


МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ВІННИЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФАКУЛЬТЕТ ВЕТЕРИНАРНОЇ МЕДИЦИНИ

ЗАТВЕРДЖЕНО
Рішення Вченої ради
Вінницького національного
аграрного університету
« 17 » березня 2025 р.

Протокол № 9

Голова Вченої ради

 Григорій КАЛІЕТНИК

ЗАТВЕРДЖУЮ

Ректор
Вінницького національного
аграрного університету

 Віктор МАЗУР
« 17 » березня 2025 р.

П Р О Г Р А М А
вступного іспиту до аспірантури зі спеціальності
Н6 Ветеринарна медицина

Вінниця – 2025

УДК 619: 614.31: 637.5

Програма фахового вступного випробування для здобуття освітньо-наукового ступеня «Доктор філософії» на базі освітнього ступеня «Магістр» складена на основі Положення про приймальну комісію Вінницького національного аграрного університету; Порядку прийому на навчання для здобуття вищої освіти в 2025 році, згідно стандартів освітньо-кваліфікаційної характеристики та освітньо-професійної програми підготовки магістра за спеціальністю [‘

Програму підготували:

Фаріонік Тарас Володимирович – кандидат ветеринарних наук, доцент, декан факультету ветеринарної медицини, доцент кафедри ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи.

Желавський Микола Миколайович – доктор ветеринарних наук, професор, професор кафедри ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи.

Колечко Аліна Вікторівна – доктор філософії з ветеринарної медицини, доцент кафедри ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи.

Рецензенти:

Чудак Р. А., доктор сільськогосподарських наук, професор кафедри технології виробництва, переробки продукції тваринництва та годівлі. Вінницький національний аграрний університет, м. Вінниця;

Березовський І. В., кандидат ветеринарних наук, доцент кафедри біофізики і фізіології, Донецький національний університет імені Василя Стуса, м. Вінниця.

Рекомендовано до видання Вченою радою Вінницького національного аграрного університету (протокол № 9 від «17» березня 2025 р.)

Рекомендовано до видання рішенням розширеного засідання кафедри ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи (протокол № 3 від «14» березня 2025 р.)

ЗМІСТ

Вступ	4
1. Мета вступного іспиту зі спеціальності	5
2. Характеристика змісту програми	6
3. Вимоги до здібностей і підготовленості здобувачів	10
4. Порядок проведення вступного іспиту зі спеціальності	11
5. Структура екзаменаційного білета	12
6. Критерії оцінювання вступного іспиту зі спеціальності	13
7. Орієнтовний перелік питань для підготовки до фахового іспиту	14
8. Список рекомендованої літератури	25

ВСТУП

Ця програма розроблена для абітурієнтів, які збираються вступати до аспірантури Вінницького національного аграрного університету на спеціальність Н6 Ветеринарна медицина.

Конкурс до аспірантури відкрито для осіб, які мають повну вищу освіту за ступенем магістра у спеціальності 211 Ветеринарна медицина або мають освітньо-кваліфікаційний рівень спеціаліста у спеціальності 8.11010102 Ветеринарно-санітарна експертиза, якість та безпека продукції тваринництва. Цей рівень освіти передбачає поглиблення теоретичних та практичних знань, умінь і навичок за обраною спеціальністю, а також засвоєння загальних засад методології наукової та професійної діяльності.

Спеціальність Н6 Ветеринарна медицина є однією з найбільш поширених спеціальностей в аграрному секторі. Аспірантура за цією спеціальністю відкрита для випускників, які мають повну вищу освіту на рівні магістра, або освітньо-кваліфікаційний рівень спеціаліста чи магістра.

Основою для складання фахового іспиту при вступі до аспірантури за спеціальністю Н6 Ветеринарна медицина є зміст освітньо-професійної програми магістерської підготовки в галузі 211 Ветеринарна медицина.

Під час фахового вступного іспиту до аспірантури абітурієнти повинні продемонструвати свій рівень теоретичних знань з фундаментальних та основних розділів спеціальних дисциплін.

1. МЕТА ФАХОВОГО ВСТУПНОГО ІСПИТУ ЗІ СПЕЦІАЛЬНОСТІ

Фаховий вступний іспит до аспірантури з спеціальності Н6 Ветеринарна медицина має на меті оцінити готовність магістра (спеціаліста) до навчання в аспірантурі та визначити його рівень знань та навичок, необхідних для проведення власних наукових досліджень.

У фаховому іспиті для вступу до аспірантури зі спеціальності Н6 Ветеринарна медицина для магістрів будуть запропоновані завдання, які охоплюють базові дисципліни, такі як:

1. Ветеринарно-санітарна експертиза продуктів тваринного та рослинного походження;
2. Ветеринарна санітарія;
3. Гігієна тварин;
4. Державний ветеринарно-санітарний нагляд і контроль;
5. Паразитологія та інвазійні хвороби
6. Ветеринарно-санітарне інспектування;
7. Радіологічний ветеринарно-санітарний контроль;
8. Санітарно-гігієнічні вимоги до тваринницьких будівель і споруд;
9. Системи утримання тварин.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ЗМІСТУ ПРОГРАМИ

Навчальна дисципліна **«Ветеринарно-санітарна експертиза продуктів тваринного та рослинного походження»** містить розділи, які є частиною фахового іспиту при вступі в аспірантуру, а саме:

1. Методи і техніка ветеринарно-санітарної експертизи забійних туш і органів тварин.
2. Харчова цінність м'яса, морфологічний склад і товарознавча оцінка.
3. Ветеринарно-санітарна експертиза допоміжної сировини.
4. Транспортування і зберігання м'яса, субпродуктів і напівфабрикатів.
5. Основні способи консервування м'яса та сировини забійних тварин.
6. Контроль якості ковбас і копченостей.
7. Сучасні методи кодування м'ясних консервів.
8. Ветеринарно-санітарна експертиза нових видів виробництва ковбас і копченостей.
9. Ветеринарно-санітарна експертиза рибної сировини.
10. Загальні відомості про молоко.
11. Вади молока.
12. Ветеринарно-санітарні вимоги до якості вершків знежиреного молока.
13. Ветеринарно-санітарні вимоги до якості сирів

Навчальна дисципліна **«Ветеринарна санітарія»** включає такі розділи, що винесені на фаховий іспит до вступу в аспірантуру:

1. Вступ. Історія ветеринарної медицини та санітарії
2. Дезінфекція
3. Дезінсекція. Дератизація
4. Ветеринарно-санітарна техніка
5. Особиста і виробнича гігієна працівників на виробничих та харчових підприємствах
6. Харчові отруєння та їх профілактика
7. Ветеринарно-санітарні вимоги до питної та стічної води
8. Ветеринарно-санітарні вимоги до ґрунту та повітря
9. Ветеринарно-санітарні вимоги до влаштування підприємств м'ясної промисловості
10. Основи епідеміології в м'ясній промисловості
11. Санітарні вимоги до забою худоби і обробки туш. Санітарні вимоги до обробки субпродуктів
12. Санітарні вимоги до виробництва консервів, ковбас, напівфабрикатів
13. Санітарія молочних ферм і устаткування для транспортування молока
14. Санітарні норми і правила для підприємств молочної промисловості
15. Санітарні вимоги на агропродовольчих ринках

Навчальна дисципліна **«Гігієна тварин»** включає такі розділи, що винесені на фаховий іспит до вступу в аспірантуру:

1. Мікроклімат та повітряне середовище як важливий фактор для тваринництва.

2. Значення води та водопостачання для господарств, ферм та комплексів у тваринництві.

3. Ґрунти в тваринництві: оцінка та ветеринарні вимоги.

4. Проектування та будівництво тваринницьких ферм, комплексів і їх санітарно-гігієнічне значення.

5. Профілактика та ветеринарно-санітарні заходи на тваринницьких фермах.

6. Умови утримання, годівлі, догляду та транспортування сільськогосподарських тварин у тваринництві.

7. Задачі загальної та спеціальної гігієни в тваринництві.

Навчальна дисципліна **«Державний ветеринарно-санітарний нагляд і контроль»** включає такі розділи, що винесені на фаховий іспит до вступу в аспірантуру:

1. Значення державного нагляду та контролю за продукцією тваринництва.

2. Вимоги Держпродспоживслужби України до транспортування вантажів.

3. Ветеринарно-санітарний контроль передзабійного утримання тварин.

4. Ветеринарно-санітарний контроль продуктів забою свійської птиці.

5. Ветеринарно-санітарна експертиза кормів різного походження з точки зору безпеки для тварин та людей.

6. Ветеринарно-санітарний контроль за зберіганням продуктів харчування в холодильниках.

Навчальна дисципліна **«Паразитологія та інвазійні хвороби»** включає такі розділи, що винесені на фаховий іспит до вступу в аспірантуру:

1. Біологічні основи паразитології.

2. Загальні дані про інвазійні хвороби.

3. Протипаразитарні заходи.

4. Трематодози. Основи біології та морфології трематоди. Систематика трематод. Фасціольоз.

5. Дикроцеліоз, опісторхоз.

6. Основи біології та морфології цестод. Систематика цестод. Теніоз-цистицеркоз бовісний.

7. Ехінококоз імагінальний та ларвальний. Мультицептоз-ценуроз церебральний.

8. Нематодози. Основи морфології та біології нематод. Систематика нематод. Оксіуроз коней.

9. Аскаридатози: аскаридоз свиней, параскаридоз коней.

10. Стронгілятози: диктіокаульоз жуйних, метастронгільоз свиней.

11. Трихуріози. Трихінельоз тварин. Трихуроз тварин.

12. Спіруратози: телязіоз великої рогатої худоби, тетрамероз качок.

13. Гіподермоз ВРХ, гастрофільоз коней, естроз овець.

14. Гнус.

15. Саркоптоз, псороптоз, хоріоптоз.
16. Паразитиформні кліщі.
17. Загальні дані про найпростіших та хвороби, які вони викликають.
18. Піроплазмідози.
19. Кокцидіози.
20. Еймеріоз курей. Еймеріоз кролів.
21. Саркомастигофорози та мікроспоридіози. Трихомоноз ВРХ. Ноземоз бджіл.

10. Навчальна дисципліна «Ветеринарно-санітарне інспектування» включає такі розділи, що винесені на фаховий іспит до вступу в аспірантуру:

1. Законодавчі вимоги України та ЄС стосовно проведення досліджень у лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи. Класифікація методів, які використовуються ветеринарно-санітарною експертизою для оцінки харчових продуктів і кормів, включаючи методи прискореного (скринінгового) аналізу та арбітражні методи.

2. Нормативно-правові вимоги України, які стосуються процедури відбору проб харчових продуктів і кормів.

3. Оцінка показників натуральності та критерії органолептичної якості різних видів харчових продуктів та кормів. Проведення органолептичних досліджень харчових продуктів та кормів.

4. Методи визначення хімічного складу та фізико-хімічних властивостей харчових продуктів та кормів. Методи аналізу структурно-механічних властивостей м'яса. Контроль безпеки та якості харчових продуктів, кормів та води.

Навчальна дисципліна «**Радіологічний ветеринарно-санітарний контроль**» включає такі розділи, що винесені на фаховий іспит до вступу в аспірантуру:

1. Коефіцієнт переносу радіонуклідів до продукції тваринництва.
2. Який вплив на внутрішню дозу опромінення людини має споживання продуктів тваринництва?
3. Які чинники впливають на накопичення стронцію-90 у рослинах?
4. Як радіонукліди потрапляють в організм тварин?
5. Який є період напіврозпаду цезію-137?
6. Чи впливають мікроелементи на імунну систему тварин в зоні радіоактивного забруднення?

Навчальна дисципліна «**Санітарно-гігієнічні вимоги до тваринницьких будівель і споруд**» включає такі розділи, що винесені на фаховий іспит до вступу в аспірантуру:

1. Профілактичні заходи щодо захисту тварин від стійлових інфекцій.
2. Нормативні документи для проектування та будівництва тваринницьких підприємств.
3. Вимоги до будівельних матеріалів та їх властивостей у тваринництві.
4. Оцінка гігієни окремих частин будівель та приміщень, пов'язаних з утриманням тварин.

5. Технологічне обладнання та вимоги до обладнання тваринницьких приміщень.

6. Ветеринарні об'єкти та їх вимоги щодо розміщення, будівництва та експлуатації у тваринництві.

Навчальна дисципліна **«Системи утримання тварин»** включає такі розділи, що винесені на фаховий іспит до вступу в аспірантуру:

1. Організація утримання великої рогатої худоби.
2. Організація утримання овець та кіз.
3. Організація утримання свиней.
4. Організація утримання різних видів птиці.
5. Організація утримання хутрових звірів та кролів.
6. Організація утримання коней.

3. ВИМОГИ ДО ЗДІБНОСТЕЙ І ПІДГОТОВЛЕНOSTІ ЗДОБУВАЧІВ

Програма фахового іспиту для вступу в аспірантуру зі спеціальності Н6 Ветеринарна медицина розроблена згідно з вимогами Галузових стандартів вищої освіти (ГСВОУ МОНУ) для «Освітньо-кваліфікаційної характеристики» та «Освітньо-професійної програми» для підготовки фахівців магістерського рівня зі спеціальності «Ветеринарна медицина».

Вимоги до фахового іспиту для вступу до аспірантури відповідають нормативним формам державної атестації, які застосовуються для оцінки навчальних досягнень студентів у закладах вищої освіти. Система умінь, необхідних для проходження фахового вступного іспиту, визначена в ГСВОУ МОНУ «Освітньо-кваліфікаційній характеристиці». Зміст фахового іспиту базується на основних розділах нормативних навчальних дисциплін, які передбачені в ГСВОУ МОНУ «Освітньо-професійній програмі» для підготовки магістрів з відповідної спеціальності.

Вступник до аспірантури за спеціальністю Н6 Ветеринарна медицина повинен **знати**:

- Основні принципи біології та ветеринарної медицини;
- Взаємозв'язок між зовнішнім середовищем та здоров'ям тварин;
- Санітарні та гігієнічні вимоги до умов утримання тварин і вирощування молодняка;
- Тенденції наукових досліджень у ветеринарній гігієні, санітарії та експертизі;
- Загальні концепції ветеринарної гігієни, санітарії та експертизи, а також їх складові;
- Заходи щодо захисту навколишнього природного середовища.
- Знання про методи діагностики та обстеження тварин, включаючи клінічні огляди, лабораторні тести, рентгенографію, ультразвукове обстеження та інші методи.
- Знання про основні принципи епідеміології, контроль за захворюваннями та заходи громадського здоров'я, включаючи програми вакцинації та профілактику захворювань.

вміти:

- Вміння формулювати дослідницькі питання, створювати гіпотези, розробляти дослідницькі плани та проводити експерименти
- Здатність аналізувати та інтерпретувати наукові дані, використовуючи статистичні методи та інші аналітичні інструменти.
- Володіти знаннями в області наук про ветеринарну гігієну, санітарію та експертизу.
- Використовувати наукові методи дослідження в галузях ветеринарної гігієни та експертизи.
- Планувати, розробляти та впроваджувати санітарно-гігієнічні заходи для поліпшення умов виробництва тваринницької продукції.
- Застосовувати основні закони ветеринарної медицини та оперувати ними.

4. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕННЯ ВСТУПНОГО ІСПИТУ ЗІ СПЕЦІАЛЬНОСТІ

Організація і проведення фахового вступного іспиту до аспірантури Вінницького національного аграрного університету за спеціальністю 211 Ветеринарна медицина здійснюється відповідно до:

- Закону України «Про освіту» № 2145-VIII від 05.09.2017 р. (зі змінами);
- Закону України «Про вищу освіту» № 1556-VII від 01.07.2014 р. (зі змінами);
- Закону України «Про наукову і науково-технічну діяльність» № 848-VIII від 26.11.2015 р. (зі змінами);
- Порядку підготовки здобувачів вищої освіти ступеня доктора філософії та доктора наук у закладах вищої освіти (наукових установах), затвердженого Постановою Кабінету Міністрів України від 23.03.2016 р. № 261 (зі змінами);
- Порядку прийому на навчання для здобуття вищої освіти в 2025 році, затвердженого Наказом Міністерства освіти і науки України від 10 лютого 2025 року № 168 (із змінами і доповненнями, внесеними наказом Міністерства освіти і науки України від 27 лютого 2025 року № 386);
- Правил прийому на навчання до аспірантури (доктор філософії) та докторантури (доктор наук) Вінницького національного аграрного університету в 2025 році, затверджених рішенням Вченої ради ВНАУ від 17 березня 2025 року, протокол № 9;
- Положення про прийом на навчання до аспірантури та докторантури Вінницького національного аграрного університету на здобуття ступеня доктора філософії та доктора наук у 2025 році, затвердженого рішенням Вченої ради ВНАУ від 17 березня 2025 року, протокол № 9;
- Положення про приймальну комісію Вінницького національного аграрного університету в 2025 році;
- Положення про приймальну комісію вищого навчального закладу, затвердженого наказом МОН від 15 жовтня 2015 року № 1085 (зі змінами);
- Положення про предметні комісії для проведення вступних випробувань до аспірантури Вінницького національного аграрного університету в 2025 році, затвердженого рішенням Вченої ради ВНАУ від 17 березня 2025 року, протокол № 9;
- Положення про відділ аспірантури і докторантури Вінницького національного аграрного університету, затвердженого рішенням Вченої ради ВНАУ від 31 березня 2020 р., протокол № 10;

Рекомендується проведення усного екзамену на основі вільного вибору здобувачами білету, який містить три запитання з різних дисциплін, що виносяться на фаховий іспит.

5. СТРУКТУРА ЕКЗАМЕНАЦІЙНОГО БІЛЕТА

Міністерство освіти і науки України
Вінницький національний аграрний університет

ЗАТВЕРДЖУЮ:

Ректор

_____ Віктор МАЗУР
«___» _____ 2025 р.

Екзаменаційний білет № ____
для складання вступного фахового іспиту до аспірантури
зі спеціальності Н6 Ветеринарна медицина

1. Теоретичне запитання.
2. Теоретичне запитання.
3. Теоретичне запитання.

Затверджено рішенням кафедри ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи, протокол №__ від «___» _____ 2025 р.

Екзаменатори

6. КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ВСТУПНОГО ІСПИТУ ЗІ СПЕЦІАЛЬНОСТІ

Критерії оцінки результатів вступних іспитів

Завдання	Бали
1. Теоретичне питання	Максимальна кількість – 60 балів
2. Теоретичне питання	Максимальна кількість – 60 балів
3. Теоретичне питання	Максимальна кількість – 60 балів
4. Стаття	Максимальна кількість – 20 балів
Максимальна сума – 200 балів	

7. ОРІЄНТОВНИЙ ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ ДЛЯ ПІДГОТОВКИ ВСТУПНОГО ІСПИТУ ЗІ СПЕЦІАЛЬНОСТІ

1. Яка відповідність підприємств, установ та організацій за порушення Закону України про ветеринарну медицину.
2. Які фактори впливають на якість м'яса та його продуктів, і які недоліки м'яса виникають після забою?
3. На яких показниках базується дослідження м'ясних баночних консервів. Гранично допустимі норми.
4. Ветеринарно-санітарний контроль на підприємствах м'ясної промисловості.
5. За результатами органолептичного і лабораторного дослідження ковбасних виробів і копченостей дати висновок про товарну і їх санітарну якість.
6. Ветеринарно-санітарна експертиза жиру. Показники дослідження.
7. Організація державного ветеринарного нагляду і контроль у м'ясній промисловості.
8. Намалюйте контури голови ВРХ і свиней та представте у вигляді схеми розташування лімфатичних вузлів.
9. В яких випадках змушені зупиняти конвеєр забійного цеху м'ясокомбінату?
10. Ветеринарно-санітарні вимоги до будівництва і експлуатації м'ясопереробних підприємств.
11. Розрахуйте загальну кислотність м'ясних консервів в процентах молочної кислоти згідно формули: $X = 0,009 \times p \times 250 \times 100 \times K / 50 \times a$, де 0,009 – кількість молочної кислоти, еквівалентної 1мл 0,1н р-ну NaOH; p – кількість 0,1н р-ну NaOH, яка пішла на титрування; a – наважка консервів /20г/; k – поправка на літр 0,1н р-ну NaOH.
12. На титрування пішло 6мл 0,1 р-ну NaOH. З врахуванням знань, одержаних при проходженні ветеринарно-санітарної експертизи, дайте санітарну оцінку.
13. Ветеринарно-санітарні вимоги до транспортування, приймання і перед забійного утримання худоби.
14. Описати характер росту на МПА збудників сибірки, бешихи, пастерельозу, стафілококозу і стрептококозу.
15. Описати характер росту на диференційному середовищі ЕНДО сальмонел, кишкової палички і протею. Дати висновок про можливість та умови використання туш і органів.
16. Організація і порядок проведення після забійної ветеринарно-санітарної експертизи туш і органів ВРХ.
17. Опишіть методи органолептичного і лабораторного дослідження, які застосовуються з метою ветеринарно-санітарної експертизи м'яса (від здорової чи хворої тварини). За якими ознаками проводиться патологоанатомічне і органолептичне дослідження м'яса.

18. Як приготувати мазки-відбитки із м'яса, внутрішніх органів і лімфатичних вузлів і провести їх мікроскопію.
19. Ветеринарно-санітарний контроль під час переробки хворих тварин..
20. Як приготувати для трихінелоскопії 48 зрізів із парного, остиглого або охолодженого м'яса і дослідити їх під трихінело скопом і мікроскопом.
21. Диференціація виявлених трихінел від бульбашок повітря, жирових клітин, недорозвинених фін і саркоспоридій.
22. Ветеринарно-санітарний режим у субпродуктовому і ендокринному цехах.
23. Розрахуйте кислотне число наважки жиру загальною масою 5г згідно формули: $X=Y \times K \times 5,61/a$, де Y-кількість 0,1н р-ну лугу, витраченого на титрування; K-поправочний коефіцієнт до розчину лугу; а-наважка жиру; 5,61-це к-сть їдкого натру, що міститься в 1мл 0,1мл р-ну в мг.
24. Дайте оцінку свіжості тваринних жирів.
25. Особливості гігієнічних вимог до цехів кормових і технічних продуктів, ветсанутильзаводів.
26. Намалювати схему розташування лімфатичних вузлів шлунково-кишкового тракту і ліверу ВРХ.
27. Ветеринарно-санітарна експертиза туш і органів свиней на трихінельоз.
28. Ветеринарно-санітарні вимоги до шкуррозасолювальних цехів.
29. Намалювати схему розташування лімфатичних вузлів голови ВРХ.
30. Дати критичну оцінку системі приймання тварин по масі і якості м'яса на основі визначення категорій вгодованості м'ясних туш після забою тварин, у яких попередньо була визначена вгодованість і перед забоєм вони були забірковані.
31. Організація державного ветеринарного нагляду і контроль у м'ясній промисловості.
32. Намалюйте контури голови ВРХ і свиней та представте у вигляді схеми розташування лімфатичних вузлів.
33. В яких випадках змушені зупиняти конвеєр забійного цеху м'ясокомбінату?
34. Гігієнічні вимоги до приміщень холодильної обробки продуктів.
35. Опишіть розташування і взаємозв'язок виробничих цехів м'ясокомбінату, їх призначення, продуктивність, санітарно-гігієнічний стан.
36. Описати технологічні лінії і процеси усіх виробничих цехів м'ясокомбінату та на які показники проводиться ветсанекспертиза.
37. Санітарно-гігієнічні вимоги до ковбасних цехів.
38. Накреслити схему генерального плану м'ясокомбінату потужністю переробки м'яса 50т за зміну з холодильником на 2000т зберігання. Вимоги ветсанекспертизи при зважуванні, визначенні вгодованості, ветсаногляді.
39. Назвіть структурні підрозділи, цехи м'ясокомбінату. Коротко охарактеризуйте наголовніші вимоги згідно правил ветеринарно-санітарної експертизи та які найголовніші наслідки можуть виникнути при порушенні цих

правил.

40. При яких захворюваннях с/г тварин продукція не допускається для переробки.

41. Як перевірити правильність визначення категорій вгодованості забійних тварин після забою, якщо перед забоєм була визначена вгодованості декількох тварин ВРХ різних вікових груп.

42. Описати технологічні процеси механічного зняття шкури, видалення внутрішніх органів, розпилювання туш, туалету.

43. Санітарно-гігієнічні вимоги до бази передзабійного утримання худоби.

44. Вади та ветсанекспертиза яєць.

45. Дослідження ВРХ на фіноз та ветеринарно-санітарна експертиза туш.

46. Що таке ветеринарно-санітарна експертиза сировини тваринного походження на ринках рослинного походження.

47. Визначення ступеня свіжості м'яса.

48. Визначити вихід м'яса на основі гуртової відомості від будь-якої партії тварин ВРХ в порівнянні з нормативними.

49. Ветеринарно-санітарна експертиза при забої птиці.

50. Вихід м'яса ВРХ всіх категорій вгодованості.

51. 3. Визначення видової належності м'яса тварин.

52. Ветеринарно-санітарна експертиза меду та на які показники проводять дослідження.

53. Як проводиться визначення фальсифікації меду.

54. Визначення діастазної активності меду.

55. Перевезення м'яса птиці залізницею, автомобільним транспортом.

56. Необхідна документація та температурні режими. Ветсанекспертиза.

57. Ветеринарно-санітарна експертиза риби.

58. ДСТУ на живу птицю та на м'ясо птиці.

59. Товарознавча оцінка тушок птиці згідно від віку, виду птиці, вгодованості, способу обробки та мінімальної маси тушок. Поділ тушок птиці в залежності від термічної на остиглі, охолоджені та заморожені.

60. Поділ тушок птиці згідно вгодованості на категорії. Ветсанекспертиза.

61. Клеймування.

62. Клеймування свинини.

63. Клеймування птиці.

64. Клеймування баранини і козлятини.

65. Ветеринарно-санітарна експертиза при фінозі.

66. Назвіть найбільш поширені вади при яких консерви не допускаються до споживання.

67. Ветеринарно-санітарний контроль при інфекційних хворобах тварин і птахів, які передаються людям через м'ясо.

68. Розрахуйте з точністю до 0,01% вміст кухонної солі в ковбасному фарші – готовий продукт.
69. Ветеринарно-санітарна експертиза ковбасних виробів.
70. Ветеринарно-санітарна експертиза кишкових фабрикатів.
71. Ветеринарно-санітарна експертиза субпродуктів.
72. Як поділяють рибу за термічним станом.
73. Ветеринарно-санітарні вимоги до збору і обробки крові.
74. Розрахуйте кількість харчової та кількості технічної крові, яку отримують після забою цих тварин. Як проводиться ветсанекспертиза.
75. Санітарна оцінка м'яса підозрілого походження.
76. Дослідження органів і туш коней.
77. Хімічний склад м'яса.
78. Технологічний процес приймання тварин на м'ясокомбінаті.
79. Як проводиться виявлення захворювань забійних тварин в процесі переробки.
80. Дослідження туш і органів кролів.
81. Які ветеринарні документи оформляють на продукти і сировину тваринного походження, що призначають в разі їх експорту та імпорту.
82. Правила продажу м'яса і м'ясопродуктів на ринку.
83. Ветеринарно-санітарна експертиза яєць. Вади яєць.
84. Ветеринарно-санітарна експертиза рибних консервів.
85. Виробничо-ветеринарний контроль і лабораторне дослідження ковбасних виробів і копченостей.
86. Дослідження м'яса на свіжість.
87. Маркування яєць.
88. Технологія забою і первинної обробки забійних тварин.
89. Харчові токсикоінфекції, що викликаються умовно патогенною мікрофлорою.
90. Визначення продуктів первинного розпаду білків в бульйоні м'яса
91. Які арбітражні методи використовуються для експертизи харчових продуктів та кормів та їх особливості?
92. Як важлива вентиляція, каналізація та дотримання санітарних вимог у тваринницьких приміщеннях?
93. Які профілактичні заходи можна застосувати для зміцнення імунітету худоби та запобігання захворюванням у холодному періоді?
94. Як проводиться ветеринарно-санітарна експертиза яєць для забезпечення безпеки харчових продуктів?
95. Які ветеринарно-санітарні заходи потрібно вживати в розплідниках та віваріях для забезпечення безпеки та здоров'я тварин?
96. Як вивчити довкілля за етологічними показниками для різних груп та видів тварин?

97. Як різні групи тварин різної статі та віку реагують на стресові чинники?
98. Як можна використовувати біоферментацію для обробки відходів тваринницьких господарств та стоків?
99. Які вимоги щодо ветеринарно-санітарного транспортування вантажів встановлює державна служба ветеринарної медицини?
100. Які вимоги до об'єктів ветеринарно-санітарного нагляду на тваринницьких підприємствах та їх місцезнаходження, будівництво та експлуатація?
101. Які вимоги до ветеринарно-санітарних умов забою хворих та вакцинованих тварин відповідно до нормативних документів?
102. Які вимоги до ділянки для розміщення пасіки?
103. Які вимоги до збалансованого кормового раціону та санітарно-гігієнічної безпеки годівлі тварин, з урахуванням їхніх особливостей?
104. Які вимоги до матеріалів та конструкцій будівель для тваринництва?
105. Які вимоги до напування тварин та необхідності води з санітарно-гігієнічної точки зору?
106. Які вимоги до проведення ветеринарно-санітарної експертизи харчових продуктів та кормів для тварин?
107. Які вимоги ставляться до характеристик будівельних матеріалів, конструкцій та монтажних робіт з погляду санітарії та гігієни?
108. Які вимоги існують до санітарно-гігієнічного стану об'єктів ветеринарної медицини?
109. Які вимоги поставлені до систем утримання племінної птиці?
110. Які критерії оцінки свіжості м'яса встановлені та які фактори впливають на його якість?
111. Які вимоги існують до тваринництва в умовах екологічного забруднення території?
112. Які вимоги ставляться до техніки та обладнання для тваринницьких приміщень, зокрема ветеринарного обладнання?
113. Які вимоги до технології утримання коней визначаються їх призначенням?
114. Які вимоги пред'являються до транспортування сировини та готової продукції з урахуванням ветеринарно-санітарних норм?
115. Які вимоги існують до умов утримання птиці на птахофабриках різної масштабності з метою забезпечення якості та безпеки продукції?
116. Які вимоги ставляться до утримання сільськогосподарських тварин на пасовищах з точки зору санітарії та гігієни?
117. Які вимоги ставляться до якості питної та технічної води для тварин?

118. Які вимоги законодавства стосовно відповідності Європейських стандартів у виробництві та сертифікації продукції?

119. Які вимоги законодавства України та ЄС щодо забезпечення належної проведення досліджень в лабораторіях ветеринарної санітарної експертизи?

120. Які вимоги зоогієни застосовуються до територій пасовищ та обладнання таборів?

121. Які стандарти застосовуються до будівель та територій для тваринного утримання?

122. Які процедури відбору проб харчових продуктів і кормів для подальшої експертизи?

123. Які процедури відбору проб харчових продуктів та кормів для аналізу?

124. Як впливає індивідуальний догляд за високопродуктивними тваринами на їх поведінкові реакції?

125. Як впливають умови передзабійного утримання тварин на якість м'ясних продуктів на переробних підприємствах?

126. Як впливають умови утримання на різні технологічні групи худоби?

127. Як впливають фактори довкілля на здоров'я та продуктивність тварин?

128. Які аспекти гігієни водопостачання та напоювання тварин важливі для забезпечення їхнього здоров'я?

129. Яке значення має гігієна повітряного середовища для тваринного господарства?

130. Які вимоги до гігієни стосуються транспортування худоби, птиці та продуктів тваринного походження?

131. Які вимоги державного ветеринарно-санітарного нагляду ставляться до санітарного стану холодильників?

132. Як здійснюється державний контроль якості сировини на харчових підприємствах?

133. Як забезпечується екологічна безпека природних джерел водопостачання для тварин?

134. Як проводиться експертиза кормів рослинного та тваринного походження з точки зору ветеринарно-санітарних вимог?

135. Як проводиться експертиза молока та молочних продуктів з ветеринарно-санітарної точки зору?

136. Як проводиться експертиза органів та туш тварин у випадку отруєння, лікування антибіотиками або ураження радіоактивними речовинами?

137. Як проводиться експертиза продуктів отриманих з полювання на дикі промислові тварини та пернату дичину?

138. Як здійснюється експертиза продуктів забою тварин при виявленні інвазійних захворювань?

139. Як проводиться експертиза риби, морепродуктів та інших водних організмів для забезпечення безпеки споживання?

140. Як оцінюється якість харчових продуктів та кормів у ветеринарно-санітарній експертизі?

141. Як визначається ефективність використання різних будівельних частин приміщень у тваринництві залежно від їх призначення?

142. Як забезпечується безпека харчових продуктів, кормів, сировини та води у виробництві та зберіганні?

143. Які заходи вживаються для запобігання захворювань сільськогосподарських тварин на інфекції, що можуть поширюватися у стійлах?

144. Які заходи вживаються для зниження втрат ваги та забезпечення належного харчування тварин під час їх транспортування на забій?

145. Які профілактичні заходи приймаються для запобігання захворювань тварин, пов'язаних з недостатнім харчуванням?

146. Які профілактичні заходи проводяться для запобігання захворювань тварин, які можуть виникнути внаслідок складних токсичних речовин у кормах?

147. Як зовнішні фактори впливають на мікроструктуру та властивості м'яса та м'ясних продуктів під час їх зберігання?

148. Які методи загартування і догляду допомагають зберегти здоров'я тварин?

149. Яке значення має водопостачання для тваринницьких об'єктів з точки зору ветеринарної санітарії?

150. Яке значення має державний нагляд і контроль за якістю та безпечністю продукції тваринництва?

151. Як вітри впливають на зонування, координацію та зв'язок між об'єктами тваринницьких підприємств та які прогалини існують у зооветеринарних знаннях?

152. Як ієрархія та домінування проявляються у групах тварин?

153. Як виникла та розвивалася експертиза ветеринарної санітарії з часом?

154. Які є класифікації кормів для сільськогосподарських тварин та які вимоги пред'являються до їх якості?

155. Які методи використовуються для класифікації ветеринарно-санітарної експертизи продуктів харчування та кормів?

156. Як відбувається консервування м'яса та яка важливість ветеринарно-санітарної експертизи м'ясних продуктів?

157. Як здійснюється моніторинг безпеки кормів на тваринницьких фермах?

158. Який контроль проводиться щодо вмісту сульфатів, хлоридів, нітритів та заліза у воді з точки зору санітарії та гігієни?

159. Які параметри безпеки перевіряються для харчових продуктів, кормів та води?

160. Як здійснюється контроль якості води ветеринарною службою та які санітарні вимоги до систем водопостачання на тваринницьких об'єктах різних масштабів?

161. Які методи використовуються для аналізу та визначення фізико-хімічних складових харчових продуктів та кормів?

162. Як проводиться визначення свіжості м'яса та молока?

163. Які методи використовуються для дослідження поведінкових реакцій у тварин?

164. Які методи використовуються в гігієнічних дослідженнях?

165. Які будівлі та споруди використовуються у галузі скотарства та яка їх номенклатура?

166. Як організовано процеси стандартизації та які загальні вимоги ставляться до стандартів?

167. Як проводяться оцінки якості харчових продуктів та кормів на основі сприйняття зором, нюхом та смаком?

168. Які принципи лежать в основі стандартизації та сертифікації харчових продуктів на основі встановлених норм і вимог?

169. Які стратегії управління безпекою харчових продуктів включають контроль виробництва, зберігання та транспортування з метою забезпечення безпеки для споживачів?

170. Які основні фактори впливають на організм тварин, враховуючи фізичні, хімічні та біологічні аспекти?

171. Які особливості використання будівельних матеріалів у тваринництві та ветеринарній медицині, зокрема для спорудження будівель?

172. Як проводиться ветеринарно-санітарний контроль продуктів забою свійської птиці, включаючи перевірку дотримання вимог щодо умов зберігання, транспортування та продажу?

173. Як оцінюється безпека ґрунтів та яка методика використовується для визначення їхньої придатності?

174. Як проводиться оцінка безпеки та якості продукції?

175. Як оцінюються ветеринарно-гігієнічні аспекти утримання овець та їхніх систем?

176. Як проводиться оцінка гігієнічності систем вентиляції в тваринницьких об'єктах?

177. Як оцінюється чистота та безпека систем та методів, які використовуються для утримання коней?

178. Як проводиться оцінка стану окремих частин будівель в тваринництві з точки зору санітарії та гігієни?

179. Як проводиться оцінка та експертиза меду з погляду забезпечення його санітарної та гігієнічної безпеки?
180. Як оцінюють туші та органи тварин з ветеринарно-санітарної перспективи?
181. Які процедури включає в себе первинна обробка м'яса з худоби та птиці?
182. Як підготовляють худобу та птицю до забою?
183. Які функції виконують підприємства з забою та переробки м'яса?
184. Які методи використовуються для створення оптимальних умов для утримання свиней?
185. Які технологічні та нормативні вимоги враховуються при плануванні тваринницьких підприємств?
186. Які реакції демонструють сільськогосподарські тварини на умови їх догляду та утримання?
187. Які реакції спостерігаються у тварин при утриманні, як груповому, так і індивідуальному?
188. Які показники вважаються показниками природності та які критерії використовуються для оцінки органолептичних властивостей харчових продуктів та кормів різних видів?
189. Як можна поліпшити систему стандартизації продукції тваринництва через внесення змін та доповнень?
190. Які правила регулюють обробку м'ясних туш та їх охолодження відповідно до ветеринарно-санітарного законодавства?
191. Як проводиться експертиза харчових продуктів, що продаються на ринках?
192. Які заходи передбачають профілактику та діагностику захворювань та отруєнь бджіл?
193. Як відбувається впровадження стандартів на продукцію тваринництва та які заходи здійснює державний нагляд за їх дотриманням?
194. Які різноманітні мікроструктури спостерігаються в м'ясі на різних стадіях його дозрівання?
195. Які різноманітні мікроструктури спостерігаються в м'ясі, залежно від технології його зберігання?
196. Які форми поведінки спостерігаються у тварин, включаючи соціальну, індивідуальну та територіальну?
197. Яку роль відіграють системи водопостачання та водовідведення з приміщень тваринницьких комплексів?
198. Яке значення має та як впливає УкрСЕПРО на процес стандартизації, а також яке значення відводиться його впровадженню?
199. Як проводиться санітарний контроль за ґрунтами та як відбувається їх гігієнічна оцінка?

200. Які підходи використовуються для забезпечення мікроклімату в тваринницьких приміщеннях у зимовий період з погляду санітарно-гігієнічних аспектів?

201. Які процедури проводяться для санітарно-гігієнічної обробки тваринницьких ферм та як використовуються засоби дезінсекції, дезінфекції та дератизації?

202. Яке значення мають структурні та механічні властивості м'яса та молока, а також які вимоги до них ставляться?

203. Які сучасні підходи використовуються при створенні козівницьких ферм та які є їх особливості?

204. Яке технічне обладнання відповідає санітарним та гігієнічним вимогам у приміщеннях тваринницьких комплексів?

205. Які технічні вимоги ставляться до повітрообміну в будівлях тваринницьких комплексів?

206. Які технологічні вимоги має враховувати проектування тваринницьких об'єктів?

207. Які технологічні вимоги стосовно утримання свійських та сільськогосподарських тварин?

208. Як можна забезпечити тепловий баланс будівлі в межах нормативних вимог?

209. Які фактори адаптації та акліматизації впливають на життєдіяльність тварин?

210. Які фактори виробництва впливають на умови утримання овець?

211. Які фактори впливають на умови утримання тварин на різних територіях і яке значення має популяція?

212. Які фізико-хімічні властивості повітря, його склад та характеристики?

213. Які фізико-хімічні та біохімічні дослідження проводяться щодо харчових продуктів та кормів?

214. Характеристика сучасних ветеринарно-санітарних засобів та способів, їх гігієнічна оцінка, вплив на здоров'я тварин, якість продукції та навколишнє середовище.

215. Характеристика санітарної техніки, машин, механізмів та пристроїв для проведення санітарних заходів з дезінфекції об'єктів при вирощуванні різних видів тварин.

216. Ветеринарно-санітарні заходи при зберіганні, підготовці до згодовування та використанні кормів, комбікормів, кормових добавок.

217. Ветеринарно-санітарні заходи за різних систем та способів утримання сільськогосподарських продуктивних тварин.

218. Ветеринарно-санітарні заходи на підприємствах з виробництва молока.

219. Ветеринарно-санітарні заходи на підприємствах з виробництва яловичини.
220. Ветеринарно-санітарні заходи на свинарських підприємствах.
221. Ветеринарно-санітарні заходи на підприємствах з виробництва м'яса птиці.
222. Ветеринарно-санітарні заходи на підприємствах з виробництва харчових яєць.
223. Ветеринарно-санітарні заходи на конярських підприємствах.
224. Ветеринарно-санітарні заходи на вівчарських підприємствах.
225. Ветеринарно-санітарні заходи на козівничих підприємств
226. Ветеринарно-санітарні заходи на звірівничих підприємствах.
227. Ветеринарно-санітарні заходи при утриманні домашніх тварин (собак та котів).
228. Ветеринарно-санітарні заходи при утриманні зоопаркових і екзотичних тварин.
229. Ветеринарно-санітарні заходи при утриманні бджіл.
230. Ветеринарно-санітарні заходи при вирощуванні коропових риб.
231. Ветеринарно-санітарні заходи при транспортуванні різних видів тварин.
232. Вчення Є.Н. Павловського про природну осередковість трансмісивних хвороб. Вчення К.І. Скрябіна про девастацію
233. Заходи пасовищної профілактики кровопаразитарних піроплазмідозів.
Профілактика і ліквідація бабезіозів згідно чинного законодавства ветеринарної медицини.
234. Економічні збитки від гельмінтозів. Показники інтенсивності епізоотичного процесу. Розрахунок ефективності проведення протиєпізоотичних заходів.
235. Заходи профілактики трематодозів тварин згідно інструкцій законодавства ветеринарної медицини. Профілактика зараження людей трематодозами з тваринної сировини.
236. Заходи профілактики цестодозів тварин згідно інструкцій законодавства ветеринарної медицини. Профілактика зараження людей зооантропонозними цестодозами.
237. Заходи ліквідації і профілактики кишкових стронгілятозів коней згідно інструкцій законодавства ветеринарної медицини. Заходи ліквідації і профілактики стронгілятозів органів дихання тварин згідно інструкцій законодавства ветеринарної медицини.

8. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

1. Бондар А.О., Поручник М.М., Тарасенко Л.О. Гігієна тварин та ветеринарна санітарія: навчальний посібник. Миколаїв : МНАУ, 2018. 179 с.
2. Високос М.П. Ветеринарно-санітарний контроль за проектуванням, будівництвом і експлуатацією тваринницьких приміщень. Дніпропетровськ, 1993. 43 с.
3. Високос М.П. Еколого-гігієнічні аспекти ведення тваринництва в зоні радіаційного забруднення: Текст лекції. Дніпропетровськ, 2005. 24 с.
4. Високос М.П., Милостивий Р.В. Гігієна хутрових звірів. Кролиководство и звероводство. 2015. С. 48-53.
5. Високос М.П., Чорний М.В., Захаренко М.О. Практикум для лабораторно-практичних занять з гігієни тварин: навч. посіб. Харків, 2003. 218 с.
6. Високос М.П., Милостивий Р.В. Санітарно-охоронні заходи на фермі: дезінфекція, дезінсекція і дератизація (текст лекцій). Дніпропетровськ, 2016. 32 с.
7. Відомчі норми технологічного проектування. Вівчарські і козівничі підприємства: ВНТП-АПК-03.05. Київ, 2005. 87 с.
8. Відомчі норми технологічного проектування. Об'єкти ветеринарної медицини: ВНТП-АПК-07.06. Київ, 2006. 42 с.
9. Відомчі норми технологічного проектування. Системи видалення, обробки, підготовки та використання гною: ВНТП-АПК-09.06. Київ, 2006. 102 с.
10. Власенко В. В., Гаврилюк М.Д., Захаренко М.О., Яремчук О.С. Технологія переробки птиці. Посібник. Вінниця, 2009. 304 с.
11. Власенко В. В., Захаренко М.О., Гаврилюк М.Д., Яремчук О.С. Технологія продуктів забою тварин. Посібник. Вінниця, «Едельвейс і К», 2009. 448 с.
12. ГРУ 46.14.01-99 Галузеві рекомендації. Сировина молочна одержана від корів з господарств неблагополучних щодо інфекційних хвороб. Видання Держстандарту України. Київ, 1997. 10 с.
13. Демчук М.В., Чорний М.В., Захаренко М.О., Високос М.П. Гігієна тварин : Підручник. Друге видання. Харків : Еспада, 2006. 520 с.
14. Демчук М.В., Чорний М.В., Захаренко М.О., Високос М.П. Гігієна тварин: підручник. Друге видання. Харків: Еспада, 2006. 520 с.
15. Державні гігієнічні нормативи "Допустимі рівні вмісту радіонуклідів Cs 137 та Sr90 у продуктах харчування та питній воді", затверджені наказом МОЗ України 03.05.2006 № 256.
16. Закон України "Про відповідальність підприємств, установ та організацій за порушення законодавства про ветеринарну медицину". Постанова Верховної Ради України 05.12.1996р. № 569/96-ВР.
17. Закон України Про безпечність та якість харчових продуктів 06.09.05 № 2809 – IV.
18. Закон України Про ветеринарну медицину від 16.11.2006 р. № 361 –

V.

19. Законодавство України про ветеринарну медицину / За редакцією проф. Достоєвського П.П. та проф. Хоменка В.І. К.: Урожай, 1999. 590 с.

20. Засекін Д. А., Яремчук О.С., Кос'янчук Н.І. Гігієна та санітарія переробних підприємств. Вінниця : ВНАУ, 2018. 348 с.

21. Захаренко М. О., Шевченко Л.В., Малюга Л.В., Яремчук О.С. Інноваційні технології годівлі, генетики та розведення свиней: методичний посібник. К.: ТОВ «Центр учбової літератури», 2015. 374 с.

22. Захаренко М. О., Яремчук О.С. Санітарно-гігієнічні вимоги до утримання кролів. Навчальний посібник. Вінниця : ВНАУ, 2018. 578 с.

23. Захаренко М.О. Системи утримання тварин: навч. посіб. / [Укладачі: М. О. Захаренко, В. М. Поляковський, Л. В. Шевченко та ін.]. К. : «Центр учбової літератури», 2016. 424 с.

24. Захаренко М.О., Засекін Д.А., Шевченко Л.В. Методичний посібник до проведення лабораторних занять з дисципліни «Ветеринарна санітарія та гігієна», для студентів факультету ветеринарної медицини. Київ, 2014. 217 с.

25. Захаренко М.О., Польовий Л.В., Шевченко Л.В., Яремчук О.С. Нормативні вимоги до мікроклімату приміщень для утримання сільськогосподарських тварин та їх енергоощадне обґрунтування. Методичні вказівки до лабораторних занять з дисципліни «Гігієна тварин». Вінниця ВЦ «Едельвейс І К», 2011. 64 с.

26. Захаренко М.О., Польовий Л.В., Яремчук О.С. Санітарно-гігієнічні вимоги до води та водопостачання сільськогосподарських підприємств. Навчальний посібник. Вінниця : Видавничий центр ВНАУ, 2011. 244 с.

27. Захаренко М.О., Шевченко Л.В., Малюга Л.В., Яремчук О.С. та ін. Інноваційні технології годівлі, генетики та розведення свиней: методичний посібник. К.: ТОВ «Центр учбової літератури», 2015. 374 с.

28. Захаренко М.О., Яремчук О.С., Польовий Л.В., Варпіховський Р.Л. Каталог законодавчих актів та ДСТУ. Навчальний посібник. Вінниця ВЦ «Едельвейс І К», 2011. 176 с.

29. Захаренко М.О., Яремчук О.С., Польовий Л.В., Поляковський В.М. Санітарно-гігієнічні вимоги до води та водопостачання сільськогосподарських підприємств. Навчальний посібник. Вінниця : Видавничий центр ВНАУ, 2011. 244 с.

30. Захаренко М.О., Яремчук О.С., Поляковський В.М. та ін. Санітарногігієнічні вимоги до утримання кролів. Навчальний посібник. Вінниця : ВНАУ, 2018. 578 с.

31. Захаренко М.О., Яремчук О.С., Шевченко Л.В. та ін. Біотехнологія відходів тваринницьких підприємств: монографія. К. «Центр учбової літератури», 2015. 380 с.

32. Захаренко М.О., Яремчук О.С., Шевченко Л.В. та ін. Гігієна та біоферментація побічних продуктів тваринництва. Монографія. К.: Центр учбової літератури, 2016. 536 с.

33. Клименко М.М. Технологічне проектування м'ясо-жирових виробництв. Навчальний посібник. Вінниця: Нова Книга, 2005. 384 с.
34. Лютка Г.І., Радзиховський М.Л., Дишкант О.В. Загальна вірусологія. Основи ветеринарної та зоонотичної вірусології. Ч.1. Навчальний посібник. Вінниця : ТОВ "Друк". 2020. 204 с.
35. Морозова Н. С., Марієвський В. Ф. Дезінфектологія, стерилізація, дезінсекція, дератизація : підручник. Київ : Наукова думка, 2019. 240 с
36. Об'єкти для заготівлі, зберігання і приготування кормів для тваринництва. ВНТП-46-8-94 Київ, Ноосфера, 1999. 59 с.
37. Положення про державний ветеринарний нагляд та контроль за діяльністю суб'єктів господарювання щодо забою тварин, переробки, зберігання, транспортування й реалізації продукції тваринного походження. К., 2000. 12 с.
38. Польовий Л.В., Яремчук О.С. Технології скотарства в реформованих сільськогосподарських підприємствах Вінницького регіону. Вінниця: ТВП «Книга-Вега» ВАТ «Віноблдрукарня», 2002. 320 с.
39. Польовий Л.В., Яремчук О.С., Захаренко М.О. Проектування та будівництво підприємств із виробництва і переробки продукції тваринництва: Практикум. Вінниця: Видавництво ВДАУ, 2009. 320 с.
40. Польовий Л.В., Яремчук О.С., Захаренко М.О. Проектування та будівництво підприємств із виробництва і переробки продукції тваринництва: Практикум. Вінниця: Видавництво ВНАУ, 2011. 248 с.
41. Правила ветеринарно-санітарної експертизи молока і молочних продуктів та вимоги щодо їх реалізації, затверджені наказом Держдепартаменту ветмедицини № 49 від 20.04.2004 та зареєстровані в Міністерстві юстиції України 07.05.2004 р. за №579/9178.
42. Правила ветеринарно-санітарної експертизи яєць свійської птиці затверджені наказом Головного державного інспектора ветеринарної медицини України 07.09.01 №70 зареєстровані в Міністерстві юстиції України 27.09.01 за № 849/6040.
43. Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів, затверджені наказом Державного департаменту ветеринарної медицини від 07.06.2002 №28 та зареєстровані в Міністерстві юстиції України 21.06.2002 за № 524/6812.
44. Правила торгівлі на ринках, затверджені наказом Міністерства зовнішніх економічних зв'язків і торгівлі України від 12.03.96 №157 та зареєстровані в Міністерстві юстиції України 25.03.96 за №138/1163.
45. Решетніченко О.П., Тарасенко Л.О., Розум Є.Ю. Гігієна молока і молочних продуктів : навч. посібник. Одеса : Бондаренко М.О., 2019. 235 с.
46. Славов В.П., Високос М.П. Зооекологія : підручник. Житомир, 2011. 430 с.
47. Фотіна Т.І., Березовський А.В., Петров Р.В. Ветеринарно-санітарна експертиза риби, морських ссавців та безхребетних тварин: навч. посібник. Вінниця, 2013. 120 с.

48. Якубчак О.М., Хоменко В.І. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва: Підруч. 2-ге вид., випр. і доп. Київ, 2005. 800 с.
49. Яремчук О.С., Лютка Г.І., Поліщук Т.В. Методологія та організація наукових досліджень у ветеринарній гігієні, санітарії та експертизі: навчальний посібник. Вінниця: ВЦ ВНАУ, 2020. 300 с.
50. Яценко І. В. Експрес-довідник з ветеринарно-санітарної експертизи у запитаннях та відповідях: навч. посіб. Харків, 2011. 240 с.
51. Яценко І.В., Бондаревський М.М., Кам'янський В.В. Ветеринарно-санітарна експертиза молока і молочних продуктів в Україні: Теоретична частина та лаб. практикум; навч.-методичний посібник. Харків, 2013. 384 с.
52. Якубчак О. М., Таран Т. В. Гігієна продуктів тваринного походження. Київ : ПрофКнига, 2017. 596 с
53. Abou-Kassem D.E., Elsadek M.F., Abdel-Moneim A.E., Mahgoub S.A., Elaraby G.M., Taha A.E., Elshafie M.M., Alkhawtani D.M., Abd El-Hack M.E., Ashour E.A. Growth, carcass characteristics, meat quality, and microbial aspects of growing quail fed diets enriched with two different types of probiotics (*Bacillus toyonensis* and *Bifidobacterium bifidum*) *Poult. Sci.* 2021;100:84–93. doi: 10.1016/j.psj.2020.04.019.
54. Batt C.A. *Encyclopedia of Food Microbiology* (Second Edition) C.A. Batt. Elsevier, 2017. 110 p.
55. Belitz H.D. *Food Chemistry*. 4th revised and extended ed. H.D. Belitz, W. Grosch, P. Schieberle. Springer, 2019. 1114 p.
56. Brennan J. G.. *Food Processing Handbook*, 2nd Edition James G.B., Alistair S.G. Wiley-VCH Verlag GmbH & Co, 2011. 826 p.
57. Carriquiry Miguel. FAPRI 2009. U.S. and World agricultural outlook Miguel Carriquiry, Fengxia Dong, Xiaodong Du. Iowa State University, University of Missouri-Columbia, Food and Agricultural Policy Research Institute Ames. 2019. 411 p.
58. Cauvain S.P., *Technology of Breadmaking* S.P. Stanley, L.S. Young. Springer Science & Business Media, 2015. 354 p.
59. Cauvain S.P. *The ICC Handbook of Cereals, Flour, Dough & Product Testing: Methods and Applications* S.P. Cauvain, L.S. Young. DEStech Publications, Inc, 2019. 498 p.
60. deMan John M. *Principles of Food Chemistry*. Third Edition John M. deMan. Gaithersburg: Aspen Publication, 1999. 460 p.
61. Fellows P. *Food processing technology. Principles and Practice*. Second Edition P. Fellows. CRC Press, 2021. 591 p.
62. Gösta Bylund. *Dairy processing handbook* Gösta Bylund. Lund: Tetra Pak Processing Systems AB, 2018. 442 p.
63. Holah J. *Hygienic Design of Food Factories* J. Holah, H.L.M. Lelieveld. Elsevier, 2011. 785 p.
64. Jacqueline H.B. *Accelerating New Food Product Design and Development*. 2nd Edition H.B Jacqueline H. Beckley, J.H. Leslie, J. Herzog, M.M. Foley. Wiley-Blackwell, 2017. 408 p.

65. Kennedy S. Food Protection and Security. Preventing and Mitigating Contamination during Food Processing and Production S. Kennedy. Woodhead Publishing, 2017. 340 p.

66. Cholewińska P., Czyż K., Nowakowski P., Wrostek A. The microbiome of the digestive system of ruminants—A review. *Anim. Health Res. Rev.* 2020; 21:3–14. doi: 10.1017/S1466252319000069.