

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ
УКРАЇНИ**

Кафедра гігієни тварин і харчових продуктів ім. професора А.К. Скороходька

”

“ЗАТВЕРДЖЕНО”

Факультет ветеринарної медицини

“ 4 ” червня 2025 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ГІГІЄНА ДИЧИНИ

(назва навчальної дисципліни)

Галузь знань 21 – «Ветеринарна медицина»

Спеціальність 212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»»

Освітня програма «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»

Факультет «Ветеринарної медицини»

Розробники: д. вет. н., професор Якубчак О.М.

Київ – 2025 р.

Опис навчальної дисципліни «Гігієна дичини»

Програма навчальної дисципліни передбачає розуміння того, що стан здоров'я тварин, якість та безпечність продуктів тваринного походження відображають умови, в яких тварини мешкають. Тому необхідно надати студентам відповідну підготовку з теоретичних питань та практичних навичок у сфері гігієни дичини; ознайомлення студентів з чинними нормативно-правовими актами, які стосуються галузі мисливства, вимог до проведення полювання для отримання безпечних продуктів; ознайомити студентів із заходами, які попереджають поширення паразитарних та інфекційних захворювань дикими тваринами та виключають ймовірність зараження населення зоонозами.

Галузь знань, спеціальність, освітня програма, освітній ступінь		
Освітній ступінь	магістр	
Спеціальність	212 – «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»	
Освітня програма	«Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»	
Характеристика навчальної дисципліни		
Вид	вибіркова	
Загальна кількість годин	120	
Кількість кредитів ECTS	4	
Кількість змістових модулів	2	
Форма контролю	Залік	
Показники навчальної дисципліни для денної форми здобуття вищої освіти		
	денна форма навчання	заочна форма навчання
Курс (рік підготовки)	5	
Семестр	9	
Лекційні заняття	15 год.	год.
Практичні, семінарські заняття	15 год	год.
Лабораторні заняття	-	год.
Самостійна робота	90 год.	год.
Індивідуальні завдання		год.
Кількість тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних	2 год.	
самостійної роботи студента –	4 год.	

1. Мета, компетентності та програмні результати навчальної дисципліни

Мета дисципліни – набуття студентами компетентностей щодо комплексу санітарно-гігієнічних, діагностичних та спеціальних досліджень дичини і побічних продуктів тваринного походження для проведення оцінки безпечності та якості цих продуктів. Опанування заходів для запобігання захворюванню людей зоонозами, що передаються через продукти забою диких тварин та пернатої дичини. Надати студентам відповідну підготовку з теоретичних питань та практичних навичок у сфері гігієни дичини;

Набуття компетентностей:

Інтегральна компетентність (ІК): здатність розв'язувати складні завдання і проблеми у галузі ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи або у процесі навчання, що передбачає проведення досліджень, упровадження інновацій та

характеризується невизначеністю умов і вимог.

Загальні компетентності (ЗК):

ЗК 10. Знання та розуміння предметної галузі та професії.

Фахові (спеціальні) компетентності (ФК):

СК 4. Здатність використовувати знання про хвороби тварин різної етіології для здійснення державного (внутрішнього) контролю на підконтрольних потужностях

СК 6. Здатність застосовувати методики і процедури щодо виробництва та обігу харчових продуктів відповідно до концепції «Єдиного здоров'я».

СК 16. Здатність здійснювати контроль гігієнічних вимог діяльності потужностей з виробництва і переробки продуктів тваринництва, об'єктів ветеринарної медичини тощо

СК 18. Здатність контролювати ефективність проведення санації потужностей згідно з вимогами національних та міжнародних нормативноправових актів

СК 20. Здатність дотримуватися морально-етичних норм, правил і принципів біобезпеки та біоетики під час використання у професійній діяльності різних біологічних агентів.

Програмні результати навчання (ПРН)

ПРН 3. Володіти методами та методиками проведення післязабійного огляду продуктів забою та надання рекомендацій щодо їх подальшого використання.

ПРН 5. Володіти знаннями про хвороби тварин різної етіології та уміти застосовувати адекватні методи і методики клінічних та лабораторних досліджень для контролю стану здоров'я тварин різних класів і видів, знати шляхи подальшого використання хворих тварин і продукції, одержаної від них.

ПРН 6. Знати органолептичні та інструментальні методи і методики дослідження харчових продуктів і кормів для визначення їх безпечності та якості.

ПРН 7. Уміти планувати і здійснювати контроль та проводити моніторинг виробництва, здійснювати контроль зберігання, переробки та реалізації харчових продуктів і кормів, кормових добавок, преміксів, побічних продуктів, ветеринарних препаратів, засобів ветеринарної медицини та оцінювати їх безпечність і якість.

ПРН 8. Мати навички стандартного та розширеного державного контролю підконтрольних вантажів на державному кордоні України та транспорті, здійснювати аналіз зв'язку між контролем безпечності харчових продуктів та здоров'ям людей за міжнародної торгівлі продуктами тваринного походження.

ПРН 10. Володіти знаннями та практичними умінями, необхідними для організації і проведення державного контролю гігієнічних вимог та санітарних заходів на агропродовольчих ринках і потужностях.

ПРН 11. Володіти знаннями та практичними умінями, необхідними для здійснення державного (внутрішнього) ветеринарно-санітарного контролю на потужностях з виробництва та обігу м'яса і м'ясних продуктів, молока і молочних продуктів, напівфабрикатів, харчових гідробіонтів; заготівлі, зберігання та обігу харчових

рослинних продуктів, меду та апіпродуктів, харчових яєць та яйцепродуктів тощо, а також методами та методиками відбору, консервування, пакування і пересилання проб тваринного, рослинного й біотехнологічного походження, правильного поводження з ними та результатами їх випробувань (досліджень).

ПРН 14. Володіти методами контролю технологічних процесів первинної обробки субпродуктів, харчової крові, спеціальної сировини, здійснювати ветеринарносанітарний контроль дотримання технологічних операцій з ендокринною, ферментною, кишковою, шкіряно-хутровою сировиною, м'ясом та іншими продуктами забою і готовими харчовими продуктами, здійснювати їх інспектування, наносити позначки придатності та визначати шляхи подальшого використання цієї продукції.

ПРН 15. Володіти методами контролю гігієнічних вимог діяльності різних потужностей, які проводять збір, обробку, знешкодження (зnezараження), видалення, утилізацію та знищення побічних продуктів тваринницьких підприємств (потужностей), об'єктів ветеринарної медицини, переробної промисловості тощо.

ПРН 16. Мати необхідні знання та уміння для здійснення судово-ветеринарної експертизи згідно з чинним законодавством.

2. Програма та структура навчальної дисципліни для:

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин												
	денна форма							Заочна форма					
	тижні	усього	у тому числі					усього	у тому числі				
			л	п	лаб	інд	с.р.		л	п	лаб	інд	с.р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Змістовий модуль 1. МИСЛИВСТВО. ВИМОГИ ДО ПОЛЮВАННЯ. МОРФОЛОГІЧНИЙ, ХІМІЧНИЙ СКЛАД М'ЯСА ДИКИХ ТВАРИН І ПЕРНАТОЇ ДИЧИНИ.													
Тема 1. Вступ. Сучасний стан мисливського господарства України	1	16	2	2			12						
Тема 2. Мисливство. Вимоги до полювання на диких промислових тварин.	2	16	2	2			12						
Тема 3. Морфологічний та хімічний склад м'яса диких тварин та пернатої дичини.	3	16	2	2			12						
Тема 4. Ветеринарно-санітарна оцінка дичини.	4	17	2	3			12						
Разом за змістовим модулем 1	65		8	9			48						
Змістовий модуль 2. ВЕТЕРИНАРНО-САНІТАРНА ОЦІНКА ДИЧИНИ													
Тема 5. Особливості післязабійного огляду дичини.	5	19	2	2			15						
Тема 6. Ветеринарно-санітарна оцінка дичини за хвороб різної етіології.	6	19	2	2			15						
Тема 7. Зоонози. Санітарна оцінка за зоонозів і ветеринарно-санітарні заходи	7	17	3	2			12						

Разом за змістовим модулем 2	55	7	6			42						
Усього годин	120	15	15			90						
Курсовий проект (робота) з _____ (якщо є в робочому навчальному плані)		-	-	-		-		-	-	-		-
Усього годин	120	15	15			90						

3. Теми лекцій

№ п/п	ТЕМА	К-ть год
МОДУЛЬ 1		
1	Вступ. Сучасний стан мисливського господарства України.	2
2	Мисливство. Вимоги до полювання на диких промислових тварин.	2
3	Морфологічний та хімічний склад м'яса диких тварин та пернатої дичини.	2
4	Вимоги до добування дичини.	2
МОДУЛЬ 2		
5	Особливості післязабійного огляду дичини.	2
6	Ветеринарно-санітарна оцінка дичини за хвороб різної етіології.	2
7	Зоонози. Санітарна оцінка за зоонозів і ветеринарно-санітарні заходи	3
	Всього	15

4. Теми практичних занять

№ п/п	ТЕМА	К-ть год
МОДУЛЬ 1		
1	Вимоги до полювання на диких промислових тварин,	2
2	Проведення вибіркового діагностичного відстрілу мисливських тварин для післязабійного огляду.	3
3	Морфологічний та хімічний склад м'яса диких тварин	2
4	Морфологічний та хімічний склад пернатої дичини. Колоквіум 1	2
МОДУЛЬ 2		
5	Гігієна продуктів забою диких тварин за паразитарних захворювань. Тріхінелоскопія.	2
6	Гігієна продуктів забою диких тварин за незаразних захворювань.	2
7	Гігієна продуктів забою диких тварин за інфекційних захворювань. Колоквіум 2	2
	Всього	15

5. Теми самостійної роботи

№ п/п	ТЕМА	К-ть год
МОДУЛЬ 1		
1	Вибірковий діагностичний відстріл мисливських тварин, порядок отримання дозволу.	20
2	Порядок проведення та оформлення результатів діагностичного відстрілу. Колоквіум 1.	25
МОДУЛЬ 2		
3	Державне регулювання у галузі мисливського господарства та полювання.	45
	Всього	90

6. Методи та засоби діагностики результатів навчання:

- ✓ залік;
- ✓ модульні тести;
- ✓ доповідь і презентація матеріалів роботи

7. Методи навчання:

- словесний метод (лекція, дискусія, співбесіда тощо);
- практичний метод (практичні заняття);
- наочний метод (метод ілюстрацій, метод демонстрацій);
- робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування, анотування, рецензування, складання реферату);
- відеометод (дистанційні, мультимедійні, веб-орієнтовані тощо);
- самостійна робота (виконання завдань);
- індивідуальна науково-дослідна робота здобувачів вищої освіти.

8. Оцінювання результатів навчання.

Оцінювання знань здобувача вищої освіти відбувається за 100-бальною шкалою і переводиться в національні оцінки згідно з табл. 1 чинного «Положення про екзамени та заліки у НУБіП України»

- залік;
- усне або письмове опитування;
- модульне тестування;
- презентації та виступи на заняттях

8.1. Розподіл балів за видами навчальної діяльності

Вид навчальної діяльності	Результати навчання	Оцінювання
Модуль 1. МИСЛИВСТВО. ВИМОГИ ДО ПОЛЮВАННЯ. МОРФОЛОГІЧНИЙ, ХІМІЧНИЙ СКЛАД М'ЯСА ДИКИХ ТВАРИН І ПЕРНАТОЇ ДИЧИНИ.		
Практична робота 1	ПРН 3. Володіти методами та методиками проведення післязабійного огляду продуктів забою та надання	12

Практична робота 2	рекомендацій щодо їх подальшого використання.	12
Практична робота 3	ПРН 5. Володіти знаннями про хвороби тварин різної етіології та уміти застосовувати адекватні методи і методики клінічних та лабораторних досліджень для контролю стану здоров'я тварин різних класів і видів, знати шляхи подальшого використання хворих тварин і продукції, одержаної від них.	12
Практична робота 4	ПРН 6. Знати органолептичні та інструментальні методи і методики дослідження харчових продуктів і кормів для визначення їх безпечності та якості.	12
Самостійна робота 1	ПРН 7. Уміти планувати і здійснювати контроль та проводити моніторинг виробництва, здійснювати контроль зберігання, переробки та реалізації харчових продуктів і кормів, кормових добавок, преміксів, побічних продуктів, ветеринарних препаратів, засобів ветеринарної медицини та оцінювати їх безпечність і якість. ПРН 8. Мати навички стандартного та розширеного державного контролю підконтрольних вантажів на державному кордоні України та транспорті, здійснювати аналіз зв'язку між контролем безпечності харчових продуктів та здоров'ям людей за міжнародної торгівлі продуктами тваринного походження.	10
Модульний контроль 1.		30
Всього за модулем 1		100
Модуль 2. ВЕТЕРИНАРНО-САНІТАРНА ОЦІНКА ДИЧИНИ		
Практична робота 5	ПРН 10. Володіти знаннями та практичними уміньми, необхідними для організації і проведення державного контролю гігієнічних вимог та санітарних заходів на агропродовольчих ринках і потужностях.	12
Практична робота 6	ПРН 11. Володіти знаннями та практичними уміньми, необхідними для здійснення державного (внутрішнього) ветеринарно-санітарного контролю на потужностях з виробництва та обігу м'яса і м'ясних продуктів, молока і молочних продуктів, напівфабрикатів, харчових гідробіонтів; заготівлі, зберігання та обігу харчових рослинних продуктів, меду та апіпродуктів, харчових яєць та	12
Практична робота 7		10
Самостійна робота 2		

	яйцепродуктів тощо, а також методами та методиками відбору, консервування, пакування і пересилання проб тваринного, рослинного й біотехнологічного походження, правильного поводження з ними та результатами їх випробувань (досліджень). ПРН 14. Володіти методами контролю технологічних процесів первинної обробки субпродуктів, харчової крові, спеціальної сировини, здійснювати ветеринарносанітарний контроль дотримання технологічних операцій з ендокринною, ферментною, кишковою, шкіряно-хутровою сировиною, м'ясом та іншими продуктами забою і готовими харчовими продуктами, здійснювати їх інспектування, наносити позначки придатності та визначати шляхи подальшого використання цієї продукції. ПРН 15. Володіти методами контролю гігієнічних вимог діяльності різних потужностей, які проводять збір, обробку, знешкодження (зnezараження), видалення, утилізацію та знищення побічних продуктів тваринницьких підприємств (потужностей), об'єктів ветеринарної медицини, переробної промисловості тощо. ПРН 16. Мати необхідні знання та уміння для здійснення судово-ветеринарної експертизи згідно з чинним законодавством.	
Модульний контроль 2.		30
Всього за модулем 2		100
Навчальна робота	$(M1 + M2 + M3) / 3 \cdot 0,7 \leq 70$	
Залік	30	
Всього за курс	$(\text{Навчальна робота} + \text{залік}) \leq 100$	

8.2. Шкала оцінювання знань здобувача вищої освіти

Рейтинг здобувача вищої освіти, бали	Оцінка за національною системою (екзамени/заліки)
90-100	відмінно
74-89	добре
60-73	задовільно
0-59	незадовільно

8.1. Політика оцінювання

Політика	щодо	Перескладання модулів відбувається із дозволу лектора за наявності
-----------------	-------------	--

дедлайнів та перескладання	поважних причин (наприклад, лікарняний). Допуск до складання залікового тесту відбувається за наявності ≥ 42 бали за навчальну роботу.
Політика щодо академічної доброчесності	Списування під час модульних робіт та заліку заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів).
Політика щодо відвідування	Відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) пропущені заняття здаються в очній формі за винятком інших наказів ректора чи розпоряджень декана факультету.

9. Навчально-методичне забезпечення

- електронний навчальний курс навчальної дисципліни (на навчальному порталі НУБіП України eLearn

<https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=1707>);

- конспекти лекцій та їх презентації (в електронному вигляді); - підручники, навчальні посібники, практикуми.

10. Рекомендовані джерела інформації

1. Конспект лекцій Гігієна дичини / Якубчак, О. М., Гриб, Ю. В., Таран, Т. В. –Київ, 2022. – 53с.
2. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва /О.М. Якубчак, В.І. Хоменко, С.Д. Мельничук та ін.; За ред. О.М. Якубчак, В.І. Хоменка – Київ, 2005. – 800 с.
3. О.М. Якубчак, А.І.Тютюн, Т.В.Таран, Джміль В.І. Гігієна первинної переробки тварин і продуктів забою: [Навчальний посібник] / Укл. О.М. Якубчак, А.І.Тютюн,Т.В.Таран, Джміль В.І. – К.:ЦП «Компринт», 2015 – 156 с.
4. Про мисливське господарство та полювання: Закон України від 10.03.2017. URL: <http://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1478-14>.
5. Про ветеринарну медицину: Закон України від 21.03.2021. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2498-12#Text>.
6. Про затвердження Інструкції про селекційний відстріл мисливських тварин: Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України від 26.07.2019. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0413-14#Text>.
7. Про затвердження Інструкції про вибіркового діагностичний відстріл мисливських тварин для проведення державної ветеринарно-санітарної експертизи: Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України від 08.02.2014. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z042314#Text>.

