

ЗМІСТ

Загальні положення.....	
1. Вимоги до рівня підготовки вступників.....	
2. Зміст фахового вступного випробування у розрізі дисциплін.....	
3. Критерії оцінювання фахового вступного випробування.....	
4. Порядок проведення фахового вступного випробування.....	
Рекомендована література.....	
ДОДАТКИ	
ДОДАТОК А. Зразок «Екзаменаційний білет».....	

ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

Фахове вступне випробування – форма вступного випробування для вступу на основі здобутих раніше ступенів освіти, що передбачає перевірку здатності до опанування освітньої програми певного рівня вищої освіти на основі здобутих раніше компетентностей.

На навчання за програмою підготовки магістра за спеціальністю 212 Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза (освітня програма «Ветеринарно-санітарна експертиза, якість і безпека продукції тваринництва») можуть вступати особи, які отримали диплом бакалавра, магістра (спеціаліста) за спорідненою спеціальністю та продемонстрували достатній рівень знань з тем, перелік яких винесено для оцінювання підготовленості вступника для здобуття вищої освіти.

Для проведення конкурсних фахових вступних випробувань на навчання на здобутих раніш ступенів освіти бакалавр, магістр, освітньо-кваліфікаційного рівня спеціаліст за спорідненою спеціальністю, наказом ректора ДБТУ створюються фахові атестаційні комісії, діяльність яких регламентується Положенням про приймальну комісію вищого навчального закладу, затверджених наказом Міністерства освіти і науки України від 15 жовтня 2015 року № 1085 та зареєстрованих у Міністерстві юстиції України 4 листопада 2015 року за № 1351/27796.

Фахове вступне випробування проводиться фаховою атестаційною комісією за програмою, затвердженою ректором ДБТУ.

Програма фахового вступного випробування складена для вступників, які вступають на навчання до Державного біотехнологічного університету за освітньо-професійною програмою магістр спеціальність 212 Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза та передбачає оцінку базових знань осіб, що мають здобутий освітній ступінь бакалавра, магістра, освітньо-кваліфікаційний рівень спеціаліста за спорідненою спеціальністю, за темами фахових дисциплін, які дають можливість оцінити загальний рівень підготовки вступників до навчання за спеціальністю 212 Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза.

Програма визначає перелік питань, обсяг, складові та технологію оцінювання знань вступників під час вступу на навчання за ступенем освіти магістр за спеціальністю 212 Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза.

Мета вступного фахового випробування полягає в комплексній перевірці знань вступників, отриманих ними в результаті вивчення дисциплін та оцінці відповідності цих знань вимогам до навчання за ступенем магістр на спеціальність 212 Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза та допуску до участі у конкурсному відборі.

Умови проведення вступних випробувань. Фахові вступні випробування проводяться в усній формі, у вигляді іспиту, в підготовленій аудиторії. Іспит в усній формі проводиться не менше, ніж двома членами комісії з кожним вступником, яких призначає голова фахової комісії згідно з розкладом у день іспиту. Під час іспиту члени комісії відмічають правильність

відповідей в аркуші усної відповіді, який по закінченні іспиту підписується вступником та членами відповідної комісії. Інформація про результати іспиту оголошується вступникові в день його проведення.

Змістовно-методичне забезпечення вступних випробувань здійснюють науково-педагогічні працівники профільних кафедр.

1. ВИМОГИ ДО РІВНЯ ПІДГОТОВКИ ВСТУПНИКІВ

До проходження фахового вступного випробування допускаються вступники, які виконали повністю навчальний план за освітніми ступенями бакалавра, магістра, освітньо-кваліфікаційного рівня спеціаліста й отримали диплом за спорідненою спеціальністю.

Вступник повинен знати:

- 1) завдання гігієни та ветеринарно-санітарної експертизи продуктів тваринництва і рослинництва;
- 2) вимоги нормативно-правових актів і нормативно-технічних документів щодо харчових продуктів тваринного і рослинного походження;
- 3) основні етапи технології переробки забійних тварин та основи гігієни їх продуктів забою;
- 4) гігієнічні вимоги до технологій консервування продуктів забою тварин;
- 5) основні етапи технології, основи гігієни виробництва і методи контролювання безпечності і якості молока і молочних продуктів, м'яса і м'ясних продуктів, субпродуктів, жирів тваринного походження, харчових тваринних гідробіонтів, харчових яєць, рослинних харчових продуктів;
- 6) методи дослідження показників безпечності і якості харчових продуктів тваринного і рослинного походження.

Вступник повинен вміти:

- 1) вільно користуватися нормативно-правовими актами і нормативно-технічними документами щодо харчових продуктів тваринного і рослинного походження;
- 2) визначати видові особливості туш забійних тварин, свіжість м'яса, стан тварин перед забоем;
- 3) проводити післязабійне інспектування туш і органів забійних тварин;
- 4) діагностувати характер патологічних змін в тушах та окремих органах забійних тварин за інфекційних, інвазійних, незаразних захворювань;
- 5) проводити лабораторні дослідження щодо безпечності та якості харчових продуктів тваринного і рослинного походження;
- 6) визначати санітарну оцінку харчових продуктів тваринного і рослинного походження за результатами дослідження згідно чинного законодавства;
- 7) вирішувати питання про подальше поводження з харчовими продуктами тваринного і рослинного походження за результатами їх експертизи.

2. ЗМІСТ ФАХОВОГО ВСТУПНОГО ВИПРОБУВАННЯ У РОЗРІЗІ ДИСЦИПЛІН

Програма фахового вступного випробування для зарахування на навчання за ступенем освіти магістр за спеціальністю 212 Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза містить основні питання за такими темами:

1. Хімічний склад, фізичні властивості та видові особливості молока.
2. Гігієна отримання, зберігання, заготівлі, транспортування, переробки молока сировини та питного молока.
3. Мікробне обсіменіння молока. Методи контролювання та санітарна оцінка молока за хвороб, отруєнь і радіаційного ураження корів.
4. Нормативні документи України щодо забезпечення безпечності та якості молока та молочних продуктів.
5. Відбір, консервування та підготовка середніх проб молока для лабораторних досліджень.
6. Дослідження органолептичних показників молока. Виявлення дефектів молока та причин, що їх спричиняють.
7. Визначення густини і кислотності молока.
8. Визначення масової частки окремих компонентів молока.
9. Визначення загальної бактеріальної забрудненості молока та ефективності його термічної обробки.
10. Виявлення домішок аномального молока в збірному. Дослідження молока корів, хворих на мастит, кетоз та бруцельоз.
11. Ветеринарно-санітарний контроль натуральності молока. Виявлення інгібіторів у молоці.
12. Гігієна виробництва та обігу кисломолочних продуктів, їх безпечність і якість.
13. Гігієна виробництва та обігу молочних продуктів з високим вмістом жиру, їх безпечність і якість.
14. Методи контролювання безпечності та якості кисломолочних напоїв, сиру кисломолочного та сметани, масла вершкового, спреду, маргарину; твердих і плавлених сирів; згущених молочних продуктів; якості сухих молочних продуктів.
15. Гігієнічні вимоги до забійних тварин та їх транспортування на м'ясопереробні потужності
16. Порядок приймання та здавання тварин для забою. Гігієнічні вимоги до м'ясопереробних потужностей, передзабійного утримання і подвірного забою тварин.
17. Гігієнічні вимоги до первинної переробки забійних тварин.
18. Післязабійне інспектування органів і туш продуктивних тварин.
19. Склад, властивості та товарознавча характеристика м'яса. Зміни в м'ясі після забою тварин.
20. Гігієнічні вимоги до консервування продуктів забою тварин.

21. Гігієнічні вимоги до первинної переробки та обігу, субпродуктів і тваринних жирів, їх безпечність та якість.

22. Гігієнічні вимоги до виробництва та обігу м'ясних банкових консервів, ковбасних і м'ясних виробів, їх безпечність та якість.

23. Нормативні документи щодо ветеринарно-санітарної експертизи м'яса і м'ясних продуктів. Позначка придатності та ветеринарні штампи для позначення необроблених харчових продуктів.

24. Встановлення видової належності м'яса.

25. Визначення свіжості м'яса.

26. Методи контролювання безпечності та якості харчових жирів тваринного походження; солонини; м'ясних банкових консервів та напівфабрикатів м'ясних; м'ясних і ковбасних виробів; сировини тваринного походження (кишкової, шкіряно-хутряної, ендокринної, ферментної, спеціальної, крові).

27. Санітарна оцінка продуктів забою ссавців у разі виявлення збудників та ознак інфекційних, інвазійних хвороб, харчових токсикоінфекцій і токсикозів мікробної етіології.

28. Санітарна оцінка продуктів забою тварин у разі виявлення незаразних хвороб, отруєння, за лікування їх хіміотерапевтичними засобами та радіаційного ураження.

29. Санітарна оцінка продуктів забою вимушено забитих і хворих тварин. Способи знезараження умовно придатного м'яса і м'ясних продуктів. Способи знезараження умовно придатних продуктів забою.

30. Методи контролювання безпечності та якості м'яса хворих, вимушено забитих, забитих в агонії та загинувших тварин.

31. Дослідження м'яса на трихінельоз, цистіцеркоз, саркоцистоз та інші паразитарні хвороби.

32. Загальна характеристика тваринних харчових гідробіонтів та принципи їх контролювання.

33. Санітарна оцінка тваринних харчових гідробіонтів у разі виявлення інфекційних та паразитарних хвороб.

34. Санітарна оцінка тваринних харчових гідробіонтів за отруєнь і радіаційного ураження.

35. Гігієнічні вимоги до виробництва та обігу рибних консервів, пресервів, ікри риб їх безпечність та якість. Методи контролювання безпечності та якості рибних консервів і пресервів, ікри риб.

36. Методи контролювання безпечності та якості риби свіжої товарної, риби соленої, в'яленої, сушеної, копченої, охолодженої, підмороженої і замороженої.

37. Методика паразитологічного дослідження риби. Методи знезараження паразитів, небезпечних для людей.

38. Методи контролювання безпечності та якості водних ссавців та безхребетних тваринних гідробіонтів.

39. Методи контролювання безпечності та якості харчових яєць курячих і перепелиних.

40. Санітарне оцінювання яєць харчових за інфекційних хвороб птиці.
41. Методи контролювання безпечності та якості яєчних продуктів.
42. Класифікація апіпродуктів. Хімічний склад, та властивості. Безпечність та якість меду бджолиного.
43. Гігієнічні вимоги до отримання і обігу апіпродуктів, їх безпечність і якість.
44. Сучасні принципи контролювання безпечності та якості рослинних харчових продуктів.
45. Гігієнічні вимоги до виробництва та обігу продуктів переробки зерна та олій харчових, їх безпечності та якості.
46. Гігієнічні вимоги до харчових продуктів на агропродовольчих ринках та методи контролювання їх безпечності і якості.
47. Визначення органолептичних, фізичних і хімічних показників меду натурального.
49. Методи виявлення падевого і фальсифікованого меду.
50. Експертиза свіжих і консервованих коренебульбоплодів, овочів, фруктів і грибів.
51. Експертиза зелені свіжої, ягід садових і дикорослих, спецій, прянощів та приправ.
52. Експертиза продуктів переробки зерна.
53. Експертиза рослинних харчових олій

3. КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ФАХОВОГО ВСТУПНОГО ВИПРОБУВАННЯ

Результати фахових вступних випробувань оцінюються за шкалою від 100 до 200 балів.

Кожний вступник отримає екзаменаційний білет фахового вступного випробування, який містить 24 тестових завдання. Кожна правильна вказана відповідь оцінюється в 1 бал. Якщо відповідь є не вірною або зовсім відсутня, то вона оцінюється в 0 (нуль) балів.

Оцінки, встановлені за кожне завдання фахового вступного випробування, сумуються. Максимальна сума балів за всі завдання фахового випробування – 24.

Бали, отримані за виконання завдання фахового вступного випробування, переводяться у шкалу від 100 до 200 балів за таблицею 1.

Таблиця 1 – Таблиця переведення балів фахового випробування в оцінку за 200 балів шкалою

Максимальна кількість балів	Сумарна кількість балів	Оцінка за 200 бальною шкалою
24	24	200
	23	195
	22	190
	21	185
	20	180
	19	175
	18	170
	17	165
	16	160
	15	155
	14	150
	13	145
	12	140
	11	135
	10	130
	9	125
	8	120
	6-7	100-119
	1-5	0-99

У разі отримання оцінки від 0 до 99 іспит вважається таким, який не складено і вступник до участі у конкурсному випробуванні не допускається.

4. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕННЯ ФАХОВОГО ВСТУПНОГО ВИПРОБУВАННЯ

Фахове вступне випробування проводиться у формі усного іспиту. Для проведення вступного випробування формуються окремі групи вступників в порядку надходження (реєстрації) документів. Список допущених до вступного випробування ухвалюється рішенням приймальної комісії, про що складається відповідний протокол.

Для проведення вступного випробування головами фахових атестаційних комісій попередньо готуються екзаменаційні білети відповідно до «Програми фахового вступного випробування». Програма фахового вступного випробування оприлюднюється на веб-сайті Університету.

Фахове вступне випробування проводиться у строки, передбачені Правилами прийому до ДБТУ.

На іспит вступник з'являється з документом, який посвідчує особу (паспорт громадянина України у вигляді книжечки чи ID-картки), при пред'явленні якого він отримує екзаменаційний лист, завдання (екзаменаційний білет). Екзаменаційний білет містить завдання з тем, вказаних у програмі фахового вступного випробування. Тривалість іспиту – 1 астрономічні години. Користуватися під час підготовки друкованими, електронними або іншими інформаційними засобами забороняється.

Під час підготовки відповіді використовуються листи відповіді, які зберігаються після випробування в особовій справі вступника.

Результати випробування оцінюються за шкалою від 100 до 200 балів за правилами, вказаними у розділі «Критерії оцінювання фахового вступного випробування» і відмічаються у «Листі усної відповіді». Рівень знань вступника за результатами іспиту заноситься також до екзаменаційної відомості і підтверджується підписами голови та членів комісії. Відомість оформляється одночасно з «екзаменаційним листом» вступника і передається до приймальної комісії у день складання фахового вступного випробування.

РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

1. Про ветеринарну медицину: Закон України від 25.06.1992 № 2498-XII. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2498-12#Text>.
2. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів: Закон України від 23.12.1997 № 771/97-ВР. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#Text>.
3. Про вилучення з обігу, переробку, утилізацію, знищення або подальше використання неякісної та небезпечної продукції: Закон України від 14.01.2000 № 1393-XIV. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1393-14#Text>.
4. Про молоко та молочні продукти Закон України від 24.06.2004 № 1870-IV. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1870-15#Text>.
5. Ветеринарно-санітарні правила для боєнь, забійно-санітарних пунктів господарств та подвірного забою тварин. Наказ Державного департаменту ветеринарної медицини Міністерства аграрної політики України від 14 січня 2004 року № 4. Зареєстровано в Міністерстві юстиції України 28 січня 2004 р. за № 121/8720.
6. Правила ветеринарно-санітарної експертизи молока і молочних продуктів та вимоги щодо їх реалізації. Затверджені наказом Держдепартаменту ветмедицини України від 20.04.2004, № 49 та зареєстровані у Міністерстві юстиції України 07 травня 2004 р. за № 579/9178. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0579-04#Text>.
7. Ветеринарні та санітарні вимоги до особистих господарств населення – виробників сирого молока. Затверджені наказом Державного департаменту ветеринарної медицини України від 21.03.2002, № 17 та зареєстровані у Міністерстві юстиції України 05 квітня 2002 р. за № 336/6624. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0336-02#Text>.
8. Ветеринарні та санітарні вимоги до пунктів закупівлі молока від тварин, які утримуються в особистих підсобних господарствах населення, затверджені наказом Державного департаменту ветеринарної медицини України від 21.03.2002, № 18 та зареєстровані у Міністерстві юстиції України 05 квітня 2002 р. за № 337/6625. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0337-02#Text>.
9. Правила транспортування тварин. Затверджено постановою Кабінету Міністрів України від 16 листопада 2011 р., № 1402. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1402-2011-%D0%BF#Text>.
10. Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів. Затверджені наказом Державного департаменту ветеринарної медицини України від 07.06.2002, № 28 та зареєстровані у Міністерстві юстиції України 21.06.2002 за № 524/6812. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0524-02#Text>.
11. Ветеринарно-санітарні правила для боєнь, забійно-санітарних пунктів господарств та подвірного забою тварин. Затверджено наказом № 4 Держдепартаменту ветеринарної медицини Мінагрополітики України

- 14.01.2004 р. Зареєстровано в Мінюсті України 28.01. 2004 р. за № 121/8720. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0121-04#Text>.
12. Інструкція із застосування позначки придатності та ветеринарних штампів. Затверджена наказом Державного комітету ветеринарної медицини України від 02.02.2010, № 46 і зареєстрована в Міністерстві юстиції України 07.04.2010 за № 278/17573. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0278-10#Text>.
13. Інструкція з товарознавчої оцінки та маркування м'яса. Затверджено Міністерством аграрної політики та продовольства України, наказ №587 від 01.11.2011 р. Зареєстровано в Мінюсті України 17.11.2011 р. за № 1317/20055 (зі змінами за наказом № 163 від 04.04.2012 р.). URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1317-11#Text>.
14. Інструкція з діагностики, профілактики та ліквідації трихінельозу тварин, затверджена наказом Державного департаменту ветеринарної медицини Мінагрополітики від 03.08.2007, № 79, зареєстрована в Міністерстві юстиції України 17.08.2007 за № 951/14218. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0951-07#Text>.
15. Інструкція з порядку ветеринарного клеймування шкіряної та хутрової сировини. Затверджено наказом Головного державного інспектора ветеринарної медицини України від 3 липня 2001 р. № 52. Зареєстровано в Міністерстві юстиції України 3 жовтня 2001 р. за № 855/6046. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0855-01#Text>.
16. Правила ветеринарно-санітарної експертизи яєць свійської птиці. Затверджені наказом Головного державного інспектора ветеринарної медицини від 07.09.01, № 70 та зареєстровані в Міністерстві юстиції України 27.09.01 за № 850/6041. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0850-01#Text>.
17. Мед натуральний. Технічні умови: ДСТУ 4497: 2005. К.: Держспоживстандарт України, 2007. (Національний стандарт). URL: https://lab.biz.ua/apps/dstu_4497-2005.pdf.
18. Ветеринарно-санітарна експертиза меду та продуктів бджільництва. Порядок проведення: СОУ 01.25-37-371:2005. К.: Мінагрополітики України, 2005. – (Національний стандарт).
19. Правила торгівлі на ринках. Затверджені наказом Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 26.02.2002, №57/188/84/105 та зареєстровані в Міністерстві юстиції України 22.03.02 за № 288/6576 (зі змінами № 172/702/332/108 від 03.07.03 і № 298/778/413/269 від 22.09.05). URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0288-02#Text>.
20. Порядок відбору зразків продукції тваринного, рослинного і біотехнологічного походження для проведення дослідження: Постанова Кабінету Міністрів України від 14.06. 2002 р., № 833. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/833-2002-%D0%BF#Text>
21. Яценко І. В. Конспект лекцій з ветеринарно-санітарної експертизи. *Навчальний посібник*. Харків, 2017. Випуск 1. 230 с.

22. Яценко І. В., Богатко Н. М., Бібен І. А., Бусол Л. В., Бінкевич В. Я., Зажарська Н.М., Головка Н.П., Кириченко В.М. Атлас ветеринарно-санітарного інспектування продуктів забою тварин. Харків: РВВ Харківської державної зооветеринарної академії, 2015. 384 с.
23. Яценко І. В., Богатко Н. М., Букалова Н. В., Фотіна Т. І., Бібен І. А., Бергілевич О. М., Бінкевич В. Я. Гачак Ю. Р., Ткачук С. А., Кам'янський В. В., Бондаревський М. М., Зажарська Н. М., Цивірко І. Л., Касяненко О. І. Гігієна молока і молочних продуктів. Частина 1. Гігієна молока: Підручник. Харків: «Діса плюс», 2016. 416 с.
24. Яценко І. В., Богатко Н. М., Букалова Н. В., Фотіна Т. І., Бібен І. А., Бергілевич О. М., Бінкевич В. Я. Гачак Ю. Р., Ткачук С. А., Кам'янський В. В., Бондаревський М. М., Зажарська Н. М., Цивірко І. Л., Касяненко О. І. Гігієна молока і молочних продуктів. Частина 2. Гігієна молочних продуктів: Підручник. Харків: «Діса плюс», 2016. 416 с.
25. Яценко І. В., Богатко Н. М., Букалова Н. В., Фотіна Т. І., Бібен І. А., Бінкевич В. Я., Труш А. М., Петров Р. В. Гігієна і експертиза харчових тваринних гідробіонтів та продуктів їх переробки. Частина 1. Гігієна і експертиза рибопромислової продукції: Підручник. Харків: «Діса Плюс», 2017. – 680 с.
26. Яценко І. В., Богатко Н. М., Букалова Н. В., Фотіна Т. І., Бібен І. А., Бінкевич В. Я., Труш А. М., Петров Р. В. Гігієна і експертиза харчових тваринних гідробіонтів та продуктів їх переробки. Частина 2. Гігієна і експертиза водних ссавців, безхребетних гідробіонтів, продукції з риби: Підручник. Харків: «Діса Плюс», 2017. – 648 с.
27. Яценко І. В., Бусол Л. В., Богатко Н. М., Цивірко І. Л., Дегтярьов М.О., Безпечність і якість харчових яєць і яєчних продуктів: Навчально-методичний посібник. Робочий зошит з ветеринарно-санітарної експертизи для лабораторних занять та самостійної роботи: Навчально-методичний посібник (Гриф Мінагрополітики та продовольства України, лист № 37-128-13/11059 від 06.06.2013 р.). Харків, 2020. 105 с.
28. Гігієна рослинних харчових продуктів: Підручник / І. В. Яценко, Н. М. Богатко, І. А. Бібен, М. М. Бондаревський, В. В. Кам'янський, В. Я. Бінкевич, С. А. Ткачук, Т. І. Фотіна, Н. В. Букалова, Н. М. Зажарська. Харків: РВВ ХДЗВА, 2015. 427.
29. Експрес-довідник з ветеринарно-санітарної експертизи у запитаннях та відповідях / [І. В. Яценко, А. М. Труш, М. О. Дегтярьов та ін.]. Харків, 2009. 248.
30. Практикум з ветеринарно-санітарної експертизи з основами технології та стандартизації м'яса і м'ясних продуктів / [О. М. Якубчак, М. В. Козак, В. В. Власенко та ін.]. К.: «Компанія «Біопром», 2012. 168.
31. Збірник науково-методичних рекомендацій з ветеринарно-санітарної експертизи / За ред. О. М. Якубчак. К. : «Біопром», 2008. 256.
32. Яценко І.В. Об'єкти мисливського промислу та їх ветеринарно-санітарний контроль в Україні: Навчальний посібник / І. В. Яценко, М. М. Бондаревський, В. В. Кам'янський. Харків : СПД ФО Бровін О.В. 2011. 332.

33. Богатко Н. М., Букалова Н. В., Сахнюк Н. І., Яценко І. В., Лясота В. П., Мазур Т. Г., Джміль В. І. Утеченко М. В., Богатко Л. М. Санітарно-гігієнічна оцінка риби та інших гідробіонтів за інфекційних, інвазійних, незаразних хвороб: Навчальний посібник. Біла Церква, 2019, 176.
34. Яценко І. В., Богатко Н. М., Букалова Н. В., Фотіна Т. І., Бібен І. А., Бусол Л. В., Смілик Н. П., Зажарська Н. М., Забарна І. В., Бінкевич В. Я. Гігієна і експертиза продуктів первинної переробки забійних тварин : підручник (енциклопедичний курс). Харків : «Діса плюс», 2019. 1200.

ДОДАТКИ

Зразок «Екзаменаційний білет»

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ № _____
фахового вступного іспиту

- 1. М'ясо від хворих тварин, в якому можлива присутність сальмонел, вважається незараженим, якщо температура всередині шматка досягає такої температури:**
 1. +40 °С.
 2. +8 °С.
 3. +80 °С.
 4. -80 °С.

- 2. Якою має бути ветеринарно-санітарна оцінка продуктів забою свиней за бешихи, якщо виражені дистрофічні зміни у м'язах:**
 1. Спалюють.
 2. Реалізують без обмежень.
 3. Проварюють.
 5. Утилізують.

- 3. Усі знеособлені продукти, отримані від забою не хворих сибірською тварин, змішані з продуктами забою від хворої на сибірку тварини, піддають:**
 1. Дезінфекції.
 2. Дезактивації.
 3. Консервуванню.
 4. Спалюванню.