

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ



ПРОГРАМА

АТЕСТАЦІЙНОГО ЕКЗАМЕНУ

здобувачів вищої освіти початкового рівня (короткого циклу)
освітньо-професійної програми «Технологія виробництва і переробки
продукції тваринництва»
зі спеціальності 204 Технологія виробництва і переробки продукції
тваринництва

Херсон - 2021

Програма атестаційного екзамену здобувачів вищої освіти початкового рівня (короткого циклу) освітньо-професійної програми «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» зі спеціальності 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва

Розробники: доктор с.-г. наук, академік Пелих В.Г., кандидати с.-г. наук, доценти Балабанова І.О., Ведмеденко О.В., Корбич Н.М., Карпенко О.В., Любенко О.І., Соболь О.М., Ушакова С.В., Левченко М.В., Пелих Н.Л., Папакіна Н.С., Панкєєв С.П.

Програму схвалено на засіданні випускових кафедр:
технології виробництва продукції тваринництва
протокол від «23» грудня 2021 року № 8

технологій переробки та зберігання сільськогосподарської продукції
протокол від « 15 грудня 2021 року № 6

ветеринарії, гігієни та розведення тварин імені В.П. Коваленка
протокол від « 24 » грудня 2021 року № 7

Схвалено методичною комісією біолого-технологічного факультету
протокол від «28» грудня 2021 року № 4

Затверджено на вченій раді біолого-технологічного факультету
протокол від «29» грудня 2021 року № 4

© Пелих В.Г., 2021
© Балабанова І.О., 2021
© Ведмеденко О.В., 2021
© Корбич Н.М., 2021
© Карпенко О.В., 2021
© Пелих Н.Л., 2021
© Любенко О.І., 2021
© Соболь О.М., 2021
© Ушакова С.В., 2021
© Левченко М.В., 2021
© Папакіна Н.С., 2021
© Панкєєв С.П., 2021

ПЕРЕДМОВА

Атестаційний екзамен - це підсумковий контроль результатів навчання здобувача вищої освіти, які він повинен продемонструвати для підтвердження набуття ним компетентностей та програмних результатів навчання, визначених освітньою програмою.

Атестація здобувачів вищої освіти за освітньою програмою «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» початкового (короткого циклу) рівня вищої освіти за спеціальністю 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва здійснюється у формі атестаційного екзамену та завершується видачею документу встановленого зразка (диплому) про присудження йому ступеня молодшого бакалавра із присвоєнням кваліфікації: «Молодший бакалавр з технології виробництва і переробки продукції тваринництва».

Атестаційний екзамен має передбачати оцінювання обов'язкових результатів навчання, визначених освітньо-професійною програмою. Атестація здійснюється відкрито і публічно.

Атестаційний екзамен здобувачів вищої освіти початкового рівня (короткого циклу) освітньо-професійної програми «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» зі спеціальності 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва проводиться шляхом тестового контролю знань.

Тестові завдання підготовлено на базі обов'язкових освітніх компонент:

- добробут тварин під впливом кліматичних умов;
- технології виробництва продукції тваринництва;
- первинна переробка продукції тваринництва.

ПОРЯДОК ПРОВЕДЕННЯ ІСПИТУ

1. До складання атестаційного екзамену допускаються здобувачі вищої освіти, які не мають академічної заборгованості.

2. Атестаційний екзамен проводиться за наявності не менше 3-х членів комісії.

3. Завдання теоретичної частини включає 50 тестових запитань. Відповіді на запитання надаються у бланках відповідей. На бланку здобувач вищої освіти записує своє прізвище та ініціали, номер варіанту завдання, дату тестування, власноручний підпис.

За характером формування відповідей використовуються завдання представлені запитаннями, які потребують обрання однієї відповіді, кількох відповідей із запропонованого набору варіантів, вибору відповідності або їхньої послідовності.

4. Тривалість підготовки теоретичного екзаменаційного білету до 2-х академічних годин (120 хвилин).

5. При запізненні здобувача вищої освіти на іспит він може бути допущений рішенням голови екзаменаційної комісії, але без відшкодування

йому втраченого часу для підготовки до іспиту.

6. Для іспиту використовується кулькова ручка синього кольору.

7. Усі інші речі та пристрої (у т. ч. мобільні телефони) використовувати забороняється. Під час екзамену мобільні телефони повинні бути відключені.

8. Оцінювання знань проводиться за результатами відповідей відповідно до визначених критеріїв.

КРИТЕРІЇ ТА ПОРЯДОК ОЦІНЮВАННЯ ВІДПОВІДЕЙ ЗДОБУВАЧА ВИЩОЇ ОСВІТИ

Оцінювання знань здобувачів вищої освіти здійснюється за шкалою від 1 до 100 балів. Прохідний бал становить – 60. Якщо в тестовому завданні передбачено декілька правильних відповідей, а студент вказав хоч одну невірну відповідь або не вказав усі варіанти, то така відповідь вважається невірною і оцінюється у 0 балів. Підсумкова оцінка екзамену проводиться за прийнятою шкалою ECTS.

Результати тестування оцінюються двійчастою системою оцінки: за вірну відповідь на тестове завдання – від 1 до 3 балів (табл. 1) за невірну – 0 балів.

Завдання 1-20 – одновибіркові тести, за кожен вірно надану відповідь – 1 бал (максимум 20 балів).

Завдання 21-40 – багатовибіркові тести, за кожен вірно надану відповідь 2 бали (максимум 40 балів).

Завдання 41-50 – тести на відповідність або послідовність, за кожен вірно надану відповідь 4 бали (максимум 40 балів).

Таблиця 1

Шкала оцінювання тестових запитань

Вид тестів	Кількість вірних відповідей	Рейтингові бали
Одновибіркові тести (1 бал за 1 вірну відповідь, max = 20 балів)	1	1
	2	2
	3	3
	4	4
	5	5
	6	6
	7	7
	8	8
	9	9
	10	10
	11	11
	12	12
	13	13
	14	14
	15	15
	16	16
	17	17
	18	18
	19	19
	20	20
Багатовибіркові тести (2 бали за вірну відповідь, max = 40 балів)	21	22
	22	24
	23	26
	24	28
	25	30
	26	32
	27	34
	28	36
	29	38
	30	40
	31	42
	32	44
	33	46
	34	48
	35	50
	36	52
	37	54
	38	56
	39	58

	40	60
Тести на відповідність та послідовність (4 бали за 1 вірну відповідь, мах = 40 балів)	41	64
	42	68
	43	72
	44	76
	45	80
	46	84
	47	88
	48	92
	49	96
	50	100

Таблиця 2

Шкала переведення розподілу балів, які отримують здобувачі

Шкала рейтингу ХДАЕУ	Оцінка за шкалою ЄКТС	Оцінка за національною шкалою
90-100	A	Відмінно
82-89	B	Добре
74-81	C	
64-73	D	Задовільно
60-63	E	
35-59	FX	Незадовільно
1-34	F	Незадовільно (з обов'язковим повторним вивченням курсу)

ПЕРЕЛІК ТЕМ ТА РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА З НАВЧАЛЬНИХ ДИСЦИПЛІН, ЩО ВІНОСЯТЬСЯ НА АТЕСТАЦІЙНИЙ ЕКЗАМЕН

ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ДОБРОБУТ ТВАРИН ПІД ВПЛИВОМ КЛІМАТИЧНИХ УМОВ»

Тема 1. Добробут тварин, сутність поняття

Загальноприйняте поняття добробуту, як етичної норми. Науковий підхід до оцінки добробуту тварин та птиці. Критерії та категорії оцінювання добробуту тварин. Потреби, біль, страждання та стрес, їх вплив на добробут. Біологічні та поведінкові потреби тварин. Законодавча підтримка гуманного відношення до потреб тварин в умовах виробництва та державному рівні.

Тема 2. Стрес та добробут тварин

Загальне поняття про стрес. Природа стресу та його фізіологія. Фактори стресу та стадії розвитку стресу. Технологічний стрес та його різновиди: стрес від відлучення, стрес від перегрупування, вакцинаційний стрес, емоційно-больовий стрес. Природні та кліматичні складові стресу, на прикладі термічного стресу. Профілактика стресів.

Тема 3. Welfare – технології в сучасному тваринництві

Поняття «welfare» тварин. Фізіологічний стан, психологічний стан тварин та природність як складові для оцінювання. Поняття про потреби, як складові технології виробництва продукції тваринництва. Визначення «welfare» тварин окремих біологічних видів, із врахуванням їх фізіологічних, психологічних потреб при оцінці «welfare» тварин в умовах виробництва.

Тема 4. Добробут ВРХ та ДРХ за різних систем утримання

Системи утримання великої та дрібної рогатої худоби, та їх зв'язок із біологічними особливостями та потребами. Вимоги до добробуту приміщень для утримання тварин різних статевовікових та технологічних груп. Особливості утримання та взаємодії із дійними коровами. Вимоги до обладнання та його санітарного стану. Вимоги до складу повітря, води та кормів. Вимоги до забезпечення потреб у різних кліматичних умовах. Запобігання стресам різної природи. Особливості утилізації продуктів тваринництва. Особливості проведення окремих технологічних операцій при виробництві продукції вівчарства.

Тема 5. Добробут свиней за різних систем утримання

Системи утримання свиней, та їх зв'язок із біологічними особливостями та потребами. Вимоги до добробуту приміщень для утримання тварин різних статевовікових та технологічних груп. Профілактика стресів. Вимоги до обладнання та його санітарного стану. Вимоги до складу повітря, води та

кормів. Вимоги до забезпечення потреб у різних кліматичних умовах.

Тема 6. Добробут птиці за різних систем утримання

Системи утримання птиці різних видів, та їх зв'язок із біологічними особливостями та потребами. Вимоги до добробуту приміщень для утримання птиці різних видів, статевовікових та технологічних груп. Вимоги до обладнання та його санітарного стану. Вимоги до складу повітря, води, кормів. Вимоги до забезпечення потреб у різних кліматичних умовах. Особливості утилізації продуктів тваринництва. Використання «welfare» оцінки на птахівничих комплексах.

Тема 7. Методи оцінки стану терморегуляції тварин. Діагностування термічного стресу, вплив на кінцеву продуктивність

Біологічні механізми терморегуляції у окремих видів тварин та птиці. Правила Бергмана та Алена на прикладах сільськогосподарських тварин аборигенних порід. Механізми терморегуляції тварин та птиці, як визначальний фактор забезпечення здоров'я та їх комфорту. Природні механізми запобігання термічного стресу. Особливості теплопродукції тварин у різних умовах.

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ:

1. Основи біобезпеки та благополуччя тварин: монографія / Недосєков В.В., Блаха Т., Ситюк М.П., Мартинюк О.Г., Мельник В.В., Юстинюк В.Є.; НУБіП України, 2021 р. 233 с.
2. Система утримання тварин: М.О. Захаренко, В.М. Поляковський, Л.В. Шевченко та інші / Центр навчальної літератури. 2020.
3. Гігієна продуктів тваринного походження / О. М. Якубчак, Т. В. Таран. К. : Проф. Книга, 2017. 596 с.
4. Санітарні норми для тваринницьких та переробних підприємств України : навч. посіб. / Д.А. Засєкін, В.М. Поляковський, В.В. Соломон. К. : Центр учбової літератури, 2015. 400 с.

ДОДАТКОВА ЛІТЕРАТУРА:

1. Гігієна тварин / М.В. Демчук, М.В. Чорний, М.П. Високоє, М.О. Захаренко. За ред. М.В. Демчука. Харків: Еспада, 2006. 517с.
2. Практикум для лабораторно-практичних занять з гігієни тварин. / Високоє М.П., Чорний М.В., Захаренко М.О. Харків : Еспада, 2003. 218с.
3. Відомчі норми технологічного проектування. Скотарські підприємства (комплекси, ферми, малі ферми). ВНТП-АПК-01.05. К. : Міністерство аграрної політики України, 2005. 111 с.
4. Liu, X., Steele, J.C. and Meng, X.Z. (2017). Usage, residue, and human health risk of antibiotics in Chinese aquaculture: A review. *Environmental Pollution* 223, 161-169.
5. European Parliament and EU Council. (2016). Regulation (Eu) 2016/429 of the European Parliament and of the Council of 9 March 2016 on transmissible animal diseases and amending and repealing certain acts in the area of animal health ('Animal Health Law'). *Official Journal of the European Union*, 59, L 84/1-208.
6. Кліматичні ризики функціонування галузей економіки України в умовах

- зміни клімату: [монографія] / за ред. С. М. Степаненка, А. М. Польового. – Одеса: Вид. „ТЕС”, 2018. 548с.
7. Методи прикладного системного аналізу в гідрометеорології: Підручник / Прусов В. А., Сніжко С. І. К.: Прінт Сервіс, 2017. 701 с.
 8. Практикум з метеорології та кліматології / Шевченко О.Г., Сніжко С.І., Круківська А.В. К.: ФОП Маслаков, 2018. 117 с.
 9. Економічна метеорологія: Підручник / Шевченко О.Г., Сніжко С.І., Вітренко А.О. – К.: Майстер книг, 2019. 352 с.

ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА ПРОДУКЦІЇ ТВАРИННИЦТВА»

Тема 1. Виробництво продукції скотарства

Перспективи розвитку галузі скотарства. Біологічні і господарські особливості великої рогатої худоби. Типи конституції, екстер'єр великої рогатої худоби. Морфологічні ознаки та фізіологічні властивості вимені корів. Біологічні і зоотехнічні основи відтворення стада великої рогатої худоби. Основи спрямованого вирощування молодняка. Показники молочної продуктивності. Лактація і лактаційна крива. Фізіологічні принципи доїння корів. Класифікація типів технологій. Виробничі процеси технології виробництва молока. Показники м'ясної продуктивності худоби. Фактори, що впливають на м'ясну продуктивність.

Тема 2. Виробництво продукції свинарства

Біологічні і господарські особливості свиней. Типи конституції, екстер'єр свиней. Породи універсального напрямку продуктивності. Породи м'ясного і сального напрямку продуктивності. Походження і доместикація свиней. Особливості статевого циклу свиноматок. Відтворення стада свиней. Біологічні особливості новонароджених поросят. Критичні періоди росту поросят. Технологія вирощування поросят-сисунів. Системи вирощування молодняка свиней та особливості технологічного процесу. Технологія дорощування свиней. Годівля відлучених поросят. Технологія відгодівлі свиней.

Тема 3. Виробництво продукції бджільництва

Народногосподарське значення бджільництва. Біологічні особливості медоносних бджіл. Склад і функції різних особин бджолиної сім'ї. Репродукція бджолиних сімей, виведення бджолиних маток. Продукти бджільництва. Кормова база бджільництва. Економіка і організація бджільництва. Санітарно-гігієнічні вимоги при виробництві продукції бджільництва.

Тема 4 Виробництво продукції птахівництва

Народногосподарське значення птахівництва, стан і шляхи його розвитку в Україні й світі. Ячна і м'ясна продуктивність сільськогосподарської птиці. Годівля с.-г. птахів. Породи і кроси сільськогосподарської птиці. Технологія

виробництва харчових яєць. Технологія виробництва м'яса бройлерів. Технологія виробництва м'яса водоплавних птахів (гусей і качок). Технологія виробництва м'яса індиків, цесарок, перепелів, голубів і страусів. Технологія промислової переробки яєць і м'яса птахів. Переробка побічних продуктів птахівництва.

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ:

1. Кремерс Ян Хендрікс та ін. Посібник з молочного фермерства. К. : ЦП «КОМПРИНТ». 2017. 120 с.
2. Баньковський І.Б. та ін. Модель оптимізації виробництва якісної свинини в сучасних умовах товарного свинарства. *Науковий вісник Національного університету біоресурсів і природокористування України*. Київ : Видавництво НУБІП України, 2016. №250. С. 114-124.
3. Засуха Ю.В., Волощук В.М., Грищенко С.М. та ін. Теоретичні та практичні основи спрямованого вирощування молодняку свиней: монографія. К. : ЦК Компрінт. 2016. 250 с.
4. Засуха Ю.В. , Волощук В.М., Іванов В.О. та ін. Технологія виробництва продукції свинарства: навч. посіб.; за ред. Ю.В. Засухи та В.М. Волощука. К. : ЦК Компрінт. 2016. 535 с.
5. Повозніков М.Г., Засуха Ю.В., Кондратюк В.М. та ін. Технологія відтворення свиней: навч. посіб. К. : ЦК Компрінт. 2015. 124 с.
6. Адамчук Л.А., Броварський В.Д. Высокопродуктивные виды растений для кормовой базы пчел. Київ: Нитра, 2018. 104 с.
7. Адамчук Л.О. Бджолине обніжжя. Київ, Видавничий дім “Вініченко”, 2017. 138 с.
8. Адамчук Л.О., Броварський В.Д., Бріндза Я., Величко С.М., Хлебо Р. Перга: ресурси і технологія виробництва. Київ, 2018. 152 с.

ДОДАТКОВА ЛІТЕРАТУРА:

1. Костенко В. І. Технологія виробництва молока і яловичини. Практикум : навч. посіб. К. : Центр учбової літератури, 2013. 400 с. URL: https://kcollegeht.kr.ua/images/Electronni_pidruchniki/kostenko_v_i_tekhnologiy_a_virobnitstva_moloka_i_yalovichini.pdf
2. Костенко В.І., Сірацький Й.З. , Рубан Ю.Д. та ін. Технологія виробництва молока і яловичини. К. : Аграрна освіта, 2010. 530 с.
3. Костенко В.І. Технологія виробництва молока і яловичини. Практикум. К. : Агроосвіта, 2014. – 456 с.
4. Інструкція з бонітування великої рогатої худоби м'ясних порід. Інструкція з ведення племінного обліку в м'ясному скотарстві – К.: Арістей, 2007. 64 с.
5. Рубан Ю.Д., Рубан С.Ю. Технологія виробництва молока і яловичини. Х. : Еспанда, 2011. 800 с.
6. Молоко і ферма. URL: <http://milkua.info/uk/magazine/magazine>
7. Герасимов В.І., Барановський Д.І., Хохлов А.М. та ін. Технологія виробництва продукції свинарства. Харків : Еспада, 2010. 424 с.
8. Головецький І.І., Лосев О.М. Санітарно-гігієнічні аспекти бджільництва. К. : ТОВ «НВП» Інтерсервіс, 2013. 312 с.

9. Іванова В.Д. Технологія виробництва продуктів бджільництва: курс лекцій. Миколаїв : МДАУ, 2009. 245 с.
10. Поліщук В.П. Бджільництво: підручник. Київ: Вища школа, 2001. 287 с.
11. Віннікова Л.Г., Поварова Н.М., Синиця О.В. Основи птахівництва та переробки птиці. Київ: Освіта України, 2020. 216 с.
12. Кащевська, А.А., Ястремська О.В. Індики – чудо-птахи. Миколаїв, 2016. 24 с.
13. Беженар І.М., Васюта Т.М.. Стан та перспективи розвитку птахівництва в Україні. *Агросвіт*. №18. м. Київ, 2015. С. 41.
14. Щетініна І.О., Д'яченко В.І. Значення інноваційного розвитку для птахівництва. Сучасний стан виробництва м'яса птиці в Україні та перспективи розвитку. URL: <http://avianua.com>
15. Стан виробництва, торгівлі і споживання м'яса птиці в Україні. URL: <http://www.mediku.com.ua>
16. Парфьонова В.В., Базиволяк С.М. Актуальні проблеми розвитку тваринництва та рибництва. *Виробництво м'яса індиків за різних технологій : праці VI Всеукраїнської науково-практичної конференції студентів ОС «Магістр»*, м. Київ, 2017. С. 148.
17. Єгоров Б.В., Чернега І.С. *Сучасний стан та перспективи розвитку індиківництва : збірник тез доповідей 79 наукової конференції викладачів академії*, м. Одеса, 2019. С. 35.
18. Безкоморна В.М., Голда К.О., Василенко Т.О., Кокарев А.В. Зниження яєчної продуктивності у птиці? Ми допоможемо Вам це попередити! *Наше птахівництво*. 2019. №12. С. 6-8.
19. Мельник В. Системи сортування яєць. *Наше птахівництво*. 2019. №3. С. 40-44.
20. Палій А. Огляд роботизованих систем для обробки яєць. *Птахівництво UA..* 2019. №3. С. 40-44.
21. Білецький Є.М., Владикін К.П. Линяння сільськогосподарської птиці. *Наше птахівництво*. 2019. №9. С.28-29.
22. Прокудіна Н. Якість яєць і вік несучки. *Наше птахівництво*. 2020. №3. С. 20-22.

ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ПЕРВИННА ПЕРЕРОБКА ПРОДУКЦІЇ ТВАРИННИЦТВА»

Тема 1. Сировинна база м'ясопереробної промисловості. Технологія забою тварин

Основи первинної переробки продукції тваринництва. Реалізація тварин та птиці на м'ясопереробні підприємства. Методика визначення вгодованості с.-г. тварин та їх туш

Характеристика нормативної бази щодо реалізації забійних тварин. Розрахунок потреби транспорту, кормів, води та ін. Оформлення документації. Організація та розвиток сировинної бази м'ясопереробних

підприємств. Транспортування тварин та його вплив на кількісні та якісні показники продуктів забою тварин. Розбирання, обвалювання, жилування, сортування м'ясної сировини. Особливості передзабійного утримання с.-г. тварин, птиці. Складання та аналіз технологічних схем забою тварин. Технологічні процеси забою с.-г. тварин та первинної переробки продуктів забою. Визначення свіжості м'яса. Органолептична оцінка та лабораторні методи дослідження. Забій і первинна переробка кролів. Обробка хутрової сировини. Технологічні процеси забою птиці. Схеми розбирання туш с.-г. тварин. Види консервування сировини забійних тварин. Визначення виходу м'ясопродуктів різних категорій вгодованості худоби і птиці. Вплив передзабійних факторів на товарну і харчову цінність м'яса. Клеймування туш. Технологія обробки харчових субпродуктів. Технологія первинної обробки побічних продуктів забою.

Тема 2. Основи первинної переробки продукції тваринництва

Способи зберігання та методи консервування продукції тваринництва. Визначення впливу рецептури м'ясних виробів на вихід готових продуктів. Органолептична та лабораторна оцінка м'яса яловичини, свинини та баранини. Оцінка органолептичних та фізико-хімічних показників м'ясної сировини з ознаками PSE та DFD. Напівфабрикати з м'яса. Ідентифікація та експертиза м'яса. Дегустаційний аналіз м'ясопродуктів. Первинна обробка шкуро-хутрової сировини. Функціонально-технологічні властивості сировини ковбасного виробництва. Розрахунок потреби в сировині для переробки продукції тваринництва. Товарна оцінка м'яса. Первинна переробка молока. Дослідження молочної сировини та продуктів її переробки. Режими зберігання, пастеризації та стерилізації молока. Первинна переробка продукції птахівництва. Товарна і ветеринарно-санітарна оцінка якості яєць. Дефекти і мікробне псування яєць. Основи первинної переробки продукції рибництва, вівчарства, бджільництва. Контроль якості продукції бджільництва. Вади меду. Дослідження баночних рибних консервів.

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ:

- 1.Пелих В.Г., Сморочинський О.М., Назаренко І.В. Технологія продуктів забою тварин: Навчальний посібник. Херсон, 2008. 264с.
- 2.Технологія м'яса і м'ясопродуктів: Підручник. М. Клименко, Л.Г.Віннікова, І.Г.Бережа та ін./ за ред.М.М.Клименка. Київ, 2006.

ДОДАТКОВА

1. Янчева М.О., Пешук Л.В., Дроменко О.Б. Фізико-хімічні та біохімічні основи технології м'яса та м'ясопродуктів: Навч. пос. Київ, 2021. 304с.
2. Пелих В.Г., Ковбасенко В.М., Балабанова І.О. Технологія переробки молока. Навчально-методичний посібник до виконання лабораторно-практичних робіт. Херсон: Херсонський державний аграрно-економічний університет, 2021. 156с.
3. Методи контролю якості харчової продукції: навчальний посібник. Черевко О.І. , Крайнюк Л.М. , Касілова Л.О. та ін. / за заг. ред. Л.М. Крайнюк;

Харківський державний університет харчування та торгівлі. Суми, 2015. 512 с.

4. Машкін М.І. Технологія виробництва молока і молочних продуктів.
5. Маньковський А. Я., Антонюк Т. А. Технологія продуктів забою тварин: підручник. Київ, 2014. 336 с. Київ, 2006. - 351 с.
6. Власенко В. В., Головка М. П., Семко Т. В. Технологія молока та молочних продуктів: навчальний посібник. Харків, 2018. 202 с.
7. Сморочинський О.М., Величанська С.Л., Іванова Л. О. Методичні рекомендації для студентів спеціальності 6.090102 “Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва” з дисципліни „Технологія переробки продукції тваринництва” для виконання лабораторної роботи „Товарна оцінка якості бджолиного меду” (з елементами самостійної та науково-дослідної роботи).– Видання 2 , доповнене і перероблене.-Херсон. РВВ "Колос" ХДАУ, 2017. 27 с.
8. Пелих В.Г., Ушакова С.В., Сахацька Є.А. Особливості виробництва січених м'ясних напівфабрикатів із харчовою клітковиною. *Таврійський науковий вісник. Серія: Сільськогосподарські науки* Херсон: Видавничий дім «Гельветика», 2020. Вип. 115. С.211-215.
9. Пелих В.Г., Сахацька Є. Дослідження особливостей виготовлення м'ясних напівфабрикатів. *Науково-інформаційний вісник біолого-технологічного факультету*. Вип. 13. Херсон: ХДАУ, 2020. С.317-320

ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ

1. Наказ Про затвердження Правил передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0524-02#Text>
2. Наказ Про затвердження Ветеринарно-санітарних правил для боєнь, забійно-санітарних пунктів господарств та подвірного забою тварин URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0121-04#Text>
3. Журнал «Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва» («Animal Husbandry Products Production and Processing») URL: <https://tvppt.btsau.edu.ua/uk/arhiv-vs>

Віддруковано в навчально-методичному відділі Херсонського державного
аграрно-економічного університету
73000, Україна, м. Херсон, вул. Стрітенська, 23