

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
БІЛОЦЕРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ



ЗАТВЕРДЖЕНО

Голова приймальної комісії з набору
до аспірантури та докторантури,

доктор економічних наук, професор

Олена ШУСТ
Олена ШУСТ

«21» *квітня* 2023 року

**Програма вступного іспиту до аспірантури зі
спеціальності 212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і
експертиза» за освітньо-науковою програмою підготовки
доктора філософії у Білоцерківському національному
аграрному університеті**

Програма вступного іспиту для вступників до аспірантури галузі знань 21 «Ветеринарія» спеціальності 212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза», за освітньо-науковою програмою підготовки доктора філософії (PhD)
28 січня 2023 року. 12 с.

Розробники:

Богатко Н.М. – доктор ветеринарних наук, доцент, БНАУ

Букалова Н.В. – кандидат ветеринарних наук, доцент, БНАУ

Лясота В.П. – доктор ветеринарних наук, професор, БНАУ

Хіцька О.А. – кандидат ветеринарних наук, доцент, БНАУ

Програму вступного іспиту розглянуто та затверджено на засіданні академічної ради:

Протокол № 1 від “ ____ ” _____ 2023 року

Голова Академічної ради,
доктор ветеринарних наук

Ірина Рубленко

ЗМІСТ

	ст
1. Пояснювальна записка	4
2. Перелік компетентностей для вступників до аспірантури зі спеціальності «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»	5
3. Перелік основних питань	5
3.1. Перелік основних питань із «Гігієни тварин» для підготовки до здачі вступних іспитів	5
3.2. Перелік основних питань із «Ветеринарно-санітарної експертизи» для підготовки до здачі вступних іспитів	7
4. Критерії оцінювання якості знань осіб, що вступають до аспірантури за спеціальністю 212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза» на третьому (освітньо-науковому) рівні вищої освіти	12

1. ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА

У концепцію фахового вступного іспиту для здобувачів, які вступають до Білоцерківського національного аграрного університету за освітньо-науковою програмою «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза», покладено систему компетенцій, що відповідають освітньо-кваліфікаційній характеристиці та блоки змістових модулів, що складають нормативну частину змісту освітньої програми підготовки фахівців.

Нормативною формою фахового вступного іспиту у Білоцерківському національному аграрному університеті є екзамен.

Інформаційною базою, на підставі якої формуються засоби об'єктивного контролю рівня освітньо-наукової підготовки є система компетенцій та відповідні блоки змістовних модулів, що складають нормативну частину змісту освітньої програми підготовки фахівців.

Технологія конструювання стандартизованих засобів об'єктивного контролю рівня підготовки здобувачів третього освітнього рівня (тести, тестові завдання, ситуаційні завдання) базується на використанні технологій стандартизованого контролю.

Програма вступного іспиту зі спеціальності 212 Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза розрахована на поглиблене вивчення гігієни тварин та гігієни харчових продуктів і кормів, благополуччя та здоров'я тварин, володіння національною та міжнародною законодавчою базою щодо здійснення ризик-орієнтованого контролю харчових продуктів, кормів для тварин.

Вступний фаховий іспит є засобом об'єктивного контролю якості вищої освіти підготовки Білоцерківського національного аграрного університету. Рівень фахової підготовки встановлюється опосередковано за допомогою різних за формою завдань і складається з теоретичної частини.

Фаховий вступний іспит передбачає:

вміння систематизувати теоретичні і практичні навички, отримані здобувачем вищої освіти за весь період навчання за спеціальністю 212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»;

вільно володіти методиками теоретичного дослідження за розв'язання конкретних задач по різних предметах;

вміння працювати на рівні сучасних інформаційних технологій;

підготовленість здобувача вищої освіти для самостійного аналізу та викладу матеріалу, вміння викладати та захищати свої знання перед екзаменаційною комісією;

вміння аналізувати, досліджувати проблему ветеринарної санітарії та гігієни за допомогою нових методів гігієнічних, ветеринарно-санітарних досліджень, будувати математичну модель, синтезувати та узагальнювати накопичений в процесі аналізу матеріал, а також розробляти певні рекомендації щодо контролю безпечності та якості харчових продуктів, кормів, благополуччя та здоров'я тварин.

Фаховий вступний іспит проводиться як комплексна перевірка знань та умінь з дисциплін професійного напрямку.

На підставі виконання фахового вступного іспиту комісія оцінює знання та вміння з дисциплін професійного напрямку і приймає рішення про прийом здобувача вищої освіти третього (освітньо-наукового) рівня для навчання за даною спеціальністю.

Мета програми – формування у майбутніх фахівців науково-професійних компетентностей, необхідних для інноваційної науково-дослідницької діяльності та впровадження сучасних технологій дослідження у ветеринарній гігієні, санітарії та експертизі, що відображається формуванням якісної підготовки аспіранта до наукової кар'єри.

Зміст програми:

1. перелік компетентностей, якими повинен володіти магістр, що вступає до аспірантури;
2. питання до програми;
3. список рекомендованої літератури;
4. критерії оцінювання якості знань осіб, що вступають до аспірантури зі спеціальності 212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза» на третьому (освітньо-науковому) рівні вищої освіти.

Завдання до фахового іспиту при вступі в аспірантуру за спеціальністю 212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза» сформовані за основними розділами базових дисциплін.

Перелік основних дисциплін/блоків/напрямків, що входять до програми вступного іспиту:

1. «Гігієна тварин»;
2. «Ветеринарно-санітарна експертиза».

2. ПЕРЕЛІК КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ ДЛЯ ВСТУПНИКІВ ДО АСПРАНТУРИ ЗІ СПЕЦІАЛЬНОСТІ «ВЕТЕРИНАРНА ГІГІЄНА, САНІТАРІЯ І ЕКСПЕРТИЗА»

1. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.
2. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел
3. Здатність розробляти проєкти та управляти ними.
4. Здатність виконувати оригінальні дослідження, досягати наукових результатів, які створюють нові знання у ветеринарній гігієні, санітарії і експертизі та дотичних до неї міждисциплінарних напрямках, що можуть бути опубліковані у провідних наукових виданнях з ветеринарної медицини та суміжних галузей.
5. Здатність здійснювати науково-педагогічну діяльність у вищій освіті.
6. Здатність виявляти, ставити та вирішувати проблеми дослідницького характеру в сфері ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи, оцінювати та забезпечувати якість виконуваних досліджень.
7. Здатність дотримуватись етики досліджень, а також правил академічної доброчесності в наукових дослідженнях та науково-педагогічній діяльності.
8. Здатність розробляти й удосконалювати гігієнічні і санітарні нормативи, правила та засоби у системі профілактичних заходів, здійснювати моніторинг стану довкілля, виробничих потужностей, здоров'я та благополуччя тварин з дотриманням правил біобезпеки відповідно до концепції «Єдиного здоров'я».
9. Здатність визначати комплекс необхідних сенсорних клінічних, інструментальних та лабораторних методів і методик дослідження небезпечних факторів з метою аналізу ризиків за виробництва, переробки, зберігання, транспортування й реалізації харчових продуктів, кормів і побічних продуктів тваринного походження.

3. ПЕРЕЛІК ОСНОВНИХ ПИТАНЬ

3.1. Перелік основних питань із дисципліни «Гігієна тварин»

для підготовки до здачі вступних іспитів:

1. Предмет, мета і задачі ветеринарної гігієни і санітарії.
2. Методи дослідження у ветеринарній гігієні і санітарії.
3. Поняття про санітарну гігієну сільськогосподарських тварин. Задачі гігієни в промисловому тваринництві.
5. Клімат та мікроклімат, їх вплив на гомеостаз організму тварин.
8. Променева енергія та освітленість, дія на тварин.
9. Вентиляція тваринницьких приміщень.
10. Газовий склад повітря. Вплив шкідливих газів (вуглекислий газ, амоніак та сірководень) на тварин і птицю. Способи визначення забруднення тваринницьких приміщень шкідливими газами (класичні та сучасні методи), показники санітарно-гігієнічних нормативів на фермі.
11. Джерела накопичення вуглекислого газу, меркаптанів, їх дія на організм тварин та методи зниження концентрації у тваринницьких приміщеннях.
12. Показники мікроклімату для великої рогатої худоби (дійні корови).
13. Показники мікроклімату при вирощуванні молодняка великої рогатої худоби.
14. Гігієнічні вимоги до мікроклімату приміщень для відгодівлі свиней.
15. Показники мікроклімату при вирощуванні підсисних свиноматок
16. Показники мікроклімату при вирощуванні поросят-сисунів
17. Гігієнічні вимоги до мікроклімату приміщень за утримання підсисних поросят та групи дорощування.
18. Показники мікроклімату при вирощуванні кролів (група відгодівлі, утримання тварин у шедях).
19. Гігієна утримання та гігієнічні вимоги до мікроклімату тваринницьких приміщень.
20. Гігієнічні вимоги до кролеферми.
21. Гігієнічні вимоги до літнього утримання овець. Гігієна годівлі та напування овець.
22. Системи і способи утримання великої рогатої худоби.
23. Системи утримання свиней та їх гігієнічна оцінка.

24. Гігієна вирощування птиці. Системи утримання сільськогосподарської птиці за промислової експлуатації.
25. Санітарно-гігієнічні вимоги до питної води.
26. Система сільськогосподарського водопостачання. Норми потреби води для різних видів тварин. Вимоги національного стандарту до питної води та регламенти ЄС.
27. Гігієнічні вимоги до напування тварин.
28. Гігієнічні вимоги та оцінка якості води у товарному рибористві.
29. Загальний санітарний режим на фермі.
30. Моціон тварин і його значення для організму.
31. Профілактика стресів у тваринництві.
32. Профілактика стресів свиней під час їх вирощування, експлуатації та транспортуванні.
33. Процедури поводження з відходами. Системи та способи гноєвидалення, зберігання, знезараження та переробки гною і посліду птахів.
34. Дезінфекція, дезінсекція та дератизація на фермі.

Список рекомендованої літератури

1. Демчук М.В., Чорний М.В., Захаренко М.О., Високос М.П. Гігієна тварин: підручник. Друге видання. Харків: Еспада, 2006. 520 с.
2. Гігієна тварин та ветеринарна санітарія: навчальний посібник / А.О. Бондар, М.М. Поручник, Л.О. Тарасенко, В.О. Рудь; за ред. А.О. Бондар. Миколаїв : МНАУ, 2018. 179 с.
3. Карелин А.І. Гігієна промислового свинарства. Київ, 2016. 280 с.
4. Прокошин А.А. Гігієна тварин. Дніпро, 2017. 400 с.
5. Чорний М.В. Гігієна води та водопостачання / Довідник лікаря ветеринарної медицини. Київ: Урожай, 2014. 1200 с.
6. Журба М.Г., Луценко П.Т. Сільськогосподарське водопостачання. Київ: Урожай, 2017. 112 с.
7. Ясенецький В. Кормокомбайни для великої рогатої худоби. *Farmer*, 2017, № 2. С. 46–47.
8. Гопка Б.М., Хоменко М.П. Конярство. Київ, 2016. 320 с.
9. Тарасенко Л. О., Ясько В. М., Решетніченко О.П., Макаріхіна І. В. Етологія: навч. посіб. Одеса, 2014. 308 с.
10. Полтавчанко Т.В., Богатко Н.М., Парфенюк І.О. Санітарія та гігієна в рибористві: Навчально-методичний посібник. Рівне: НУВГП, 2016. 120 с
11. Лясота В.П. Добробут свиней (якість і безпека продукції): Навчальний посібник для підготовки фахівців ОР «Бакалавр» ветеринарного та біолого-технологічного факультетів денної та заочної форм навчання/[В.П. Лясота, В.В. Малина, В.А. Гришко, Ю.О. Балацький, Д.А. Засекін, В.І. Козій, О.Г. Богачик, Н.М. Богатко]. Біла Церква, 2018. 40 с
12. Букалова Н.В. Нормативне забезпечення забою великої рогатої худоби (добробут тварин, якість і безпека продукції): навчальний посібник /[Н.В. Букалова, В.І. Козій, В.П. Лясота, Н.М. Богатко, М.В. Утеченко]. Біла Церква, 2019. 182 с.
13. Сахнюк В.В., Букалова Н.В., Хіцька О.А., Богатко Н.М. Ветеринарно-санітарні правила під час збору, знешкодження та утилізації загиблих тварин і відходів, що отримують у процесі переробки сировини тваринного походження: Методичні рекомендації студентів ФВМ освітньо-кваліфікаційного рівня магістр зі спеціальності «Ветеринарна медицина» та слухачів ПНКСВМ. Біла Церква, 2013. 28 с.
14. Лясота В.П. Санітарно-гігієнічна оцінка якості питної води та води риборицьких господарств: Методичні вказівки до проведення лабораторно-практичних занять зі студентами факультету ветеринарної медицини та екологічного факультету /[В.П. Лясота, В.І. Джміль, Н.В. Букалова, Н.В. Богатко, О.А. Хіцька, Н.В. Тишківська, С.А. Ткачук]. Затверджено вченою радою ФВМ Білоцерківського НАУ (протокол №8 від 07.02.2018 р.) та підкомісією 212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза» науково-методичною комісією 11 з аграрних наук та ветеринарії сектору вищої освіти Науково-методичної ради Міністерства освіти і науки України (протокол №3 від 26.02.2018 р.). Біла Церква, 2018. 60 с.
15. Імплементативний Регламент Комісії (ЄС) 2019/1715 від 30.09. 2019 р. про встановлення правил функціонування системи управління інформацією для офіційного контролю та її системних компонентів («Регламент IMSOC»).

3.2. Перелік основних питань із «Ветеринарно-санітарна експертиза»

для підготовки до здачі вступних іспитів:

1. Національне законодавство України щодо вимог та контролю безпечності та якості харчових продуктів, кормів для тварин, благополуччя та здоров'я тварин.
2. Нормативно-правові європейські акти щодо гігієни харчових продуктів, кормів для тварин та благополуччя і здоров'я тварин. Регламенти ЄС.
3. Міжнародна діяльність та організації у сфері безпечності та якості харчових продуктів і кормів, здоров'я та благополуччя тварин.
4. Гігієна забою та первинної переробки тварин за національних стандартів та згідно регламентів ЄС.
5. Гігієнічні вимоги до переробних підприємств згідно вимог національних стандартів та регламентів ЄС.
6. Способи забою тварин, організація і методика післязабійної ветеринарно-санітарної експертизи туш і органів. Харчова цінність м'яса і м'ясопродуктів.
7. Державний контроль забою тварин. Здійснення державного контролю на бойнях та потужностях з розбирання та обвалювання м'яса. Передзабійне та післязабійне інспектування.
8. Транспортування забійних тварин і птиці на м'ясопереробні підприємства (основні вимоги).
9. Профілактика захворювань тварин і птиці, викликаних використанням кормів, уражених грибами, бактеріями та шкідниками.
10. Категорії вгодованості великої рогатої худоби.
11. Санітарно-гігієнічні вимоги до отримання молока на фермах, регламенти ЄС.
12. Джерела мікробного обсіменіння молока.
13. Ветеринарно-санітарна експертиза питного молока за національним стандартом та регламентами ЄС.
14. Ветеринарно-санітарна експертиза м'яса птиці та кролів
15. Ветеринарно-санітарна експертиза яєць свійської птиці.
16. Ветеринарно-санітарна експертиза рослинних харчових продуктів.
17. Ветеринарно-санітарна експертиза меду та продуктів бджільництва.
18. Гігієна первинного виробництва молока. Ветеринарно-санітарні вимоги під час виробництва, зберігання та обігу молока-сировини.
19. Гігієнічні вимоги та аналіз ризиків за виробництва та обігу апіпродуктів.
20. Гігієнічні вимоги та аналіз ризиків за виробництва та обігу харчових тваринних гідробіонтів.
21. Поняття про небезпечні фактори у харчових продуктах, їх класифікація, характеристика та вплив на людину.
22. Профілактика захворювань, пов'язаних з наявністю у кормах механічних домішок (скло, пісок, ґрунт тощо).
23. Основні положення системи НАССР. Поняття про аналіз небезпечних факторів та ризиків під час виробництва та обігу харчових продуктів.
24. Харчові зоонози та управління ризиками у разі їх виникнення.
25. Впровадження системи НАССР на потужностях з виробництва харчових продуктів.
26. Програми-передумови впровадження системи НАССР. Належна виробнича практика (GMP), належна гігієнічна практика (GHP).
27. Методи та інструменти, необхідні для розроблення стратегії контролю ризиків (GHP, GMP). Програми-передумови.
28. Впровадження принципів ризик-орієнтованого підходу до потужностей з виробництва та обігу харчових продуктів.
29. Гігієнічні вимоги та оцінка безпечності та якості води питної (фізичні, хімічні і біологічні властивості води).
30. Законодавство та органи державного контролю щодо безпечності харчових продуктів в Україні та Регламенти ЄС.
31. Державний контроль дотримання вимог щодо простежуваності у харчовому ланцюзі.
32. Державний контроль обігу харчових продуктів на агропродовольчих ринках.
33. Профілактика отруєння тварин отруйними і шкідливими рослинами. Санітарна оцінка продуктів забою за отруєнь тварин.

34. Органічне тваринництво: суть, розвиток та становлення на Україні.
35. Гігієна виробництва, зберігання та використання кормів для продуктивних тварин.
36. Критерії оцінки та методи контролю якості концентрованих кормів і зерна.
37. Профілактика захворювань тварин, пов'язаних з ураженням кормів шкідниками.
38. Профілактика мікозів та мікотоксикозів сільськогосподарських тварин. Методи визначення мікотоксинів у кормах та продуктах тваринного походження.
39. Міжнародна класифікація хвороб тварин. Вимоги МЕБ. Транскордонні хвороби.
40. Харчові хвороби людей (токсикоінфекції та токсикози): класифікація, характеристика збудників, профілактика. Фактори ризику передачі збудників зоонозів через харчові продукти.
41. Категорії вгодованості коней.
42. Категорії вгодованості свиней.
43. Категорії вгодованості дрібної худоби.
44. Категорії вгодованості птиці.
45. Методи визначення свіжості м'яса.
46. Методи визначення свіжості м'ясних продуктів.
47. Методи визначення безпечності та якості молока.
48. Методи визначення безпечності та якості молочних продуктів.
49. Методи визначення безпечності та якості харчових яєць.
50. Методи визначення безпечності та якості продуктів бджільництва.
51. Методи визначення безпечності та якості рослинних харчових продуктів. 52. Способи фальсифікації харчових продуктів, методи її визначення. Системи протидії навмисної фальсифікації, шахрайства з харчовими продуктами.
53. Безпечність м'яса хворих тварин (паразитарні хвороби).
54. Безпечність м'яса хворих тварин (отруєння токсикантами хімічного походження).
55. Безпечність м'яса хворих тварин (отруєння токсикантами рослинного походження).
56. Система державного контролю. Повноваження органів виконавчої влади у сфері державного контролю. Особливості здійснення державного контролю за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження.
57. Державний контроль на кордоні. Національне та міжнародне законодавство з контролю санітарної безпеки під час міжнародної торгівлі тваринами і продуктами тваринного походження. Санітарні та ветеринарно-санітарні заходи на кордоні.
58. Державний контроль в мережах прямого продажу харчових продуктів (заклади ресторанного господарства та громадського харчування, маркети, агропродовольчі ринки). Практичні аспекти здійснення державного контролю харчових продуктів в мережах прямого продажу.
59. Біобезпека і біозахисту у професійній діяльності. Аналіз і управління біологічними ризиками.
60. Дезінфекція, дезінсекція, дератизація і дезодорація на підконтрольних потужностях.

Список рекомендованої літератури:

1. Закон України «Про ветеринарну медицину». № 2498 XII. Редакція від 04.10.2018 р.
2. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів». № 771/97-вр. Редакція від 04.04.2018 р.
3. Закон України "Про вилучення з обігу, переробку, утилізацію, знищення або подальше використання неякісної та небезпечної продукції". № 1393 XIV. Редакція від 18.12.2017.
4. Закон України "Про забезпечення санітарного та епідеміологічного благополуччя населення". № 4004-XII. Редакція від 04.10.2018 р.
5. Закон України "Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин". № 2042-VIII. Редакція 04.04.2018 р.
6. Постанова Кабінету Міністрів України від 31 жовтня 2018 р. № 896
«Порядок періодичності здійснення планових заходів державного контролю відповідності діяльності операторів ринку (потужностей) вимогам законодавства про харчові продукти, корми, здоров'я та благополуччя тварин, які здійснюються Державною службою з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів, та критерії, за якими оцінюється ступінь ризику від її провадження.
7. Регламент (ЕС) № 178/2002 Європейського парламенту та Ради від 28 січня 2002 року про

встановлення загальних принципів і вимог законодавства про харчові продукти, створення Європейського агенства з питань безпечності харчових продуктів і встановлення процедур у питаннях, пов'язаних із безпечністю харчових продуктів (= Загальний харчовий продукт (GFL)).

8. Регламент (ЄС) № 852/2004 Європейського Парламенту та Ради від 29 квітня 2004 року про гігієну харчових продуктів.

9. Регламент (ЄС) № 853/2004 Європейського Парламенту і Ради від 29.04.2004 р. Про встановлення конкретних гігієнічних правил для харчових продуктів тваринного походження.

10. Регламент (ЄС) 854/2004 Європейського Парламенту та Ради від 29 квітня 2004 року про встановлення особливих правил для організації офіційного контролю за продуктами тваринного походження, призначених для споживання людиною.

11. Регламент (ЄС) 882/2004 Європейського Парламенту та Ради від 29 квітня 2004 року про офіційні заходи контролю, що застосовують для забезпечення підтвердження відповідності з кормовим та харчовим законодавством, правилами щодо здоров'я та благополуччя тварин.

12. Регламент (ЄС) № 625/2017 Європейського Парламенту і Ради від 15.05.2017 р. про офіційний контроль і іншу офіційну діяльність, які здійснюються з метою набуття впевненості у тому, що виконується законодавство про харчові продукти і корми, правила щодо здоров'я та добробуту тварин, здоров'я рослин.

13. Регламент (ЄС) № 1381/2019 Європейського Парламенту і Ради від 20.06.2019 р. відносно прозорості і стійкості оцінки ризику у харчовому ланцюзі.

14. Регламент Комісії (ЄС) № 2073/2005 від 15 листопада 2005 року про мікробіологічні критерії для харчових продуктів.

15. Ветеринарно-санітарні правила для боєнь, забійно-санітарних пунктів господарств та подвірного забою тварин, затверджені наказом Державного департаменту ветеринарної медицини України від 14.01.2004р. №4 та зареєстровані у Міністерстві юстиції України 28.01.2004р. за №121/8720.

16. Ветеринарно-санітарні правила для ринків, затверджені наказом Головного державного інспектора ветеринарної медицини 04.06.96 за №23 та зареєстровані в Міністерстві юстиції України 19.06.96 за №314/1339.

17. Державні гігієнічні нормативи "Допустимі рівні вмісту радіонуклідів Cs¹³⁷ та Sr⁹⁰ у продуктах харчування та питній воді", затверджені наказом МОЗ України 03.05.2006 №256 та зареєстровані в Міністерстві юстиції України 17.07.2006р. за №845/12719.

18. 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.

19. 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 07.05.2004р. за №579/9178.

20. 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.

21. 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.

22. Технологія виробництва, зберігання та переробки продукції бджільництва: підручник. Нове видання, 2018. / Колектив авторів. Одеса: Бондаренко М. О., 2018. 556 с.

23. Практикум з ветеринарно-санітарної експертизи з основами технології та стандартизації харчових продуктів / О.М. Якубчак, Л.В. Олійник, С.Д. Мельничук, В.В. Власенко, М.В. Козак, А.І. Тютюн, Т.В. Таран, С.В. Мідик, А.І. Кобиш, В.А. Котелевич, М.А. Галабурда За заг. ред. О.М. Якубчак. Київ, «Компанія Біопром», 2013. 256 с.

24. Букалова Н.В. Ветеринарно-санітарна експертизи кормів, кормових добавок та сировини для їх виробництва: навчальний посібник/ Н.В. Букалова, Н.М. Богатко, О.А. Хіцька. К.: Аграрна освіта, 2011. 461 с.

25. Яценко І.В., Богатко Н.М., Бібен І.А. та ін. Атлас ветеринарно-санітарної експертизи грибів. Харків: РВВ ХДХВА, 2014. 120 с.

26. Яценко І.В., Богатко Н.М., Бібен І.А. та ін. Атлас ветеринарно-санітарного інспектування продуктів забою тварин. Харків: РВВ ХДХВА, 2015. 384 с.
27. Яценко І.В. 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. За редакцією доцента Н.М. Богатко]. Харків: «Діса плюс», 2015. 24 с.
28. Яценко І.В. Ветеринарне правознавство України: Підручник /І.В. Яценко, В.В.Кам'янський, М.М. Бондаревський, І.А. Бібен, Н.М.Богатко, Г.А.Фотіна, В.Я. Бінкевич, В.В. Зажарський. За редакцією професора І.В.Яценко. – Харків: «Діса плюс», 2015. 392 с.
29. Якубчак О.М., Тютюн А.І., Таран Т.В., Джміль В.І. Гігієна первинної переробки тварин і продуктів забою: Навчальний посібник. К.: ЦП «Компринт», 2015. 156 с.
30. Недосеков В.В. Транскордонні хвороби тварин з основами стемпінг-ауту: Навчальний посібник / В.В. Недосеков, В.В. Мельник, В.В. Макаров. Херсон: Гринь ДС, 2015. 336 с.
31. Богатко Н.М., Букалова Н.В., Сахнюк В.В., Джміль В.І. Особливості впровадження системи НАССР на м'ясо-, молоко- та рибопереробних підприємствах України: Навчальний посібник. Біла Церква, 2016. 283 с.
32. Яценко І.В., Богатко Н.М., Букалова Н.В. та ін. Гігієна молока і молочних продуктів. Частина 1. Гігієна молока: Підручник/[За редакцією І.В. Яценко, Н.М. Богатко, Н.В. Букалової, І.А. Бібена]. Харків: «Діса плюс», 2016. 416 с
33. Яценко І.В., Богатко Н.М., Букалова Н.В. та ін. Гігієна молока і молочних продуктів. Частина 2. Гігієна молочних продуктів: Підручник / [За редакцією І.В. Яценко, Н.М. Богатко, Н.В. Букалової, І.А. Бібена]. Харків: «Діса Плюс», 2016. 424 с.
34. Яценко І.В., Головка Н.П., Богатко Н.М. Безпечність і якість продуктів забою курчат-бройлерів за збагачення раціону цитратом наномолібдену та кормовою добавкою «Пробікс»: Монографія. Харків: ФОП Бровін О.В., 2017. 205 с.
35. Ткачук С.А., Богатко Н.М., Яценко І.В. Гігієна рослинних харчових продуктів: Навчальний посібник. Київ: ЦП «КОМПРИНТ», 2016. 401 с.
36. Яценко І.В., Богатко Н.М., Букалова та ін. Гігієна і експертиза харчових тваринних гідробіонтів та продуктів їх переробки. Частина 1. Гігієна і експертиза рибпромислової продукції: Підручник / [За редакцією І.В. Яценко, Н.М. Богатко, Н.В. Букалової, Т.І. Фотіної, І.А. Бібена]. Харків: «Діса Плюс», 2017. 680 с.
37. Яценко І.В., Богатко Н.М., Букалова та ін. Гігієна і експертиза харчових тваринних гідробіонтів та продуктів їх переробки. Частина 2. Гігієна і експертиза водних ссавців, безхребетних гідробіонтів, продукції з риби: Підручник / [За редакцією І.В. Яценко, Н.М. Богатко, Н.В. Букалової, Т.І. Фотіної, І.А. Бібена]. Харків: «Діса Плюс», 2017. 648 с.
38. Зоценко В.М., Рубленко І.О., Білан А.В. та ін. Ветеринарна мікробіологія: посібник. Біла Церква, 2017. 184 с.
39. Богатко Н.М., Букалова Н.В., Яценко І.В., Богатко Л.М. Гігієна грибів і продуктів їх переробки: Навчальний посібник. Біла Церква, 2018. 200 с.
40. Яценко І.В. Довідник державного ветеринарного інспектора на державному кордоні України. Видання 2./[І.В. Яценко, Т.І. Фотіної, І.А. Бібена Н.М.Богатко, А.В. Бабарук, І.М. Лоцкін, Н.П. Головка, А.І.Фотін, В.В. Зажарський, С.М. Назаренко. За редакцією І.В. Яценко, Т.І. Фотіної, І.А. Бібена, І.М. Лоцкіна]. Харків: «Діса плюс», 2018. 640 с.
41. Богатко Н.М., Букалова Н.В., Яценко І.В., Богатко Л.М. та ін. Санітарно-гігієнічна оцінка риби та гідробіонтів за інфекційних, інвазійних, незаразних хвороб: навчальний посібник для слухачів ПНКСВМ, студентів ФВМ другого рівня освіти ступеню «Магістр» галузі 21 «Ветеринарна медицина» спеціальності 212 – «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза. Затверджено вченою радою ФВМ Білоцерківського НАУ (протокол №4 від 13.03.2019р.) та НМР ДУ «Науково-методичного центру вищої та фахової перед вищої освіти» Міністерства освіти і науки України (протокол №3 від 27.05.2019 р.). Біла Церква, 2019. 176 с.
42. Богатко Н.М., Мазур Т.Г., Богатко Л.М., Яценко І.В., Дудус Т.В., Савчук Г.В., Богатко Д.Л. Безпечність та якість меду та апіпродуктів: монографія. Затверджено вченою радою Білоцерківського НАУ (протокол №6 від 18.06.2019р.) та НМР ДУ «Науково-методичного центру вищої та фахової перед вищої освіти» Міністерства освіти і науки України (протокол №5 від 28.08.2019 р.). Біла Церква, 2020. 144 с.

43. 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. Харків, 2020. 105 с.
44. Яценко І.В., Богатко Н.М., Букалова Н.В., Бібен І.А., Фотіна Т.І., Бусол Л.В., Родіонова К.О., Зажарська Н.М., Забарна І.В., Бінкевич В.Я. Гігієна і експертиза продуктів первинної переробки забійних тварин: підручник (енциклопедичний курс). За редакцією І.В. Яценко, Н.М. Богатко, І.А. Бібена. Дніпро:Нова ідеологія, 2019. 1200 с.
45. Богатко Н.М., Яценко І.В., Мельник А.Ю., Богатко Л.М. та ін. Гігієна виробництва та експертиза харчових та інкубаційних яєць і яйцепродуктів: навчальний посібник. [За редакцією Н.М. Богатко, І.В. Яценко, А.Ю. Мельник]. Біла Церква, 2020. 165 с.
46. Laboratory practice. Manual. «Improving skills in laboratory practice for agro-food specialists in eastern Europe» (Ag-Lab). Program Erasmus+, projectKA2. Authors: Archvadze Nino, Bogatko Nadia, Caisin Larisa et. al., 2020. 279 p. https://www.researchgate.net/profile/Khrystyna-Kurta-2/publication/343614392_Improving_skills_in_laboratory_practice_for_agro-food_specialists_in_eastern_Europe_Ag-Lab_Laboratory_practice_Manual/links/5f3429a1458515b7291bd429/Improving-skills-in-laboratory-practice-for-agro-food-specialists-in-eastern-Europe-Ag-Lab-Laboratory-practice-Manual.pdf
47. Яценко І., Бусол Л., Богатко Н., Бібен І., Бінкевич В., Касяненко О., Гачак Ю. Гігієна молока і молочних продуктів: електронний посібник. Науково-методичний центр вищої та фахової передвищої освіти. 2020. www.nmcbook.com.ua. Розділ «Електронні посібники та підручники», підрозділ Ветеринарна медицина. http://192.162.132.48:5000/MyWeb/manual/vetmed/gigiena_moloka_i_molognux_prodyktiv/golovna/Golovna.htm
48. Богатко Н.М., Мазур Т.Г., Димань Т.М., Фотіна Т.І. та ін. Гігієна і експертизи м'яса свійської птиці за виробництва та обігу: навчальний посібник / [За редакцією Н.М. Богатко, Т.Г. Мазур, Т.М. Димань]. Біла Церква, 2022. 200 с.
49. Богатко Н.М., Власенко В.В., Константинов П.Д. та ін. Здійснення державного ветеринарно-санітарного нагляду та контролю на потужностях з переробки риби та рибопродуктів у відповідності до міжнародних вимог: Методичні рекомендації для слухачів, студентів та магістрантів ФВМ. Біла Церква, 2011. 154 с.
50. Богатко Н.М., Власенко В.В., Константинов П.Д. та ін. Дезінфекція на потужностях з переробки м'яса, молока, риби та агропродовольчих ринках: Методичні рекомендації для слухачів ПНКСВМ, студентів та магістрантів ФВМ. Біла Церква, 2011. 96 с.
51. Богатко Н.М., Тишківська Н.В., Щуревич Г.П., Богатко Л.М. Харчові токсикоінфекції і токсикози та їх профілактика: методичні рекомендації для слухачів ПНКСВМ, студентів ФВМ другого рівня освіти ступеню «Магістр» галузі 21 «Ветеринарна медицина» спеціальності 212 – «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза». Біла Церква, 2018. 27 с.
52. Богатко Н.М. Контроль безпечності м'яса забійних тварин при встановленні фальсифікації за експресними методиками: науково-практичні рекомендації (для фахівців ветеринарної медицини та ветеринарної гігієни, санітарії та експертизи і здобувачів освіти за галуззю знань: 21 – Ветеринарна медицина, спеціальності: 212 – Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза, освітнього рівня – магістр, кваліфікації – лікар з ветеринарної гігієни, санітарії та експертизи). Біла Церква, 2019. 24 с.
53. Принципи моделювання взаємозв'язку «доза-відповідь» для оцінки ризику хімічних речовин / ВООЗ, ІЛО, UNEP. Женева: ВООЗ, 2009 р. (IPCS. Критерії охорони здоров'я в аспекті навколишнього середовища; 239). <http://www.inchem.org/documents/ehc/ehc/ehc239.pdf>
54. Європейське агентство з питань безпечності харчових продуктів, 2014 р; Систематична процедура з ідентифікації нових хімічних ризиків у харчовому та кормовому ланцюгу. Допоміжна публікація EFSA 2014:EN-547. 40. <http://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/547e>.
55. Європейське агентство з питань безпечності харчових продуктів, 2014 р; Сучасні методології та інструменти з оцінки небезпечних факторів хімічних речовин для людини. Офіційний вісник EFSA 2014;12(4):3638, 87. doi :10.2903/j.efsa.2014.3638.
56. Delgado-Pando Gonzalo, Alvarez Carlos, Lara Moran From farm to fork: new strategies for quality evaluation of fresh meat an processed meat products. *Journal of Food Quality*. 2019. Vol. 31. P. 39–47. URL: <https://doi.org/10.1155/2019/4656842>.

57. Dukhnytskyi V., Bazaka G., Sokolyuk V., Boiko P., Ligomina I. The effects of mospilan and Aktara insecticides in the feed on egg production and meat quality of laying hens. *Journal World Poultry Research*. 2019. Vol. 21. P. 12–19. URL: <https://dx.doi.org/10.36380/jwpr.2019.29>.

58. Dwinger Ron H., Golden Thomas E., Hatakka Maija. Meat Safety and Regulatory Aspects in the European Union. *Meat Biotechnology*. 2008: 453–465. URL: https://link.springer.com/chapter/doi=10.1007/978-0-387-79382-5_20.

59. Schillinger U., Lucke F. Hygiene control of the meat fresh in reservoirs. *Food microbiology*. 2003. Vol. 4 (2). P. 199–208. URL: <https://www.vsavm.by/wp-content/.../2017-Uchenye-zapiski-t53-v1.pdf>.

4. Критерії оцінювання якості знань осіб, що вступають до аспірантури за спеціальністю 212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза» на третьому (освітньо-науковому) рівні вищої освіти

Підсумкові оцінки			Критерії оцінювання знань
1	2	3	4
А	Відмінно	90-100	вступник до аспірантури виявив всебічні, систематичні та глибокі знання навчального матеріалу, дисципліни, передбаченого програмою; засвоїв основну та додаткову літературу, рекомендовану програмою; проявив творчі здібності в розумінні, логічному, стислому та чіткому трактуванні навчального матеріалу; засвоїв взаємозв'язок основних понять дисципліни, їх значення для подальшої професійної діяльності
В	Дуже добре	82-89	вступник до аспірантури виявив систематичні та глибокі знання навчального матеріалу дисципліни вище середнього рівня; продемонстрував уміння вільно виконувати завдання, поставлені перед ним та передбачені програмою; засвоїв літературу, рекомендовану програмою; засвоїв взаємозв'язок основних понять дисципліни, їхнє значення для подальшої професійної діяльності
С	Добре	75-81	вступник до аспірантури виявив загалом добрі знання навчального матеріалу дисципліни за виконання передбачених програмою завдань, але припустив низку помітних помилок; засвоїв основну літературу, рекомендовану програмою; показав систематичний характер знань із дисципліни; здатний до самостійного використання та поповнення надбаних знань у процесі навчання