

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І  
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ

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



«ЗАТВЕРДЖУЮ»

факультету ветеринарної медицини  
Микола ЦВІЛХОВСЬКИЙ

«05» 06 2024 р.

«СХВАЛЕНО»

на засіданні кафедри гігієни тварин і  
харчових продуктів імені

професора А.К. Скороходька

протокол № 13 від 30.05. 2024 р.

Завідувач кафедри

В'ячеслав СОЛОМОН

«РОЗГЛЯНУТО»

Гарант ОП «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»

Гарант ОП

Л.В. Шевченко

**РОБОЧА ПРОГРАМА  
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

**ВЕТЕРИНАРНА САНІТАРІЯ**

Галузь знань  
Спеціальність  
Освітня програма  
Факультет  
Розробник

21 «Ветеринарна медицина»  
212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»  
«Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»  
Ветеринарної медицини  
В'ячеслав СОЛОМОН – доцент кафедри гігієни тварин і  
харчових продуктів, к.вет.н., доцент

Київ – 2024

**Опис навчальної дисципліни  
«Ветеринарна санітарія»**

<b>Галузь знань, спеціальність, освітня програма, освітній ступінь</b>		
Освітній ступінь	Магістр	
Спеціальність	<u>212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»</u>	
Освітня програма	Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза	
<b>Характеристика навчальної дисципліни</b>		
Вид	Обов'язкова	
Загальна кількість годин	<u>190</u>	
Кількість кредитів ECTS	<u>6</u>	
Кількість змістових модулів	<u>4</u>	
Форма контролю	Залік, іспит	
<b>Показники навчальної дисципліни для денної форми навчання</b>		
Рік підготовки	2024-2025	
Семестр	VI-VII	
Лекційні заняття	15/30 год.	
Навчальна практика	25 год.	
Лабораторні заняття	30/30 год.	
Самостійна робота	30/30 год.	
Курсова робота	VII- семестр	
Кількість тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних	VI- семестр	VII-семестр
	<u>2,5 год.</u>	<u>4 год.</u>

## 1. Мета, завдання, компетентності та програмні результати навчальної дисципліни «Ветеринарна санітарія»

Ветеринарна санітарія (від лат. Veterinarius - відноситься до тварин і sanitas - здоров'я) - наука про профілактику інфекційних та інвазійних хвороб тварин, в тому числі і антропозоонозних, шляхи отримання продуктів, сировини і кормів тваринного походження високої санітарної якості. **Ветеринарна санітарія** - це комплекс оздоровчих заходів, заснованих на даних ветеринарної науки і спрямованих на охорону людей від хвороб, спільних людині і тваринам, і на отримання здорового поголів'я тварин шляхом створення для них сприятливих умов зовнішнього середовища.

Ветеринарна санітарія ґрунтується на знанні біологічних особливостей патогенних і умовно-патогенних мікробів, здатних не тільки паразитувати в організмі тварини (або людини), але і тривало виживати на різних об'єктах зовнішнього середовища, приводити в непридатність багато продуктів харчування, корми та сировину тваринного походження, поширюватися на великі відстані (території) з переносниками - перелітними птахами, комахами, кліщами, гризунами.

Всі ветеринарно-санітарні заходи необхідно проводити відповідно до інструкцій і правил Ветеринарного законодавства, діючих Санітарних правил для підприємств м'ясної промисловості та Інструкцій по миттю і профілактичній дезінфекції на підприємствах м'ясної, молочної та харчової промисловості; Правил ветеринарного передзабійного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса і м'ясних продуктів під час отримання сировини та готової продукції. Виконання цих нормативних документів дозволяє:

- попередити поширення збудників заразних хвороб за межі м'ясокомбінату з транспортом, який доставляє тварин на м'ясокомбінати, бойні і скотобійні пункти, зі стічними водами, гноєм, з одягом провідників худоби і працівників м'ясо переробних підприємств;
- зберігати в доброму санітарно-гігієнічному стані виробничі приміщення, технологічне обладнання, інвентар, інструменти, санітарний і спеціальний одяг працівників тваринницьких та переробних підприємств;
- виконувати правила особистої гігієни і здійснювати профілактику захворювання робітників м'ясокомбінатів зооантропонозами — хворобами, які передаються від тварини до людини;
- випускати продукцію гарантованої санітарної якості.

**Мета дисципліни** «Ветеринарна санітарія» полягає у формуванні спеціальних знань та практичних навичок на основі одержаних знань щодо ветеринарно-санітарних заходів, запобіганню поширенню збудників заразних хвороб та збереження здоров'я тварин, утримувати в належному санітарно-гігієнічному стані виробничі та допоміжні приміщення, технологічне

обладнання, інвентар, інструменти, санітарний і спеціальний одяг працівників, забезпечувати випуск продукції гарантованої санітарної якості.

**Предмет дисципліни** «Ветеринарна санітарія» є фахова діяльність лікаря ветеринарної медицини за спеціальністю 212 «ВЕТЕРИНАРНА ГІГІЄНА, САНІТАРІЯ І ЕКСПЕРТИЗА», ґрунтується на знанні біологічних особливостей патогенних і умовно-патогенних мікробів, здатних не тільки паразитувати в організмі тварини (або людини), але і тривало виживати на різних об'єктах зовнішнього середовища, приводити в непридатність ряд продуктів харчування, корми та сировину тваринного походження, поширюватися на великі відстані (території) з переносчиками - перелітними птахами, комахами, кліщами, гризунами.

**Основні завдання дисципліни** «Ветеринарна санітарія» вивчення загального санітарного стану закритих і відкритих зооекосистем, переробних цехів, складів, холодильників умов і чинників його формування, причин і обсягів змін під впливом природних і антропогенних поодиноких чинників, прогнозування динаміки їх стану, розробка шляхів гармонізації взаємовідносин людського суспільства і тварин.

В результаті вивчення дисципліни здобувач вищої освіти повинен знати відповідно до компетенцій рекомендованих МЄБ:

**знати:** Вивчення формування та запровадження політики на місцевому, національному, регіональному та міжнародному рівнях через законодавство, регулювання та операційну стратегію; відповідна державна політика щодо благополуччя тварин.

Широке розуміння менеджменту здоров'я стада та потреб щодо годівлі сільськогосподарських тварин та водної промислової фауни. Розвиток та підтримка заходів біобезпеки, підтримка гігієни тварин, кращі практики обліку стану здоров'я тварин, обережне використання ветеринарних препаратів, принципи превентивної медицини, застосування принципів здоров'я тварин та етології, оцінка та зменшення факторів ризику, що провокують виникнення хвороб та негативно впливають на продуктивність.

Морфологія та біологія ендо- та ектопаразитів, що мають значення для ветеринарії. Широке розуміння життєвого циклу та патогенезу паразитів тварин: імунологічні та патофізіологічні аспекти зв'язку паразита та його носія, серйозність зоонозних інфекцій / зараження, принципи та протоколи діагностування, лікування та контролю паразитологічних інфекцій / заражень. Методи лабораторної діагностики та ідентифікація важливих життєвих циклів паразитів.

Вивчення мікроорганізмів (бактерій, грибів, вірусів, пріонів) та їх впливу на живі організми. Лабораторні та інші методи дослідження; розуміння основних мікробіологічних принципів (фізичні та хімічні характеристики, бактерій, грибів, вірусів, пріонів: процеси реплікації та

трансмисії, схеми класифікації, виділення та ідентифікація), знання епідеміології та патогенезу інфекцій з важливими збудниками кожного типу; розвиток імунітету чи резистентності до інфекції у тварин; програми профілактики та боротьби, включаючи вакцинація; клінічні ознаки та діагностика інфекції; вибір лікування, включаючи розумне використання протимікробних препаратів чи розвиток протимікробної резистентності через патоген; прогностичне та діагностичне значення лабораторних чи клінічних тестів. Ветеринарна охорона здоров'я визначається ВООЗ, як «комплекс дій, направлених на захист фізичного, ментально та соціального благополуччя людей через розуміння та застосування ветеринарної науки». Курс вивчає базові принципи та програми охорони здоров'я людей, включаючи екологічне здоров'я та безпеку, інспектування та безпечність харчових продуктів, менеджмент біологічних відходів; розуміння концепції «Єдине здоров'я». Базові принципи безпечності харчових продуктів, які включаються та повинні бути включені до законодавства та регламентів щодо переробки продуктів тваринництва та захисту споживачів продуктів (напр.: відслідковуваність, перед та після забійне інспектування, вимоги щодо сертифікації); підходи до ідентифікації мікробіологічних та фізичних ризиків, пов'язаних з харчовими продуктами, проведення аналізів та техніка взяття зразків; попередження та контроль ризиків, пов'язаних з харчовими продуктами. Акцент повинен бути зроблений на практиках типових для країни та таких, що впливають на міжнародну торгівлю.

Вивчення ветеринарних препаратів, включаю їх склад, вживання та дію, фармакокінетику, кращі операційні процедури для ветеринарної аптеки. Широке розуміння загальних принципів дії препаратів, включаючи реакцію на дозу, дії хімічних властивостей на фармакокінетику, види різних реакцій на ліки, небажану реакцію на ліки, механізми резистентності до ліків, порівняння фармакодинаміки та фармакокінетики підтипів важливих класів ліків, принципи та нормативні вимоги щодо зберігання, дозування, утилізації ліків (напр.: регламент щодо призначення ліків, термін виведення ліків для тварин та продуктів тваринництва, що входять у ланцюг харчування людини), принципи прийняття терапевтичних рішень (напр.: вибір відповідних ліків, оцінка користі та ризиків від застосування ліків, моніторинг курсу терапії). Вивчення природи, дії та визначення отрут, включаючи отруйні рослини, лікування отруєнь; ідентифікація та механізми дії токсичних елементів, включаючи токсичні рослини; діагностика, лікування та попередження токсикозів; основи тестування на токсичність.

**уміти:** Діагностувати клінічні випадки відповідно інструкцій та протоколів, професійно здійснити прийом хворих тварин та проводити відповідний клінічний огляд, вивчити повну розповідь клієнта, виходячи з клінічних міркувань проводити диференціальні та кінцеві діагностики, встановлювати діагнози, розробляти плани лікування; ефективно спілкуватися з клієнтом, колегами, допоміжним персоналом, як усно, так і письмово. Студент повинен вміти застосовувати ці навички до різних видів

тварин. Обережне використання ветеринарних препаратів. Здатність здійснювати ветеринарно-санітарний контроль виробництва та обігу кормів, кормових добавок, преміксів тощо на підконтрольних потужностях, грамотно використовувати методики їх дослідження та проводити їхнє санітарне обстеження та оцінювання

Вивчення формування та запровадження політики на місцевому, національному, регіональному та міжнародному рівнях через законодавство, регулювання та операційну стратегію; відповідна державна політика щодо ветеринарної медицини, здоров'я людей та тварин: інфекцій, що впливають на здоров'я, боротьби з хворобами тварин.

Кращі практики обліку стану здоров'я тварин, принципи превентивної медицини, застосування принципів здоров'я тварин та етології, оцінка та зменшення факторів ризику, що провокують виникнення хвороб та негативно впливають на продуктивність.

Вивчення формування та запровадження політики на місцевому, національному, регіональному та міжнародному рівнях через законодавство, регулювання та операційну стратегію; відповідна державна політика щодо сертифікації, торгівлі тваринами та продуктами тваринництва.

Вивчення мікроорганізмів (напр.: бактерій, грибів, вірусів, пріонів) та їх впливу на живі організми. Лабораторні та інші методи дослідження; розуміння основних мікробіологічних принципів (напр.: фізичні та хімічні характеристики, бактерій, грибів, вірусів, пріонів: процеси реплікації та трансмісії, схеми класифікації, виділення та ідентифікація), прогностичне та діагностичне значення лабораторних чи клінічних тестів.

Розвиток та підтримка заходів біобезпеки, підтримка гігієни тварин, кращі практики обліку стану здоров'я тварин, обережне використання ветеринарних препаратів, застосування принципів здоров'я тварин та етології, оцінка та зменшення факторів ризику, що провокують виникнення хвороб та негативно впливають на продуктивність.

Базові принципи безпечності харчових продуктів, які включаються та повинні бути включені до законодавства та регламентів щодо переробки продуктів тваринництва та захисту споживачів продуктів (напр.: відслідковуваність, перед та після забійне інспектування, вимоги щодо сертифікації); підходи до ідентифікації мікробіологічних та фізичних ризиків, пов'язаних з харчовими продуктами. Акцент повинен бути зроблений на практиках типових для країни та таких, що впливають на міжнародну торгівлю. Розуміння кодексу професійної поведінки та ветеринарної медичної етики; локального та національного законодавства та регламентів, що регулюють ветеринарну діяльність.

Практика, оцінка та покращення усних та письмових комунікаційних навичок, напр.: написання історії хвороби, спілкування з клієнтом щодо лікування та діагностики; критичне читання та осмислення щодо епідеміології, імунології, мікробіології); написання публічних виступів. Рекомендується, щоб студент мав хоча б базові навички професійного

спілкування однією з іноземних мов, що є офіційними мовами МЄБ (напр.: французька, англійська, іспанська).

## **НАБУТТЯ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ:**

**Інтегральна компетентність.** 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 7. Здатність планувати і здійснювати контроль механізмів імпорту та сертифікаційних процедур, пов'язаних із захистом здоров'я тварин, людей і екосистем у країні імпортері.

СК 10. Здатність планувати санітарні заходи, розробляти процедури та контролювати дотримання гігієнічних вимог на потужностях для випуску безпечних харчових продуктів, кормів і кормових добавок тощо.

СК 13. Здатність здійснювати ветеринарно-санітарний контроль виробництва та обігу кормів, кормових добавок, преміксів тощо на підконтрольних потужностях, грамотно використовувати методики їх дослідження та проводити їхнє санітарне оцінювання.

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 навчальної дисципліни «Ветеринарна санітарія»**

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

ПРН 13. Володіти навичками та знаннями, необхідними для ведення ветеринарного обліку, оформлення звітної та іншої необхідної документації, уміти ідентифікувати та встановлювати відповідність харчових продуктів

вимогам нормативно-правових актів та іншим відомостям, наведеним в інформації для споживача або у декларації виробника.

ПРН 18. Уміти проводити необхідні клінічні та лабораторні дослідження для загальної ветеринарної превенції на потужностях з виробництва і переробки продуктів тваринництва, здійснювати ветеринарно-санітарне оцінювання систем і способів утримання тварин, визначати безпечність кормів, кормових добавок тощо, а також для забезпечувати належний санітарний стан тваринницьких потужностей.

ПРН 20. Володіти правовим мисленням і культурним стилем правомірної поведінки у повсякденному житті як у міжособистісних відносинах, так за співпраці із представниками судових та правоохоронних органів під час інспекторської діяльності.



## 2. Програма та структура навчальної дисципліни «Ветеринарна санітарія» для повного терміну денної форми здобуття вищої освіти

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин				
	денна форма				
	усього	у тому числі			
л		п	лаб	сем.	с.р.
<b>VI СЕМЕСТР</b>					
<b>Модуль 1 Ветеринарна загальна санітарія</b>					
Тема 1. Вступна лекція. Історія ветеринарної медицини та санітарії	8	2		2	4
Тема 2. Дезінфекція	10	2		4	4
Тема 3. Дератизація	10	2		4	4
Тема 4. Дезінсекція	10	2		4	4
<b>Разом за змістовим модулем 1</b>	<b>38</b>	<b>8</b>		<b>14</b>	<b>16</b>
<b>Модуль 2 Ветеринарна загальна санітарія</b>					
Тема 5. Дезодорація	9	2		4	3
Тема 6. Отрути, робота з отрутами та заходи при отруєннях	9	2		4	3
Тема 7. Утилізація побічних продуктів тваринництва	10	2		4	4
Тема 8. Утилізація трупів тварин	10	2		4	4
<b>Разом за змістовим модулем 2</b>	<b>37</b>	<b>7</b>		<b>16</b>	<b>14</b>
<b>Всього за VI СЕМЕСТР</b>	<b>75</b>	<b>15</b>		<b>30</b>	<b>30</b>
<b>VII СЕМЕСТР</b>					
<b>Модуль 3 Спеціальна санітарія</b>					
Тема 1. Законодавча база та нормативно-правові документи	6	2		2	2
Тема 2. Ветеринарно-санітарні заходи при зберіганні, підготовці до згодовування та використання кормів, комбікормів та кормових добавок	7	2		2	3
Тема 3. Ветеринарно-санітарні заходи на підприємствах з виробництва молока та яловичини	6	2		2	2
Тема 4. Ветеринарно-санітарні заходи на свинарських підприємствах	6	2		2	2
Тема 5. Ветеринарно-санітарні заходи в рибництві	6	2		2	2
Тема 6. Ветеринарно-санітарні заходи в птахівництві	6	2		2	2
Тема 7. Ветеринарно-санітарні заходи в конярстві	7	2		2	3
<b>Разом за змістовим модулем 3</b>	<b>44</b>	<b>14</b>		<b>14</b>	<b>16</b>
<b>Модуль 4 Спеціальна санітарія</b>					
Тема 8. Ветеринарно-санітарні заходи на вівчарських підприємствах	5	2		2	1

Тема 9. Ветеринарно-санітарні заходи на козівничих підприємствах	6	2		2		2
Тема 10. Ветеринарно-санітарні заходи в кролівництві та звірівничих господарствах	6	2		2		2
Тема 11. Ветеринарно-санітарні заходи при утриманні бджіл	6	2		2		2
Тема 12. Ветеринарно-санітарні заходи на переробних підприємствах та інших об'єктах	5	2		2		2
Тема 13. Ветеринарно-санітарні заходи при транспортуванні продуктивних тварин та сировини тваринного походження	4	2		2		2
Тема 14. Планування ветеринарно-санітарних заходів на тваринницьких підприємствах. Санітарні дні. Акт санітарного обстеження. Санітарний паспорт підприємства	4	2		1		2
Тема 15. Ветеринарно-санітарні заходи при утриманні та транспортуванні собак і котів	5	2		2		1
<b>Разом за змістовим модулем 4</b>	<b>46</b>	<b>16</b>		<b>16</b>		<b>14</b>
<b>Всього за VII СЕМЕСТР</b>	<b>90</b>	<b>30</b>		<b>30</b>		<b>30</b>

### 3. Теми лабораторних занять 6 СЕМЕСТР

№ п/п	Назва теми	К-ть год
1	Техніка безпеки при виконанні санітарних заходів у лабораторії та на об'єктах тваринництва.	2
2	Особиста і виробнича гігієна працівників переробних підприємств.	2
3	Розчини. Класифікація розчинів.	2
4	Розв'язування задач з приготування розчинів для проведення санітарних заходів.	2
5	Об'єкти, що підлягають ветеринарно - санітарному нагляду	2
6	Класифікація хімічних речовин, що використовуються для дератизації.	2
7	Класифікація хімічних речовин, що використовуються для дезінфекції.	2
8	Класифікація хімічних речовин, що використовуються для дезінсекції.	2
9	Аерозолі у ветеринарній медицині.	2
10	Прилади для проведення аерозольних санітарних обробок.	2
11	Дезодорація об'єктів ветеринарного нагляду.	2
12	Санація повітря тваринницьких приміщень.	2
13	Контроль якості миття і дезінфекції виробничих приміщень.	2
14	Методи утилізації побічних продуктів тваринництва.	2
15	Утилізація трупів тварин	2
	<b>Всього</b>	<b>30</b>

### Теми лабораторних занять 7 СЕМЕСТР

№ п/п	Назва теми	К-ть год
1	Санітарно-гігієнічні вимоги на транспорті.	2
2	Контроль якості та миття і дезінфекції транспортних засобів.	2
3	Контроль виконання ветеринарно-санітарних вимог щодо бази передзабійної витримки худоби і підготовки її до забою.	2
4	Санітарні вимоги до забою худоби і обробки шкур.	2
5	Контроль виконання санітарних вимог щодо цеху первинної переробки худоби. Складання акту про санітарний стан.	2
6	Визначення санітарно-гігієнічного стану обладнання жирового цеху (приготування дезінфікуючих і миючих розчинів для їх санітарної обробки)	2
7	Санітарні заходи на холодильниках. Контроль санітарного-	2

	гігієнічного стану холодильників.	
8	Виробництво консервів, ковбас, напівфабрикатів.	2
9	Санітарно-бактеріологічний і ветеринарно-санітарний контроль ковбасного виробництва.	2
10	Санітарні вимоги до обробки нехарчової тваринної сировини та виробництво кормової і технічної продукції.	2
11	Дослідження санітарного стану приміщень і устаткування цеху технічних фабрикатів.	2
12	Засвоєння методів і засобів санітарної обробки виробничих приміщень обладнання, апаратури, інвентарю, посуду і тари на потужностях з переробки молока.	2
13	Оцінка санітарно-гігієнічного стану виробництва молочних продуктів.	2
14	Санітарні вимоги на агропродовольчих ринках.	2
15	Санітарні вимоги до питної води. Знезараження стічних вод.	2
	<b>Всього</b>	<b>30</b>

#### 4. Теми самостійної роботи 6 СЕМЕСТР

№ п/п	Назва теми	К-ть год
1	Обов'язки працівників відділу виробничо-ветеринарного контролю.	3
2	Основні вимоги до складання графіків проведення санітарно-гігієнічних заходів.	3
3	Контролюючі органи, які несуть відповідальність за організацію виконання санітарно-гігієнічних заходів.	3
4	Застосування миючих, миючо-дезінфікуючих та дезінфікуючих засобів на потужностях харчової промисловості.	3
5	Фізичні способи дезінфекції.	3
6	Бактеріологічний контроль санітарного стану об'єктів ветеринарного нагляду.	3
7	Вимоги до хімічних засобів, що використовуються на переробних підприємствах?	3
8	Опишіть від чого залежить ефективність санітарних заходів.	3
9	Обґрунтуйте, яку загрозу становлять гризуни для переробних підприємств.	3
10	Вкажіть сучасні методи боротьби з мишоподібними гризунами.	3
	<b>Всього</b>	<b>30</b>

**Теми самостійної роботи  
7 СЕМЕСТР**

№ п/п	Назва теми	К-ть год
1	Ветеринарно-санітарні вимоги до транспорту, який перевозить м'ясо і м'ясопродукти.	3
2	Санітарні вимоги до транспорту, який перевозить тварин призначених до забою.	3
3	Санітарні вимоги до території ринку, устаткування та інвентарю.	3
4	Санітарні вимоги до території підприємства з переробки молока, розташування виробничих, допоміжних і побутових приміщень.	3
5	Вкажіть, яких правил потрібно дотримуватись при переробці молока, отриманого із господарств неблагополучних щодо інфекційних хвороб тварин?	3
6	Чому санітарія має важливе значення для працівників м'ясної промисловості?	3
7	Особливості гігієни робітників птахопереробних підприємств.	3
8	Санітарні вимоги до обробки нехарчової сировини тваринного походження.	3
9	Санітарна обробка приміщень, обладнання, тари, інвентарю в цеху по виробництву кормової і технічної продукції.	3
10	Миття і профілактична дезінфекція на переробних потужностях та агропродовольчих ринках.	3
	<b>Всього</b>	<b>30</b>

## **Перелік тем курсових робіт з дисципліни «Ветеринарна санітарія»**

1. Характеристика сучасних ветеринарно-санітарних засобів та способів, їх гігієнічна оцінка, вплив на здоров'я тварин, якість продукції та навколишнє середовище.
2. Характеристика санітарної техніки, машин, механізмів та пристроїв для проведення санітарних заходів з дезінфекції об'єктів при вирощуванні різних видів тварин.
3. Ветеринарно-санітарні заходи при зберіганні, підготовці до згодовування та використанні кормів, комбикормів, кормових добавок.
4. Ветеринарно-санітарні заходи за різних систем та способів утримання сільськогосподарських продуктивних тварин.
5. Ветеринарно-санітарні заходи на підприємствах з виробництва молока.
6. Ветеринарно-санітарні заходи на підприємствах з виробництва яловичини.
7. Ветеринарно-санітарні заходи на свинарських підприємствах.
8. Ветеринарно-санітарні заходи на підприємствах з виробництва м'яса птиці.
9. Ветеринарно-санітарні заходи на підприємствах з виробництва харчових яєць.
10. Ветеринарно-санітарні заходи на конярських підприємствах.
11. Ветеринарно-санітарні заходи на вівчарських підприємствах.
12. Ветеринарно-санітарні заходи на козівничих підприємствах.
13. Ветеринарно-санітарні заходи на звірівничих підприємствах.
14. Ветеринарно-санітарні заходи при утриманні домашніх тварин (собак та котів).
15. Ветеринарно-санітарні заходи при утриманні зоопаркових і екзотичних тварин.
16. Ветеринарно-санітарні заходи при утриманні бджіл.
17. Ветеринарно-санітарні заходи при вирощуванні коропових риб.
18. Ветеринарно-санітарні заходи при транспортуванні різних видів тварин.
19. Ветеринарно-санітарні заходи до води та систем водопостачання на тваринницьких об'єктах.
20. Ветеринарно-санітарні заходи до систем видалення, зберігання та обробки гноївки, гнойових стоків та посліду.
21. Ветеринарно-санітарні заходи при транспортуванні та переробці трупів тварин та боєнських відходів.
22. Роль особистої гігієни працівників тваринницьких підприємств у забезпеченні ветеринарного благополуччя об'єктів ветеринарного нагляду.

## 5. Засоби діагностики результатів навчання

У 6 семестрі: поточний контроль (опитування, тестування); підсумковий – залік.

У 7 семестрі: поточний контроль (опитування, тестування); написання курсової роботи; підсумковий – іспит.

## 6. Методи навчання

Лекції, лабораторні заняття з використанням розрахунково-аналітичних завдань, роботи з реактивами та обладнанням хімічної лабораторії.

## 7. Методи оцінювання

Методи оцінювання складаються з поточного контролю (опитування, захист лабораторних робіт, презентації, тестування); підсумковий – залік / іспит.

## 8. Розподіл балів, які отримують здобувачі освіти

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

Рейтинг здобувача вищої освіти, бали	Оцінка національна за 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 із засвоєння дисципліни **РДИС** (до 100 балів) одержаний рейтинг з атестації (до 30 балів) додається до рейтингу здобувача вищої освіти з навчальної роботи **РНР** (до 70 балів):

$$R_{ДИС} = R_{НР} + R_{АТ} .$$

## 9. Навчально-методичне забезпечення

1. По дисципліні «Ветеринарна санітарія» розроблений ЕНК, де в повному обсязі зазначені всі лекції, лабораторні та самостійні роботи:

<https://elearn.nubip.edu.ua/enrol/index.php?id=3173>

2. Конспекти лекцій та їх презентації (в електронному вигляді).

3. Програма навчальної практики дисципліни «Ветеринарна санітарія».

## 10. Рекомендована література.

1. **Етологія та благополуччя тварин.** Підручник / Захаренко М.О., Поляковський В.М., Михальська В.М., Шевченко Л.В. Київ: НУБіП України, 2021. 625 с.
2. **Утримання і гігієна тварин. Утримання овець і кіз.** Навчальний посібник. Частина III/ Захаренко М.О., Ібатуллін І.І., Поляковський В.М., Михальська В.М., Кривенок М.Я., Чепіль Л.В. Київ. ФОП Ямчинський О.В., 2021. 457 с.
3. **Утримання і гігієна тварин. Утримання свиней.** Навчальний посібник. Частина IV/ Захаренко М.О., Поляковський В.М., Чепіль Л.В., Михальська В.М., Шевченко Л.В., Курбатова І.М. Київ. ФОП Ямчинський О.В., 2022. 425 с.
4. **Утримання і гігієна тварин. Вимоги до води, водопостачання та водовідведення тваринницьких підприємств.** Навчальний посібник. Частина V. / Захаренко М.О., Поляковський В.М., Михальська В.М., Чепіль Л.В., Шевченко Л.В., Курбатова І.М. Київ. ФОП Ямчинський О., 2023. 536 с.
5. **Animal husbandry and hygiene. Keeping poultry.** Part I. V.Poliakovskiy, V.Mykhalska, L.Chepil, O.Syrotina. Kyiv: NPE Yamchynskiy O.V., 2023. 504 p.
6. **Animal husbandry and hygiene. Keeping poultry.** Part II. V.Poliakovskiy, V.Mykhalska, L.Chepil, O. Syrotina. Kyiv: NULES of Ukraine, 2023. 389 p.
7. **Касянчук В.В. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології переробки продуктів тваринництва / В.В. Касянчук, П.В. Микитюк, Л.В. Олійник.** Вінниця: Нова книга, 2007.
8. **Богатко Н.М., Щуревиц Г.П., Голуб О.Ю., Власенко В.В., Константинов П.Д., Назаренко Л.В. Методичні рекомендації. Дезінфекція на потужностях з переробки мяса, молока, риби та агропродовольчих ринках.** Біла Церква, 2011.
8. **Транспортування тварин і продукції (санітарно-гігієнічні аспекти).** Д.А. Засекін, В.М. Поляковський, В.В. Соломон. Ж.: Вид-во Євєнюк О.О., 2010.
9. **Шаблій В.Я. Довідник по ветеринарній санітарії.** К.: Урожай, 1988.
10. **Державні санітарні правила для молокопереробних підприємств.** – ДСП 4.4.4.011–96.
11. **Санітарні норми для тваринницьких та переробних підприємств України.** Навчальний посібник. Д.А. Засекін, В.М. Поляковський, В.В. Соломон. К.: «Центр учбової літератури», 2015. 400 с.
12. [http://www.consumer.gov.ua/ContentPages/Vimogi\\_Do\\_Nekomertsyynogo\\_Peremishchennya\\_Tvarin/99/](http://www.consumer.gov.ua/ContentPages/Vimogi_Do_Nekomertsyynogo_Peremishchennya_Tvarin/99/)
13. <http://vetcontrol.org.ua/>