



**Міністерство освіти і науки України
ДЕРЖАВНИЙ БІОТЕХНОЛОГІЧНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ
Факультет ветеринарної медицини
Кафедра санітарії, гігієни та судової ветеринарної
медицини**

ГІГІЄНА І ЕКСПЕРТИЗА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

**Методичні вказівки
до виконання курсової роботи**

для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти,
спеціальності 211 «Ветеринарна медицина»

**Харків
2025**

**Міністерство освіти і науки України
ДЕРЖАВНИЙ БІОТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
Факультет ветеринарної медицини
Кафедра санітарії, гігієни та судової ветеринарної медицини**

ГІГІЄНА І ЕКСПЕРТИЗА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Методичні вказівки до виконання курсової роботи

для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти,
спеціальності 211 «Ветеринарна медицина»

Затверджено рішенням
Науково-методичної
ради факультету
ветеринарної медицини
Протокол № 7
від 19.03.25 р.

Харків
2025

УДК: 636.09:614.31](072)

Г 44

Схвалено
на засіданні кафедри санітарії, гігієни та судової ветеринарної медицини
Протокол № 5 від 10 березня 2025 р.

Рецензенти:

Р.В. Северин, канд. вет. наук, доцент, зав. кафедри епізоотології та мікробіології Державного біотехнологічного університету;

Г.Л. Лисенко, канд. с.-г. наук, доцент, зав. кафедри технології переробки та якості продукції тваринництва Державного біотехнологічного університету.

Г-44 Гігієна і експертиза харчових продуктів: метод. вказівки до виконання курс. роботи для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти, спеціальності 211 «Ветеринарна медицина» / Держ. біотехнол. ун-т; уклад.: В.М. Жиліна, Л.В. Бусол, І.Л. Цивірко, О.І. Париловський, М.О. Дегтярьов, А.М. Богатирьова – Харків: [б. в.], 2025. – 22 с.

Методичні вказівки підготовлено згідно з навчальною програмою дисципліни «Гігієна і експертиза харчових продуктів». Тематикою курсових робіт охоплено основні теми курсу. Наведено також орієнтовні плани курсових робіт, вимоги до оформлення.

Видання призначене здобувачам другого (магістерського) рівня вищої освіти, спеціальності «Ветеринарна медицина»

Відповідальна за випуск В.М. Жиліна, канд. вет. наук, доц.

© Жиліна В.М., Бусол Л.В., Цивірко І.Л., 2025

© ДБТУ, 2025

ЗАВДАННЯ

**для виконання, оформлення та захисту курсової роботи з дисципліни
«Гігієна і експертиза харчових продуктів»**

здобувачу _____

(прізвище, ініціали)

Факультет _____, курс _____ група _____

Тема курсової роботи: _____

Термін здачі завершеної курсової роботи – “___” _____ 20__ р.

Термін захисту курсової роботи – “___” _____ 20__ р.

Питання, які необхідно розкрити в курсовій роботі:

Завдання видав _____

(підпис) (вчене звання, прізвище та ініціали викладача)

Завдання отримав _____

(підпис) (прізвище та ініціали здобувача)

Дата «___» _____ 20__ р.

ЗАГАЛЬНІ МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

Освітньою програмою «Ветеринарна медицина» та навчальним планом підготовки здобувачів Державного біотехнологічного університету передбачено виконання курсової роботи з дисципліни «Гігієна і експертиза харчових продуктів». Курсова робота має бути виконана, оформлена та захищена за такими методичними вимогами.

1. Призначення курсової роботи

1.1. У своїй практичній діяльності лікар ветеринарної медицини являється експертом, який оцінює вплив передзабійних факторів на організм тварини, шляхи бактеріального, токсикологічного, радіаційного забруднення харчових продуктів попереджає їх негативний вплив на здоров'я людини, виконує одне з головних завдань експертизи – випуск на харчові цілі якісної і безпечної продукції.

1.2. Виконання курсової роботи дозволяє поєднати теоретичні та практичні знання з гігієни і експертизи харчових продуктів та інших дисциплін.

1.3. Курсова робота може бути фрагментом кваліфікаційної роботи та виконується на основі експериментальних даних, результатів лабораторних досліджень, власних спостережень і досліджень, статистичних матеріалів за обраною темою. Подається курсова робота у електронному або друкованому вигляді.

1.4. Курсова робота є складовою самостійної роботи здобувачів і призначена для формування у них навичок науково-дослідної роботи, підвищення рівня їх теоретичної та практичної підготовки, кращого засвоєння курсу «Гігієна і експертиза харчових продуктів» та іншого навчального матеріалу.

1.5. Під час написання курсової роботи необхідно показати вміння працювати з науковою літературою, проводити дослідження харчових продуктів, аналізувати результати власних досліджень та робити обґрунтовані висновки.

1.6. Курсова робота має бути самостійним і творчим науковим дослідженням, давати уявлення про певну, зазначену в її назві проблему, та свідчити про відповідні знання автора у цій галузі.

2. Мета курсової роботи

2.1. Метою виконання курсової роботи є виявлення творчих здібностей здобувача, його вміння правильно та чітко застосовувати отримані теоретичні знання на практиці.

3. Визначення теми курсової роботи

3.1. Тема курсової роботи визначається здобувачем за бажанням відповідно до запропонованого кафедрою переліку тем курсових робіт (перелік тем див. на сторінці 18).

3.2. Обрана тема курсової роботи може бути уточнена викладачем, а в окремих випадках здобувач може самостійно сформулювати та запропонувати тему, якщо вона відсутня в переліку. При цьому здобувач повинен обов'язково погодити тему з керівником – викладачем, який призначається для кожної навчальної групи.

3.3. Після визначення теми здобувач має уважно ознайомитися з методичними вказівками з її виконання, приблизним планом роботи і списком рекомендованої літератури, і лише після цього приступити до її виконання.

4. ЗМІСТ КУРСОВОЇ РОБОТИ

Зміст курсової роботи повинен відповідати обраній темі та мати таку структуру:

Зміст

Перелік умовних позначень та скорочень

1. Вступ

2. Огляд літератури

3. Власні дослідження (складається з розділів, поділених на підрозділи, або лише з розділів)

3.1. Матеріали і методи дослідження

3.2. Результати дослідження

3.3. Аналіз і узагальнення власних досліджень

4. Висновки (впливають з розгляду теми та мають враховувати єдність теоретичної та практичної частин, їх аналіз)

5. Пропозиції виробництву

6. Список використаних джерел

7. Додатки

Зміст. До змісту включають:

- Перелік умовних позначень та скорочень
- Послідовно перелічені розділи і підрозділи

Приклад:

1. Вступ.....	4
2. Огляд літератури.....	5
3. Власні дослідження.....	13
3.1. Матеріал та методи дослідження.....	13
3.2. Результати дослідження.....	15
3.2.1. Органолептичні дослідження та органомакроскопія.....	18
3.2.3. Бактеріоскопія.....	22
3.2.4. Хімічні лабораторні дослідження тушки.....	22
3.3. Аналіз та узагальнення власних досліджень.....	20
4. Висновки.....	22
5. Пропозиції виробництву.....	23
6. Список використаних джерел.....	24
7. Додатки.....	25

Перелік умовних позначень та скорочень (1 стор.) Усі використані в роботі малопоширені позначення, символи, одиниці, скорочення і терміни пояснюються у переліку скорочень.

Вступ (1-2 стор.) повинен розкривати актуальність обраної теми, оцінку сучасного стану проблеми, що вивчається. У даному розділі зазначаються мета і завдання курсової роботи.

Огляд літератури (6-7 стор.) Цей розділ мстить узагальнені дані вітчизняних і зарубіжних авторів за темою курсової роботи.

Джерелами літератури можуть бути видання за фахом, наукові статті з журналів, збірників наукових праць, як вітчизняних так і зарубіжних авторів, автореферати дисертацій, інструкції, настанови, рекомендації, державні стандарти, Закони України. Особливу цінність мають нові публікації за темою роботи за останні 10-15 років.

Літературні данні потрібно викладати стисло, зрозуміло, повідомляючи типові, характерні явища, що мають відношення до теми курсової роботи. Посилання на джерела інформації наводяться в кінці абзацу: в квадратних дужках пишуть номер, під яким це джерело наведено у списку літератури

Якщо абзац починається з посилання на автора роботи, то ініціали вказують після прізвища, далі в круглих дужках вказують рік видання роботи, а в квадратних дужках пишуть номер, під яким ця робота наведена в списку літератури; далі у стислій формі викладають зміст роботи, як правило, в одному абзаці.

В огляді літератури повинні використовуватись тільки ті першоджерела, які вивчались здобувачем і мають пряме відношення до теми роботи.

Після огляду літератури обов'язковим є висновок з огляду літератури, який виділяється окремим підрозділом на наступній, окремій сторінці роботи.

Назва пишеться напівжирним шрифтом малими літерами, окрім першої - великої. Обсяг - до 1 сторінки.

Матеріал і методи дослідження (5 стор.).

В цьому розділі мають бути описані конкретні методики та методи дослідження, що використовувались у процесі виконання роботи (з посиланням на автора), схема проведення досліду тощо.

Результативність наукових досліджень знаходиться в прямій залежності від вибору методик, ступеня їх освоєння і точності виконання; тому методи досліджень треба підбирати сучасні з урахуванням можливості їх виконання в конкретних умовах.

У цьому розділі також вказується матеріал дослідження.

Матеріалом для виконання курсової роботи можуть бути: забійні тварини, продукти їх забою, м'ясні продукти; молоко і молочні продукти, риба і продукти рибництва, яйця і яйцепродукти, мед та продукти бджільництва, рослинні харчові продукти.

Методи дослідження можуть бути органолептичні, фізико-хімічні, бактеріологічні, токсикологічні, паразитологічні тощо. Необхідно описати суть кожного з перерахованих методів дослідження без опису ходу їх виконання та зробити посилання на відповідний нормативно-технічний документ. Для інфекційних, інвазійних та інших хвороб тварин включається передзабійний клінічний огляд та післязабійна експертиза продуктів забою з урахуванням характерних клінічних та патологоанатомічних змін для кожної окремої хвороби.

Власні дослідження (8-10 стор.).

У цьому розділі має бути проведена систематизація і детальне викладення результатів проведених експериментальних досліджень та спостережень. З вичерпною повнотою викладаються результати власних досліджень здобувача з висвітленням того нового, що він вносить в розробку проблеми. Здобувач повинен давати оцінку повноти вирішення поставлених задач, інтерпретувати отримані результати.

У курсовій роботі, тематикою якої є експертиза продуктів забою за інфекційних хвороб, необхідно дати визначення хвороби, характеристику збудника і його стійкість у зовнішньому середовищі і харчових продуктах, вказати чутливих тварин, описати передзабійну, післязабійну, диференційну і лабораторну діагностику.

Під час написання курсової роботи, тематикою якої є експертиза продуктів забою за інвазійних хвороб, необхідно обов'язково додати біологічний цикл розвитку паразита.

Якщо тема курсової роботи стосується технології забою тварин або птиці, то наводиться схема забою тварин, технологічні операції. Необхідно дати обґрунтування та вказати робочі місця з огляду продуктів забою – точки ветеринарно-санітарної експертизи.

Текстова частина повинна бути орфографічно і стилістично відпрацьована, ілюстрована відповідними таблицями, малюнками, схемами і фотоілюстраціями. У тексті не допускається скорочення слів, виправлення і закреслювання. Допускаються тільки загальноприйняті скорочення (абревіатури). Умовні позначки, таблиці, ілюстрації, схеми і формули оформляються відповідно до вимог стандартів.

Статистична обробка кількісних показників дослідів не обов'язкова.

Аналіз і узагальнення власних досліджень (2-3 стор.) У цьому підрозділі власних досліджень, наводиться аналіз одержаних результатів, порівняння їх з результатами інших дослідників чи загальноприйнятою практикою. Наводять інтерпретацію або коментар до результатів і причин, на основі яких роблять висновки і рекомендації, які мають дискусійний характер. Назву підрозділу друкують напівжирним шрифтом малими буквами, окрім першої – великою. Розміщують по середині з нового рядка.

Об'єм підрозділу – 8-10 % від загального обсягу роботи.

Висновки (1 стор.). Починають з нової сторінки. У висновках коротко узагальнюють одержані результати досліджень (негативні також) і дають їм оцінку порівняно з існуючими тенденціями вирішення цієї проблеми, відмічають наукову новизну та економічне і соціальне значення роботи.

Пропозиції виробництву (1 стор.). Розміщують після висновків, починаючи з нової сторінки. У пропозиціях визначають доцільність впровадження результатів роботи чи окремих її розділів у виробництво. Основну увагу приділяють пропозиціям щодо ефективного використання результатів досліджень. Рекомендації повинні підтверджуватися результатами дослідження.

Список використаних джерел (3-5 стор.). Наводять після пропозицій виробництву та починають з нової сторінки. Обсяг літературних джерел – 30-50 найменувань. Складається здобувачем за його вибором з урахуванням Національного стандарту України ДСТУ 8302:2015 «Інформація та документація. Бібліографічне посилання. Загальні положення та правила складання».

5. Правила оформлення курсової роботи

5.1. Сторінки тексту і включені в курсову роботу ілюстрації та таблиці мають відповідати формату А-4. Робота виконується з одного боку аркушу паперу з міжрядковим інтервалом 1,5. Незалежно від способу виконання роботи, якість тексту і оформлення таблиць, ілюстрацій мають чіткого відповідати вимогам цим методичним вказівкам.

5.2. Текст роботи друкується з дотриманням таких параметрів полів: ліве – 30 мм, праве – 15 мм, нижнє – 20 мм і верхнє – 20 мм. Абзацний відступ – 1,25 мм.

5.3. Назви структурних елементів курсової роботи, наприклад, **ВСТУП, ВИСНОВОК, СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ** необхідно розташовувати посередині рядка без крапки в кінці і друкувати прописними буквами. Заголовки відокремлюються від тексту зверху двома і знизу одним інтервалом. Підкреслення заголовків не допускається.

5.4. Розділи і підрозділи курсової роботи повинні мати зміст: заголовки, які нумеруються арабськими цифрами, розділеними крапками. Перша – позначає номер розділу, друга – номер підрозділу. Наприклад: 2.4. – четвертий підрозділ другого розділу. Заголовки підрозділів і пунктів необхідно починати з абзацного відступу і друкувати з прописної літери без крапки в кінці.

Приклад:

1. ОГЛЯД ЛІТЕРАТУРИ (по центру, без абзацу)

1.1. Асортимент ковбасних виробів (з абзацу)

Залежно від сировини і технологічної обробки ковбасні вироби можна розділити на наступні види: варені ковбаси, фаршировані

5.5. Сторінки курсової роботи нумеруються арабськими цифрами, дотримуючись наскрізної нумерації по всьому тексту, включно з додатками. Номер сторінки проставляють у правому верхньому кутку. Титульний лист включається в загальну нумерацію сторінок роботи, але номер сторінки на титульному листі не проставляють.

5.6. Якщо ілюстрації або таблиці розташовуються на окремих сторінках, то вони також включаються в загальну нумерацію.

5.7. Ілюстрації (графіки, схеми, діаграми, фотографії) розташовують в курсовій роботі безпосередньо після тексту, в якому вони згадуються вперше, або на наступній сторінці.

5.8. На всі ілюстрації мають бути відповідні посилання в курсовій роботі. Ілюстрації повинні мати назву, яку розміщують під нею після слів "**Рис.**". За необхідності розміщують інформацію, що пояснює рисунок.



Рис. 2. Назва

5.9. Цифровий матеріал оформляється у вигляді таблиць, які розташовують безпосередньо після тексту, де про них згадується вперше, або на наступній сторінці. У тексті курсової роботи мають бути посилання на таблиці. Таблиці нумерують арабськими цифрами порядковою нумерацією в межах всієї роботи. Номер розміщують в правому верхньому кутку над заголовком таблиці після слова "Таблиця". Якщо робота містить тільки одну таблицю, то вона не нумерується.

Приклад: _

Таблиця 2

Якісні показники молока ґатунку „Екстра” ДСТУ 3662-98 (доповнення)	
Назва показника якості, од. вимірювання	Ґатунок „Екстра”
Кислотність, °Т	Від 16 до 17
Ступінь чистоти, група	1
Загальне бактеріальне обсіменіння, тис/см ³	≤100
Температура, °С	≤6
Масова частка сухих речовин, %	≥12,2
Кількість соматичних клітин, тис/см ³	≤400

5.10. Посилання на джерела вказують порядковим номером за списком джерел, виділеним двома квадратними дужками.

Приклад:

Активне входження України в Європейське Економічне Співтовариство можливе за умови стандартизації норм якості продуктів харчування, яка б відповідала європейському рівню [4]. З цією метою в Україні прийнято ДСТУ 3662-97 «Молоко коров'яче незбиране. Вимоги при закупівлі» [5]. Але у квітні 2007 року до нього були внесені деякі зміни і введено окремий ґатунок – молоко „Екстра” [4].

5.11. Список використаних джерел розташовують в алфавітному порядку або за порядком згадування в тексті.

5.12. Додатки оформляються як продовження курсової роботи на наступних сторінках, розташовуються вони у порядку посилань на них в тексті роботи. Кожний додаток починається з нової сторінки, вони повинні мати новий заголовок. У правому верхньому кутку над заголовком має бути надруковано слово «Додаток 1, 2 ,3» тощо.

5.13. Під час написання курсової роботи необхідно використовувати такі джерела:

- Підручники з ветеринарно-санітарної експертизи.
- Спеціальну наукову літературу (монографії, наукові статті, автореферати дисертацій).
- Журнали.
- Матеріали опублікованої ветеринарної практики (статті, тези тощо).
- Нормативні документи (Закони, інструкції, положення тощо).

5.14. Перед початком безпосереднього написання курсової роботи, здобувач має уважно вивчити рекомендовану літературу, яка наведена в робочій програмі однойменної дисципліни <http://moodle.btu.kharkiv.ua/course/view.php?id=3245>

При цьому доцільно робити виписки з книг, наукових публікацій, підручників, практикумів, навчальних посібників, інших джерел, помічаючи в чернетці ті сторінки та видання, що найбільш важливі під час висвітлення відповідних питань теми курсової роботи.

5.15. Під час використання джерел літератури необхідно давати відповідні посилання на ці джерела в суворій відповідності до встановлених правил (стандартів) (дивись взірець оформлення). Запозичення тексту з будь-яких літературних та наукових творів без відповідного посилання на них забороняється. Відсутність посилань на використану літературу та запозичення тексту з чужих літературних творів без посилання на них тягне за собою безумовне повернення курсової роботи для повторного виконання.

6. Обсяг курсової роботи та її оформлення

6.1. Орієнтований обсяг курсової роботи – **30-35 сторінок комп'ютерного тексту (без урахування додатків)**. Текст викладається лише на одній сторінці аркуша грамотно, акуратно. Аркуші курсової роботи повинні бути прошиті і пронумеровані.

6.2. Будь-які скорочення слів, понять під час викладення в курсовій роботі (в заголовках, підзаголовках, плані, тексті, посиланнях на джерела тощо), крім загальноприйнятих недопустимі.

6.3. *Порядок оформлення титульного аркуша*

На титульному аркуші курсової роботи зазначають:

- Найменування закладу вищої освіти.
- Найменування факультету.
- Найменування кафедри.
- Найменування навчальної дисципліни
- Повне та точне найменування теми курсової роботи.
- Прізвище, ім'я та по батькові автора, курс, факультет та номер навчальної групи.

- Місто та рік виконання роботи (див. взірець оформлення – с. 13).

6.4. **Список використаних джерел** зазначається лише в певній послідовності:

- нормативний матеріал;
- спеціальна наукова література;
- інші джерела.

6.5. Курсова робота має бути підписана автором на останній сторінці після списку використаних джерел. Тут же треба зазначити дату (число, місяць та рік фактичної здачі роботи для реєстрації).

Зразок титульного аркуша курсової роботи

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Державний біотехнологічний університет
Факультет ветеринарної медицини
Кафедра санітарії, гігієни та судової ветеринарної медицини**

КУРСОВА РОБОТА

**ТЕМА: Виробничо-ветеринарний контроль та нагляд під час
виробництва ковбасних виробів на ТОВ «Чугуївський м'ясокомбінат»
Харківської області**

Виконала: Шевченко Оксана Тарасівна,

Здобувач (ка) __ курсу __ групи.

Перевірив: професор (доцент) _____

Харків

20__р.

7. Критерії оцінки курсової роботи

Критеріями оцінки курсової роботи є:

- Ступінь розкриття теми.
- Обсяг використаних джерел стосовно теми.
- Використання спеціальної літератури, нормативних актів.
- Наявність практичної частини роботи, яка містить аналіз практики ветеринарної медицини.
- Творчий підхід до написання курсової роботи.
- Правильність та наукова обґрунтованість висновків.
- Самостійність викладання.
- Додержання методичних рекомендацій.

8. Термін здачі та захисту курсової роботи

8.1. Курсова робота подається здобувачем викладачеві **не пізніше місяця до початку екзаменаційної сесії.**

8.2. Курсова робота, що надійшла до викладача, реєструється та рецензується (викладач знайомиться з роботою, визначає її науковий рівень, дотримання вимог щодо оформлення, дає письмовий відгук та допускає її до захисту або повертає для доопрацювання та усунення недоліків).

8.3. Захист курсової роботи здійснюється відповідно до затвердженого розкладу. Для підготовки студента до захисту йому напередодні видається відрецензована курсова робота.

9. Процедура та критерії оцінки захисту курсової роботи

9.1. Захист матеріалів курсової роботи здійснюється здобувачем перед комісією у складі викладачів кафедри.

9.2. Процедура захисту курсової роботи полягає у наступному:

- ознайомлення з рецензією на роботу;
- автор курсової роботи дає усні пояснення по суті критичних зауважень рецензента;
- відповідає на запитання членів комісії;
- обґрунтовує свої висновки додатковими аргументами;

9.3. Оцінюється курсова робота членами комісії після її захисту здобувачем. Критерії оцінювання: загальна кількість балів включає оцінку змісту роботи (0-50 балів), оформлення (0-10 балів) та захисту (0-40 балів).

10. Приклади бібліографічних описів для списку використаних джерел

Опис книги з одним автором:

Мухін М. І. Педагогічні погляди і освітня діяльність Х. Д. Алчевської. Київ, 1979. 184 с.

Опис книги з двома авторами:

Бантисhev О. Ф., Селюк А. В. Пастка для еліти. Київ, 2004. 290 с.

Галуцько В. В., Милько В. І. Людина і держава: монографія. Київ, 2014. 158 с.

Опис книги з трьома авторами:

Павленко, І. І. Міжнародна торгівля та інвестиції : навч. посіб. / І. І. Павленко, О. В. Варяниченко, Н. А. Навроцька. — К.: ЦУЛ, 2012. — 256 с.

Опис книги з чотирма та більше авторами (за необхідності в області заголовку перелічуються всі автори):

Управління сучасним офісом (офіс-менеджмент) : навч. посіб. / С. П. Шевчук, В. А. Скороходов, В. М. Жуковська та ін. — К.: ЦУЛ, 2010. - 184 с.

Опис книги без зазначення автора (організація як автор або колективний автор):

Україна в цифрах. 2007: стат. зб. / Держ. ком. статистики України. Київ: Консультант, 2008. 350 с. Естетична освіта педагога: колективна монографія. Київ, 2015. 172 с.

Опис перекладеної з іншої мови книги (один автор):

Мишкін, Ф. С. Економіка грошей, банківської справи і фінансових ринків: підручник / Ф. С. Мишкін; пер. з англ. С. Панчишина. — К.: Основи, 1998. — 963 с.

Опис книги on-line:

Палеха Ю. І., Леміш Н. О. Загальне документознавство. URL: <https://textbook.com.ua/dokumentoznavstvo/1473445811> (дата звернення: 26.09.2017).

Опис стандарту:

1. ДСТУ 7152:2010. Видання. Оформлення публікацій у журналах і збірниках. Київ, 2010. 16 с.

2. ISO Guide 33:1989. Uses of certified reference materials. 2000-01-01. Geneva, 2000. 30 p.

3. ДСТУ EN 61010-2-020:2005. Вимоги безпеки до електричного устаткування для вимірювання, керування та лабораторного застосування. Частина 2-020. Додаткові вимоги до лабораторних центрифуг (EN 61010-2-020:1994, IDT). Київ : Держспоживстандарт України, 2007. IV, 18 с.

Опис патенту:

Спосіб лікування синдрому дефіциту уваги та гіперактивності у дітей: пат. 76509 Україна. № 2004042416 ; заявл. 01.04.2004 ; опубл. 01.08.2006, Бюл. № 8 (кн. 1). 120 с.

Опис дисертації:

Петров П. П. Активність молодих зірок сонячної маси: дис. ... доктора фіз.-мат. наук : 01.03.02. Київ, 2005. 276 с.

Опис автореферату:

Лисак, В. Ю. Організаційно-економічні засади використання персоналу підприємств харчової промисловості : автореф. дис. ... канд. екон. наук : спец. 08.00.04 «Економіка управління підприємствами» / Лисак Володимир Юрійович; НУХТ. — К., 2012. — 18 с.

Опис довідника:

Середняцька Г. В. Історія України. Універсальний довідник для школярів та абітурієнтів. Опорні конспекти : довідник. Київ, 2017. 272 с.

Опис словника

Великий тлумачний словник сучасної української мови / уклад. та голов. ред. В. Т. Бусел. Київ, 2005. 1728 с.

Опис збірника статей:

Культурна спадщина Слобожанщини : зб. наук.-попул. ст. Харків, 2010. Вип. 23. 228 с. або Культурна спадщина Слобожанщини. Харків, 2010. Вип. 23. 228 с.

Опис статті зі збірника:

Урсу Д. П. Історіографія як точна наука // Харків. історіогр. зб. 2010. Вип. 10. С. 99–125.

Опис статті зі збірника on-line:

Іващенко В. Л. Когнітивне термінознавство: перспективи розвитку // Термінологічний вісник 2011. Вип. 1. С. 47–54. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/terv_2011_1_7 (дата звернення: 26.09.2017).

Опис багатотомного документа (в цілому):

Енциклопедія історії України : в 10 т. / редкол. : В. А. Смолій та ін. Київ, 2003–2013. Т. 1–10. (колектив авторів)

Опис окремого тому (за необхідності в області заголовку перелічуються всі автори):

1. Танюк Л. С. Твори: у 60 т. Т. 18. Київ, 2011. 355 с. (один автор)

2. Бондаренко В. Г., Канівська І. Ю., Парамонова С. М., Гаркуша О. М. Теорія ймовірностей і математична статистика. Ч. 1. Київ : НТУУ «КПІ», 2006. 125 с. (чотири автора)

Опис статті з журналу (за необхідності в області заголовку перелічуються всі автори):

Загірняк М., Костенко А. Про користування можливостями міжнародної бази даних Scopus. Вища школа. 2017. № 5–6. С. 48–55.

Опис статті з журналу on-line:

Мар'їна О. Контент-стратегія бібліотек у цифровому середовищі // Бібл. вісн. 2016. № 4. С. 8–12. URL : http://nbuv.gov.ua/UJRN/bv_2016_4_4 (дата звернення: 26.09.2017).

Опис матеріалів конференції:

1. Етико-естетична традиція у вітчизняній культурі : VII Всеукраїнська студентська науково-практична конференція з міжнародною участю, Київ, 23 листоп. 2017 р. Київ. 127 с.

2. Економіка, менеджмент, освіта в системі реформування агропромислового комплексу : матеріали Всеукр. конф. Молодих учених-аграрників "Молодь України і аграрна реформа", (Харків, 11–13 жовт. 2000 р.). Харків : Харк. держ. аграр. ун-т ім. В. В. Докучаєва, 2000. 167 с.

Опис доповіді з матеріалів конференції (за необхідності в області заголовку перелічуються всі автори):

1. Пашков, А. П. Природно-заповідний фонд в Києві, Україні та світі / А. П. Пашков // Проблеми відтворення та охорони біорізноманіття України : матеріали наук.-практ. конф., 21-22 квіт. 2011 р., м. Полтава / М-во освіти і науки, молоді та спорту України, Полтав. нац. пед. ун-т ім. В. Г. Короленка. — Полтава : Астроя, 2011. — С. 155-156.

Опис збірника тез доповідей:

Етико-естетична традиція у вітчизняній культурі: тези VII Всеукраїнської студентської науковопрактичної конференції з міжнародною участю, 23 листоп. 2017 р. Київ, 2017. 127 с.

Опис окремих тез зі збірника тез доповідей (з необхідності в області заголовку перелічуються всі автори):

1. Yurchenko O. I. β -Diketonates of metals as possible standard mixture models for atomic-spectrum and physicochemical methods of analysis // Analytical chemistry and chemical analysis : Internat. conf., 12–18 sept. 2005. : abstr. Kiev, 2005. P. 405.

2. Юрченко О. І., Юрченко Л. А., Титова Н. П. β -дикетони металів як стандартні зразки у хімічному аналізі// Хімічна метрологія : проблеми забезпечення єдності вимірювань : I наук.-практ. конф., 19–23 листоп. 2002 р.: тези доп. Київ, 2001. С. 43—46.

11. Перелік рекомендованих тем курсової роботи

1. Вплив транспортування на організм тварин та якість продуктів забою.
2. Ветеринарно-санітарний нагляд під час транспортування забійних тварин.
3. Харчова та біологічна цінність м'яса яловичини.
4. Методи оглушення забійних тварин та їх вплив на якість м'яса.
5. Методи знекровлення забійних тварин і їх вплив на санітарний стан крові.
6. Передзабійні фактори та їх вплив на якість м'яса тварин.
7. Харчові отруєння та їх профілактика по лінії служби ветеринарної медицини.
8. Ветеринарно-санітарний нагляд під час переробки свиней на м'ясо.
9. Ветеринарно-санітарна експертиза продуктів вимушеного забою тварин.
10. Умовно-придатне м'ясо, методи знезараження та його раціональне використання.
11. Ветеринарно-санітарна експертиза субпродуктів їх харчова і біологічна цінність.
12. Ветеринарно-санітарний нагляд жирової сировини і харчових тваринних жирів.
13. Ветеринарно-санітарна експертиза молока і м'яса неблагополучного щодо лейкозу стада великої рогатої худоби.
14. Ветеринарно-санітарний нагляд продуктів забою за туберкульозу великої рогатої худоби.
15. Ветеринарно-санітарний нагляд продуктів забою тварин за інвазійних хвороб небезпечних для людини.
16. Трихінельоз всеїдних тварин, методи дослідження, санітарна оцінка продуктів забою.
17. Ветеринарно-санітарна експертиза продуктів забою диких промислових тварин.
18. Санітарно-гігієнічний нагляд виробництва м'яса страусів.
19. Ветеринарно-санітарна експертиза ковбасних виробів і консервів з м'яса птиці.
20. Ветеринарно-санітарна експертиза продуктів забою нутрій.
21. Шляхи і джерела потрапляння пестицидів у продукти забою та їх санітарна оцінка.
22. Риба, як фактор передачі збудників харчових токсикоінфекцій.

23. Забезпечення якості і безпечності м'яса і м'ясопродуктів.
24. Забезпечення якості і безпечності молока та молочних продуктів.
25. Сухі молочні продукти, їх гігієнічна оцінка.
26. Шляхи і джерела бактеріального обсіменіння молока, його санітарна оцінка.
27. Харчова та біологічна цінність кисломолочних продуктів за використання наповнювачів.
28. Основи технології і ветеринарно-санітарний нагляд під час виробництва м'ясних банкових консервів.
29. Основи технології і ветеринарно-санітарний нагляд під час виробництва рибних консервів.
30. Ветеринарно-санітарний нагляд під час виробництва тваринних кормів.
31. Анормальне молоко та його вплив на якість молочних продуктів (кефір, кисломолочний сир, твердий сир тощо).
32. Ветеринарно-санітарна оцінка риби за опісторхозу, дифілоботріозу, анизакідозу.
33. Умовно-придатне м'ясо, методи його знешкодження.
34. Консервування м'яса холодом, його санітарна оцінка.
35. Шляхи і джерела зараження тварин і людини ехінокозом. Санітарна оцінка продуктів забою тварин.
36. Методи нагляду санітарної якості коров'ячого молока дрібнотоварного виробництва.
37. Методи оцінки ікри риби і види її фальсифікації.
38. Ветеринарно-санітарний нагляд під час переробки с.-г. птиці на м'ясо.
39. Ветеринарно-санітарна експертиза продуктів забою тварин за отруєнь.
40. Визначення органолептичних та фізико-хімічних показників молока.
41. Методи контролю санітарно-гігієнічних показників молока.
42. Ветеринарно-санітарний контроль пастеризації молока. Визначення вмісту окремих компонентів молока.
43. Визначення домішок анормального молока в збірному; дослідження молока корів, хворих на мастит та кетоз.
44. Ветеринарно-санітарний контроль натуральності молока. Виявлення інгібіторів у молоці.
45. Ветеринарно-санітарна експертиза кисломолочних продуктів.
46. Ветеринарно-санітарна експертиза масла вершкового, спредів.
47. Ветеринарно-санітарний контроль, основи технології та гігієна виробництва молочних продуктів.
48. Ветеринарно-санітарний контроль заготівлі та переробки молока.

49. Ветеринарно-санітарна експертиза та оцінка молока за хвороб та отруєнь корів
50. Ветеринарно-санітарний контроль та гігієна отримання, зберігання і транспортування молока.
51. Фізико-хімічні властивості та видові особливості молока.
52. Технологія виробництва твердого сиру та схема його ветеринарно-санітарної експертизи.
53. Технологія виробництва ацидофільних молочних продуктів, філмольку, айрану та схема їх ветеринарно-санітарної експертизи.
54. Технологія виробництва морозива. Вади морозива: причини їх виникнення та шляхи попередження.
55. Ветеринарно-санітарна експертиза ковбасних виробів.
56. Ветеринарно-санітарна експертиза кишкової, ендокринної, ферментної, спеціальної сировини.
57. Ветеринарно-санітарна експертиза харчових яєць.
58. Ветеринарно-санітарна експертиза яйцепродуктів.
59. Технологія виробництва і гігієна субпродуктів. Асортимент продукції із субпродуктів.
60. Дослідження харчових продуктів на виявлення збудників харчових токсикоінфекції та токсикозів мікробної етіології.
61. Ветеринарно-санітарна експертиза та оцінка продуктів забою тварин за інфекційних хвороб.
62. Ветеринарно-санітарна експертиза та оцінка продуктів забою вимушено забитих і хворих тварин.
63. Способи знешкодження умовно придатного м'яса і м'ясних продуктів.
64. Ветеринарно-санітарна експертиза та оцінка продуктів забою птиці за хвороб.
65. Ветеринарно-санітарна експертиза та оцінка продуктів забою кролів за хвороб.
66. Ветеринарно-санітарна експертиза та оцінка продуктів забою мисливських тварин за хвороб.
67. Ветеринарно-санітарна експертиза тваринних харчових гідробіонтів за хвороб, отруєнь, радіаційного ураження.
68. Ветеринарно-санітарна експертиза свіжої та замороженої, соленої, копченої, в'яленої та сушеної риби.
69. Ветеринарно-санітарна експертиза раків річкових.
70. Ветеринарно-санітарна експертиза рибних банкових консервів.
71. Ветеринарно-санітарна експертиза ікри риб.

72. Основи технології, гігієна переробки та ветеринарно-санітарна експертиза морських ссавців.
73. Визначення органолептичних показників меду натурального. Визначення фізико-хімічних показників натурального, фальсифікованого і падевого меду.
74. Ветеринарно-санітарна експертиза борошна, круп, крохмалю, зернових і бобових рослинних продуктів.
75. Ветеринарно-санітарна експертиза рослинних олій.
76. Ветеринарно-санітарна експертиза продуктів бджільництва (воску, прополісу, обніжжя, маточного молочка, бджолої отрути).
77. Асортимент вітчизняних та імпортованих рослинних харчових продуктів в Україні.

Навчальне видання

ГІГІЄНА І ЕКСПЕРТИЗА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Методичні вказівки
до виконання курсової роботи

Укладачі:

Жиліна Валентина Миколаївна
Бусол Леся Володимирівна
Цивірко Інна Леонідівна
Париловський Олександр Іванович
Дегтярьов Микола Олександрович
Богатирьова Аліна Михайлівна

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

Ум. друк. арк. 1,5.

Наклад 10 пр.

Державний біотехнологічний університет
61002, м. Харків, вул. Алчевських, 44