. Власне фахові правопорушення у сфері ветеринарної медицини.
105. Правовий статус державного ветеринарно-санітарного контролю та нагляду.
106. Відповідальність операторів ринку за порушення законодавства про якість та безпечність харчових продуктів
107. Правове регулювання поведінки з неякісною та небезпечною продукцією.
108. Законодавство України щодо надання споживачам інформації про харчові продукти.
109. Загальні вимоги до інформації про харчові продукти та обов'язки операторів ринку харчових продуктів.
110. Обов'язкова інформація про харчові продукти.
111. Державний контроль та відповідальність операторів ринку харчових продуктів.

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ			
ОС Магістр спеціальність <u>ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза</u>	Кафедра <u>Ветеринарної гігієни тварин</u> імені <u>професора А.К. Скороходька</u> 2023- 2024 навч. рік	ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ № 1 з дисципліни <u>Судова експертиза харчових продуктів</u>	Затверджую Зав. кафедри (підпис) Кучерук М.Д. р.
<i>Екзаменаційні запитання (максимальна оцінка 10 балів за відповідь на кожне запитання)</i>			
1. Класифікація судових експертиз			
2. Основні види та методи фальсифікації м'яса			
<i>Тестові завдання різних типів (максимальна оцінка 10 балів за відповіді на тестові завдання)</i>			
<p>1. Процес розпізнавання системою або експертом (криміналістом, дослідником, операційною системою тощо) іншої системи або об'єкта (товару, предмету, процесу наданої послуги тощо) - це...</p> <p>2. Як призначається судово-ветеринарний експерт для проведення судової експертизи?</p> <p>1. за рішенням суду 2. за висновком слідчого 3. за постановою (ухвалою) суду або слідчого 4. на прохання юридичної особи</p> <p>3. Об'єктами судово-ветеринарної експертизи є:</p> <p>1. живі тварини 2. трупи тварин 3. документи 4. всі відповіді вірні</p> <p>4. Висновок експерта має містити:</p> <p>1. опис всіх проведених експертних заходів 2. письмові висновки експерта, його відповіді на поставлені питання 3. рекомендації (за необхідності), 4. всі відповіді вірні</p> <p>5. До об'єктів судово-товарознавчої експертизи належать:</p> <p>1. продовольчі товари народного споживання 2. машини 3. сировина 4. всі відповіді вірні</p> <p>6. Установіть відповідність між методами дослідження та їх характеристикою</p>			
1. Метод документальної перевірки		А. метод дослідження, заснований на зіставленні властивостей досліджуваних об'єктів встановлення їх подібності (відмінності)	
2. Порівняльний метод		Б. Дослідження технічних, мікробіологічних хімічних показників, які характеризують стабільність технологічного процесу	

8. Методи навчання.

Організація навчання забезпечується засобами поєднання аудиторної і поза аудиторної форм навчання та включає: лекції; лабораторні заняття; самостійну поза аудиторну роботу студентів; курсове проектування (курсів роботи); навчальну практику.

Для здійснення контролю за якістю знань та умінь студентів використовуються: контрольні модульні роботи; залік.

9. Форми контролю.

- Використовуються такі види контролю: поточний (контрольна модульна робота) та підсумковий (залік).

- Поточний контроль здійснюється з метою визначення рівня засвоєння студентами певної теми чи декількох взаємопов'язаних тем (модулів). Одним з основних завдань поточного контролю є створення передумов для осмислення та узагальнення достатньо великої за обсягом навчальної інформації. Для проведення поточного контролю, який може здійснюється впродовж модульної контрольної роботи, завдання добираються та конструюються таким чином, щоб усунути елементи випадковості та об'єктивно оцінити навчальні досягнення студентів за усіма розділами теми.

- Семестровий залік - форма підсумкового контролю з навчальної дисципліни за семестр, що спрямована на перевірку засвоєння теоретичного та практичного матеріалу.

- Заліки складають за екзаменаційними білетами, затвердженими кафедрою. Викладач в обов'язковому порядку ознайомлює студентів зі змістом екзаменаційних питань.

- Підсумковий контроль має на меті перевірку рівня засвоєння знань, практичних умінь та навичок студентів за тривалий проміжок часу навчання (семестр). Мета підсумкового контролю знань полягає у виявленні структури і системи знань студентів. Студента допускають до підсумкового контролю за умови виконання ним усіх видів робіт, передбачених навчальним планом на семестр з цієї дисципліни.

10. Розподіл балів, які отримують студенти. Оцінювання студента відбувається згідно положенням «Про екзамени та заліки у НУБіП України» від 20.02.2019 р. протокол № 6 з табл. 1.

Оцінка національна	Оцінка ЄКТС	Визначення оцінки ЄКТС	Рейтинг студента, бали
Відмінно	A	ВІДМІННО - відмінне виконання лише з незначною кількістю помилок	90- 100
Добре	B	ДУЖЕ ДОБРЕ - вище середнього рівня з кількома помилками	82 - 89
	C	ДОБРЕ - в загальному правильна робота з певною кількістю грубих помилок	74 - 81
Задовільно	B	ЗАДОВІЛЬНО - непогано, але зі значною кількістю недоліків	64 - 73
	E	ДОСТАТНЬО - виконання задовольняє мінімальні критерії	60 - 63
Незадовільно	EX	НЕЗАДОВІЛЬНО - потрібно працювати перед тим, як отримати залік (позитивну оцінку)	35 - 59
	E	НЕЗАДОВІЛЬНО - необхідна серйозна подальша робота	01 - 34

Для визначення рейтингу студента (слухача) із засвоєння дисципліни **РДИС** (до 100 балів) одержаний рейтинг з атестації (до 30 балів) додається до рейтингу студента (слухача) з навчальної роботи **РНР** (до 70 балів): **Р ДИС = Р НР + Р АТ** .

Оцінювання знань студентів проводиться за кредитно-модульною системою.

Рейтингові оцінки з дисципліни, навчальної роботи, атестації, колоквиумів оцінюються за 100 бальною шкалою.

Загальний рейтинг студента з дисципліни складається з рейтингу навчальної роботи (70 %) і рейтингу атестації (30 %).

Рейтинг додаткової роботи – 20 балів, рейтинг штрафний – 5 балів. Для визначення рейтингу студента (слухача) із засвоєння дисципліни **РДИС** (до 100 балів) одержаний рейтинг з атестації (до 30 балів) додається до рейтингу студента (слухача) з навчальної роботи **РНР** (до 70 балів): **Р ДИС = Р НР + Р АТ** **Рейтинг студента з навчальної роботи Рнр визначається за формулою:**

$R_{нр} = 0,7 \times (R_1 \times K_1 + R_2 \times K_2 + R_3 \times K_3) / K_{дис} + R_{др} - R_{штр}$

$R_1 \times K_1$ – рейтингові оцінки із змістових модулів за 100 бальною шкалою помножені на кількість кредитів у змістовому модулі

$R_{дис}$ – рейтинг з дисципліни

$R_{др}$ – додатковий рейтинг (активна участь у навчальному процесі, участь у олімпіадах, семінарах, конкурсах, конференціях тощо). Максимум – 10% балів.

$R_{штр}$ – штрафний рейтинг (пропущені заняття, незадовільні відповіді на практичних заняттях).

В іншому випадку рейтинг студента з дисципліни **$R_{дис} = R_{нр} + 0,3 \times R_{ат}$**

11. Методичне забезпечення

1. Судово-ветеринарна експертиза. Навчальний посібник / Г.А. Зон. - Суми: Видавничо виробниче підприємство "Мрія-1", 2002.-258 с.
2. 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.
3. Фальсифікація молока. Методи визначення. Практичні рекомендації: навч. посіб. / За заг ред. О.П. Чагаровського. - К.: НУХТ, 2017.-119 с.
4. 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.
5. 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.
6. 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.

12. Рекомендована література

Монографії

1. Ткачук С.А. Видова ідентифікація м'яса курей м'ясного напрямку продуктивності за мікроструктурою трубчастих кісток
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.

13. Інформаційні ресурси

- Інтернет -ресурси, методичні рекомендації, підручники
- Експертиза в судовій практиці (<http://librarv.nlu.edu.ua/POLNTEXT/KNIGI/EKSPERTUZU1993.htm#%D1%81%D1%82%D1%80146>)
- 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>)