

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І  
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ**  
Факультет ветеринарної медицини  
Кафедра гігієни тварин і харчових продуктів імені професора  
А.К.Скороходька



**“ЗАТВЕРДЖУЮ”**

Факультету ветеринарної медицини,  
Микола ЦВІЛХОВСЬКИЙ  
\_\_\_\_\_ 2024 р.

**“СХВАЛЕНО”**

на засіданні кафедри  
гігієни тварин і харчових продуктів  
імені професора А.К. Скороходька  
Протокол № 13 від “30” травня 2024 р.  
Завідувач кафедри  
В’ячеслав СОЛОМОН

**”РОЗГЛЯНУТО ”**

Гарант ОП\_Ветеринарна гігієна,  
санітарія, експертиза  
Лариса ШЕВЧЕНКО

**РОБОЧА ПРОГРАМА  
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

**ГІГІЄНА ДИЧИНИ**

Галузь знань Ветеринарна медицина  
Спеціальність 212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»  
Освітня програма «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»  
Факультет ветеринарної медицини  
Розробники: проф., д.вет.н. Якубчак О.М., ас. к.вет.н. Гриб Ю.В.

Київ – 2024 р.

## Опис навчальної дисципліни ГІГІЄНА ДИЧИНИ

<b>Галузь знань, спеціальність, освітня програма, освітній ступінь</b>		
Освітній ступінь	<i>магістр</i>	
Спеціальність	<i>212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»</i>	
Освітня програма	<i>«Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»</i>	
<b>Характеристика навчальної дисципліни</b>		
Вид	вибіркова	
Загальна кількість годин	120	
Кількість кредитів ECTS	4	
Кількість змістових модулів	2	
Курсовий проект (робота) (за наявності)		
Форма контролю	<i>залік</i>	
<b>Показники навчальної дисципліни для денної та заочної форм здобуття вищої освіти</b>		
	Денна форма здобуття вищої освіти	Заочна форма здобуття вищої освіти
Курс (рік підготовки)	5	
Семестр	9	
Лекційні заняття	<i>15 год.</i>	
Практичні, семінарські заняття	<i>15 год.</i>	
Лабораторні заняття	<i>- год.</i>	
Самостійна робота	<i>90 год.</i>	
Кількість тижневих аудиторних годин для денної форми здобуття вищої освіти	<i>2 год.</i>	

### 1. Мета, завдання, компетентності та програмні результати навчальної дисципліни

Мета: набуття студентами знань щодо комплексу санітарно-гігієнічних, діагностичних та спеціальних досліджень дичини і сировини тваринного походження для проведення оцінки безпечності та якості цих продуктів. Опанування заходів для запобігання захворюванню людей антропозоозами, що передаються через продукти забою диких тварин та пернатої дичини. Завдання: надати студентам відповідну підготовку з теоретичних питань у сфері гігієни дичини; ознайомлення студентів з ветеринарним законодавством України та іншими нормативними документами, які стосуються галузі мисливства, вимог до проведення полювання для отримання безпечної продукції; ознайомити студентів із заходами, які попереджають розповсюдження паразитарних та інфекційних захворювань дикими тваринами та виключають ймовірність ураження населення зоозоозами.

### ***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

спеціальні (фахові) компетентності (СК):

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 медицини тощо

СК 18. Здатність контролювати ефективність проведення санації потужностей згідно з вимогами національних та міжнародних нормативно-правових 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):*** Володіти методами та методиками проведення післязабійного огляду продуктів забою та надання рекомендацій щодо їх подальшого використання. 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. Знати органолептичні та інструментальні методи і методики дослідження харчових продуктів і кормів для визначення їх безпечності та якості. 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. 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. Володіти знаннями та практичними вміннями, необхідними для організації і проведення державного контролю гігієнічних вимог та санітарних заходів на агропродовольчих ринках і потужностях. Володіти знаннями та практичними вміннями, 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). Володіти методами контролю технологічних процесів первинної обробки субпродуктів, харчової крові, спеціальної сировини, здійснювати ветеринарно-санітарний 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. Володіти методами контролю гігієнічних вимог діяльності різних потужностей, які проводять збір, обробку, знешкодження (знезараження), видалення, утилізацію та знищення побічних продуктів тваринницьких підприємств (потужностей), об'єктів ветеринарної медицини, переробної промисловості тощо. Мати необхідні знання та уміння для здійснення судово-ветеринарної експертизи згідно з чинним законодавством.

Програма та структура навчальної дисципліни для:  
 –повного терміну денної форми здобуття вищої освіти;

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	
<b>Змістовий модуль 1. Мисливство, вимоги до полювання. Морфологічний, хімічний склад м'яса диких тварин та пернатої дичини</b>														
Тема 1. 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-санітар на експертиза дичини	4	17	2	3			12							
Разом за змістовим модулем 1		65	8	9			48							

Змістовий модуль 2. <i>Ветеринарно-санітарна оцінка дичини</i>												
Тема 1. Ветеринарно-санітарна оцінка. Особливості ветсанекспертизи диких промислових тварин та пернатої дичини	1	19	2	2			15					
Тема 2. Ветеринарно-санітарна оцінка продуктів забою диких тварин при хворобах	2	19	2	2			15					
Тема 3. Інфекційні хвороби, зоонози диких промислових тварин	3	17	3	2			12					
Разом за змістовим модулем 2		55	7	6			42					
Усього годин	120						90					
Курсовий проект (робота) з _____ _____ (якщо є в робочому навчальному плані)			-	-	-		-		-	-	-	-
Усього годин	120		15	15			90					

## 2. Теми лабораторних (практичних, семінарських) занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Вимоги до полювання на диких промислових тварин,	2
2	Проведення вибіркового діагностичного відстрілу мисливських тварин для ветеринарно-санітарної експертизи.	3
3	Морфологічний та хімічний склад м'яса диких тварин	2
4	Морфологічний та хімічний склад пернатої дичини	2
5	Гігієна продуктів забою диких тварин при паразитарних захворюваннях. Тріхінелоскопія	2
6	Гігієна продуктів забою диких тварин при незаразних захворюваннях	2
7	Гігієна продуктів забою диких тварин при інфекційних захворюваннях	2

### 3. Теми самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Вибірковий діагностичний відстріл мисливських тварин, порядок отримання дозволу.	20
2	Порядок проведення та оформлення результатів діагностичного відстрілу.	25
3	Державне регулювання у галузі мисливського господарства та полювання	45

### 4. Засоби діагностики результатів навчання:

- залік;
- модульні тести;
- реферати;
- захист практичних робіт.

### 5. 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).

### 6. Методи оцінювання.

- залік;
- усне або письмове опитування;
- модульне тестування;
- захист практичних робіт;

7. **Розподіл балів**, які отримують здобувачі вищої освіти. Оцінювання знань здобувача вищої освіти відбувається за 100-бальною шкалою і переводиться в національні оцінки згідно з табл. 1 чинного «Положення про екзамен та заліки у НУБіП України»

Рейтинг здобувача вищої освіти, бали	Оцінка національна та результати складання	
	екзаменів	заліків
90-100	відмінно	зараховано
74-89	добре	
60-73	задовільно	
0-59	незадовільно	не зараховано

Для визначення рейтингу здобувача вищої освіти з засвоєння дисципліни  $R_{\text{дис}}$  (до 100 балів) одержаний рейтинг з атестації (до 30 балів) додається до рейтингу здобувача вищої освіти з навчальної роботи  $R_{\text{НР}}$  (до 70 балів):  $R_{\text{дис}} = R_{\text{НР}} + R_{\text{АТ}}$ .

## 8. 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.

## 9. 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 вибірковий 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/z0423-14#Text>.