

МИКОЛАЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФАКУЛЬТЕТ ТЕХНОЛОГІЙ ВИРОБНИЦТВА І ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ
ТВАРИННИЦТВА, СТАНДАРТИЗАЦІЇ ТА БІОТЕХНОЛОГІЇ
КАФЕДРА ВЕТЕРИНАРНОЇ МЕДИЦИНИ ТА ГІГІЄНИ

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Перший проректор

Дмитро БАБЕНКО

25 06 2024 р.

Гарант освітньої програми

Імінжон ЛУМЕДЗЕ

25 06 2024 р.

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Ветеринарно-санітарна експертиза об'єктів мисливського промислу»

Галузь знань	21 «Ветеринарна медицина»
Спеціальність	212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»
Освітньо-наукова програма	«Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»
Освітній ступінь	«Магістр»
Семестр	12-й
Форма здобуття освіти	денна
Викладач	Лумедзе Імінжон Халідович, канд. вет. наук, доцент iminhalidovich@gmail.com

Розглянуто на засіданні кафедри ветеринарної медицини та гігієни
Протокол № 14 від «20» червня 2024 року.

Завідувач кафедри

Імінжон ЛУМЕДЗЕ

Схвалено науково-методичною комісією факультету технологій виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнології.

Протокол № 11 від «24» червня 2024 року.

Голова науково-методичної комісії

Галина КАЛИНИЧЕНКО

Схвалено на засіданні вченої ради факультету технологій виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнології.

Протокол № 13 від «26» червня 2024 року.

Голова вченої ради

Михайло ГИЛЬ

Миколаїв 2024

1. Призначення навчальної дисципліни	Ознайомлення студентів з ветеринарним законодавством України іншими нормативними документами у сфері якості та безпечності об'єктів мисливського промислу, щоб гарантувати випуск тільки доброякісної та безпечної продукції для населення та сировини для промисловості.
2. Мета навчальної дисципліни	Вивчення комплексу санітарно-гігієнічних, діагностичних та спеціальних досліджень об'єктів мисливського промислу з метою науково обгрунтованої ветеринарно-санітарної оцінки цих продуктів.
3. Компетентності	<p><i>Інтегральна компетентність:</i> ІК Здатність розв'язувати складні задачі і проблеми у галузі ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи, що передбачає проведення досліджень, упровадження інновацій та характеризується невизначеністю умов і вимог.</p> <p><i>Загальні компетентності:</i> ЗК9. Визначеність і наполегливість щодо поставлених завдань і взятих обов'язків.</p> <p><i>Фахові компетентності спеціальності:</i> ФК1 Аналізувати основні принципи гарантування безпечності харчового ланцюга, контролювати, оцінювати та управляти ризиками під час виробництва та обігу харчових продуктів, проводити відбір, консервування, пакування і пересилання проб тваринного, рослинного та біотехнологічного походження для досліджень, проводити ветеринарний облік, оформляти звітну документацію. ФК3. Здійснювати державний (внутрішній) контроль за дотриманням вимог гуманного забою тварин, передзабійною підготовкою та забоєм тварин, проводити післязабійне інспектування продуктів забою, забезпечення простежуваності. ФК5. Здатність досліджувати харчові продукти і корми органолептичними та інструментальними методами для визначення їх безпечності та якості. ФК6. Володіти методиками клінічних і лабораторних досліджень для контролю стану здоров'я тварин та дотримання порядку виробництва та обігу харчових продуктів, одержаних від тварин, підданих лікуванню та профілактичним обробкам, відповідно до концепції «Єдиного здоров'я». ФК7. Здатність планувати і здійснювати контроль та проводити моніторинг виробництва, зберігання, переробки та реалізації харчових продуктів і кормів, кормових добавок, преміксів, побічних продуктів, ветеринарних</p>

	<p>препаратів, засобів ветеринарної медицини та оцінювати їх безпечність і якість.</p> <p><i>ФК8.</i> Здатність планувати та проводити стандартний і розширений державний контроль за підконтрольними вантажами на державному кордоні України та транспорті, аналізувати зв'язок між контролем безпечності харчових продуктів та здоров'ям людей за міжнародної торгівлі продуктами тваринного походження.</p> <p><i>ФК9.</i> Здатність проводити державний аудит на підконтрольних потужностях з виробництва, переробки, обігу харчових продуктів, кормів, кормових добавок, преміксів, ветеринарних препаратів, побічних продуктів згідно із системою менеджменту безпечності харчових продуктів (НАССР/ISO 22000) та контролювати систему моніторингу для кожної критичної точки управління (КТУ) під час виробництва продукції.</p> <p><i>ФК10.</i> Здатність планувати санітарні заходи, розробляти процедури та контролювати дотримання гігієнічних вимог на потужностях для випуску безпечних харчових продуктів, кормів і кормових добавок тощо.</p> <p><i>ФК12.</i> Проводити державний (внутрішній) ветеринарно-санітарний контроль на потужностях з виробництва та обігу м'яса і м'ясних продуктів, молока і молочних продуктів, напівфабрикатів, харчових гідробіонтів; заготівлю, зберіганням та обігом харчових рослинних продуктів, меду і апіпродуктів, харчових яєць та яйцепродуктів, а також інших продуктів, володіти методами відбору проб, поводження з ними та результатів їх випробувань (досліджень).</p> <p><i>ФК15.</i> Контролювати технологічні процеси первинної обробки субпродуктів, харчової крові, спеціальної сировини, здійснювати ветеринарно-санітарний контроль за дотриманням технологічних операцій з ендокринною, ферментною, кишковою, шкіряно-хутровою сировиною, м'ясом та іншими продуктами забою і готовими харчовими продуктами, проводити їх інспектування, наносити позначку придатності та визначати шляхи подальшого використання цієї продукції.</p>
<p>4. Заплановані результати навчальної дисципліни</p>	<p>ПРН 1. Знати і грамотно використовувати термінологію ветеринарної медицини.</p> <p>ПРН 8. Здійснювати моніторинг причин поширення хвороб різної етіології та біологічного забруднення довкілля відходами тваринництва, а також матеріалами та засобами ветеринарного призначення.</p>

	<p>ПРН 9. Розробляти заходи, спрямовані на захист населення від хвороб, спільних для тварин і людей.</p> <p>ПРН 10. Пропонувати та використовувати доцільні інноваційні методи і підходи вирішення проблемних ситуацій професійного походження.</p> <p>ПРН 11. Узагальнювати та аналізувати інформацію щодо ефективності роботи ветеринарних фахівців різного підпорядкування.</p> <p>ПРН 12. Знати правила та законодавчі нормативні акти щодо нагляду і контролю виробництва, зберігання, транспортування та реалізації продукції тваринного і рослинного походження.</p> <p>ПРН 13. Розуміти логічну послідовність дій та вміти оформляти відповідну документацію під час проведення судово-ветеринарної експертизи.</p> <p>ПРН 18. Здійснювати облікову звітність під час фахової діяльності.</p> <p>ПРН 20. Володіти спеціалізованими програмними засобами для виконання професійних завдань.</p>
--	--

5.Опис навчальної дисципліни	<p>Всього годин/кредитів за навчальним планом, з них:</p> <ul style="list-style-type: none"> - лекції - практичні заняття - лабораторні заняття - самостійна робота 	<p><i>120 годин/4,0 кредитів</i></p> <p><i>28 години/0,9 кредити</i></p> <p><i>14 години/0,5 кредити</i></p> <p><i>28 години/0,9 кредити</i></p> <p><i>50 години/1,7 кредити</i></p>
-------------------------------------	---	--

Календарний план*

№ з/п	Найменування тем	Розподіл навчального часу, годин			
		лк	лз	пз	ср
1	Морфологічний та хімічний склад м'яса диких тварин та пернатої дичини	8	8	4	16
2	Ветеринарно-санітарна експертиза м'яса диких промислових тварин та пернатої дичини	20	20	10	34
Всього:		28	28	14	50

*Примітка. Проведення видів занять здійснюється відповідно до графіку освітнього процесу.

6.Порядок та критерії оцінювання	Поточний контроль знань здійснюється шляхом усного опитування на лабораторно-практичних заняттях, письмового тестування, тестування за допомогою ПЕОМ, а оцінювання виконується за бальною методикою ЄКТС. Проте підсумковий контроль – шляхом проведення заліку в усній формі по питаннях, що розглядаються і затверджуються на засідання кафедри. Оцінювання виконується за бальною методикою ЄКТС. Студенти, які набрали впродовж семестру 60 балів одержують залік без його складання, в той час як в іншому випадку залік складається й набрані кредити додаються до таких семестрових.		
№ п/п	Форма контролю	Контроль протягом семестру	Макс. / мін. кількість балів
1	Контрольна робота	4	30 / 18
2	Тестування	1	7,5 / 4,5
3	Підготовка презентацій	1	7,5 / 4,5
4	Підготовка рефератів	1	7,5 / 4,5
5	Наукова робота	1	7,5 / 4,5
Усього (балів)		x	100/60
Загальна шкала оцінювання ECTS за результатами курсу			
Сума балів за всі види освітньої діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
90 - 100	A	зараховано	
82 - 89	B		
75 - 81	C		
64 - 74	D		
60 - 63	E		
35 - 59	FX	не зараховано з можливістю повторного складання	
0 - 34	F	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	
7. Політика курсу	<p>Основні принципи проведення занять:</p> <ul style="list-style-type: none"> - відкритість до нових та неординарних ідей, толерантність, доброзичлива партнерська атмосфера взаєморозуміння та творчого розвитку; - усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін; - різні моделі роботи на заняттях, у тому числі робота над вирішенням завдань дає можливість здобувачам вищої освіти якнайширше розкрити свій власний потенціал, навчитись довіряти своїм партнерам, розвинути навички 		

	інтелектуальної роботи в команді; курс передбачає інтенсивне використання мобільних технологій навчання, що дає можливість здобувачам вищої освіти та викладачеві спілкуватись один з одним у будь-який зручний для них час, а для здобувачів вищої освіти, які відсутні на заняттях, отримати необхідну навчальну інформацію та представити виконані завдання; - протягом усього курсу активно розвиваються автономні навички здобувачів вищої освіти, які можуть підготувати додаткову інформацію за темою, що не увійшла до переліку тем практичних занять змістових модулів та виступити з презентацією чи інформуванням додатково.
8. Інформаційні джерела	Рекомендована література Базова 1. Якубчак О.М., Хоменко В.І., Мельничук С.Д. та ін. / Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва. - Київ, 2005. - 800 с. 2. В.М.Ковбасенко. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва: Навчальний посібник: В двох томах. – Київ: Фірма «ІНКОС», 2005. – Т.1 – 416 с., Т.2 – 536 с. Допоміжна 1. Ветеринарно-санітарна експертиза та санітарна оцінка продуктів забою забійних тварин: навч. посібник / уклад.: О. М. Якубчак, С. А. Ткачук, Р. І. Білик. Київ : Лисенко М.М., 2011. 140 с. 2. Фурман, С., Лісогурська, Д., Лісогурська, О., Лігоміна, І., & Войналович, М. (2024). Молоко-сировина коров'яче для виробництва продуктів дитячого харчування: біохімічні показники і ключові аспекти безпеки та якості. <i>Аграрний вісник причорномор'я</i> , (110), 99-106.
9. Інтеграція здобувачів вищої освіти з особливими освітніми потребами	Передбачено використання індивідуальної форми навчання для здобувача за допомогою оболонки Moodle https://moodle.mnau.edu.ua
10. Доступ до матеріалів навчання	Робоча програма дисципліни та навчально-методичний комплекс дисципліни з необхідним його накопиченням розташовано на офіційному сайті Миколаївського національного аграрного університету https://moodle.mnau.edu.ua/course/view.php?id=4220

Силабус навчальної дисципліни розроблено:

Доцент кафедри

 Імінжон ЛУМЕДЗЕ

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
МИКОЛАЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФАКУЛЬТЕТ ТЕХНОЛОГІЙ ВИРОБНИЦТВА І ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ
ТВАРИННИЦТВА, СТАНДАРТИЗАЦІЇ ТА БІОТЕХНОЛОГІЇ

«ПОГОДЖЕНО»

Декан факультету ТВППТСБ

М.І. Гиль

2024 р.

25 06

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Перший проректор

Д.В. Бабенко

2024 р.

25 06

РОБОЧА ПРОГРАМА З НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
Ветеринарно-санітарна експертиза об'єктів мисливського
промислу
освітньо-професійна програма
«Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»
для здобувачів другого рівня вищої освіти 6-го року
очної (денної) форми навчання
на 2024-2025 навчальний рік

Освітній ступінь - **Магістр**

Галузь знань **21 – «Ветеринарна медицина»**

Спеціальність **212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»**

Мова викладання - **українська**

Програма відповідає вимогам Освітньо-професійної програми підготовки здобувачів вищої освіти «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза», затвердженою Вченою радою Миколаївського національного аграрного університету 26.03.2019 р. (протокол №8), чинної згідно наказу по університету №100-О від 19.06.2019р.

Розробник програми: к.вет.н., доцент І.Х. Лумедзе, Миколаївський національний аграрний університет.

Програму розглянуто на засіданні кафедри ветеринарної медицини та гігієни факультету ТВППТСБ МНАУ протокол № 14 від «20» 06 2024 року.

Завідувач кафедри
к. вет. н., доцент



І. Х. Лумедзе

Схвалено науково-методичною комісією факультету ТВППТСБ МНАУ протокол № 11 від «24» 06 2024 року.

Голова науково-методичної комісії
к. с.-г. наук, доцент



Г. І. Калиниченко

1. Анотація

Ветеринарно-санітарна експертиза об'єктів мисливського промислу вивчає методи дослідження та ветеринарної оцінки м'яса диких промислових тварин та пернатої дичини.

Annotation

The veterinary and sanitary examination of hunting facilities studies the methods of research and veterinary assessment of the meat of wild commercial animals and game birds.

2. Опис навчальної дисципліни

Ветеринарно-санітарна експертиза об'єктів мисливського промислу

Галузь знань **21 - Ветеринарна медицина**

Спеціальність **212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»**

Освітній ступінь - **Магістр**

Обв'язкова (вибіркова) компонента **Вибіркова**

Семестр **XII**

Кількість кредитів **ECTS 4,00**

Кількість модулів **2**

Кількість змістовних модулів **2**

Загальна кількість годин **120**

Види навчальної діяльності та види навчальних занять, обсяг годин та кредитів:

Лекції **28 / 0,9 кредити ECTS**

Лабораторні заняття **28 / 0,9 кредити ECTS**

Практичні заняття **14 / 0,5 кредити ECTS**

Самостійна робота **50 / 1,7 кредити ECTS**

Форма підсумкового контрольного заходу **залік**

3. Мета вивчення навчальної дисципліни

Мета дисципліни: вивчення комплексу санітарно-гігієнічних, діагностичних та спеціальних досліджень об'єктів мисливського промислу з метою науково обґрунтованої ветеринарно-санітарної оцінки цих продуктів.

Завдання дисципліни: студенти повинні вміти проводити ветеринарно-санітарні заходи й кваліфіковано вирішувати питання санітарно-гігієнічних досліджень, на підставі яких визначати ветеринарно-санітарну придатність м'яса диких промислових тварин та пернатої дичини.

Предмет навчальної дисципліни: ветеринарно-санітарна експертиза м'яса диких промислових тварин та пернатої дичини.

Інтегральні компетентності: 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:

ЗК9. Визначеність і наполегливість щодо поставлених завдань і взятих обов'язків.

Спеціальні (фахові) компетентності:

ФК1. Аналізувати основні принципи гарантування безпечності харчового ланцюга, контролювати, оцінювати та управляти ризиками під час виробництва та обігу харчових продуктів, проводити відбір, консервування, пакування і пересилання проб тваринного, рослинного та біотехнологічного походження для досліджень, проводити ветеринарний облік, оформляти звітну документацію.

ФК3. Здійснювати державний (внутрішній) контроль за дотриманням вимог гуманного забою тварин, передзабійною підготовкою та забоєм тварин, проводити післязабійне інспектування продуктів забою, забезпечення простежуваності.

ФК5. Здатність досліджувати харчові продукти і корми органолептичними та інструментальними методами для визначення їх безпечності та якості.

ФК6. Володіти методиками клінічних і лабораторних досліджень для контролю стану здоров'я тварин та дотримання порядку виробництва та обігу харчових продуктів, одержаних від тварин, підданих лікуванню та профілактичним обробкам, відповідно до концепції «Єдиного здоров'я».

ФК7. Здатність планувати і здійснювати контроль та проводити моніторинг виробництва, зберігання, переробки та реалізації харчових продуктів і кормів, кормових добавок, преміксів, побічних продуктів, ветеринарних препаратів, засобів ветеринарної медицини та оцінювати їх безпечність і якість.

ФК8. Здатність планувати та проводити стандартний і розширений державний контроль за підконтрольними вантажами на державному кордоні України та транспорті, аналізувати зв'язок між контролем безпечності харчових продуктів та здоров'ям людей за міжнародної торгівлі продуктами тваринного походження.

ФК9. Здатність проводити державний аудит на підконтрольних потужностях з виробництва, переробки, обігу харчових продуктів, кормів, кормових добавок, преміксів, ветеринарних препаратів, побічних продуктів згідно із системою менеджменту безпечності харчових продуктів (HACCP/ISO 22000) та

контролювати систему моніторингу для кожної критичної точки управління (КТУ) під час виробництва продукції.

ФК10. Здатність планувати санітарні заходи, розробляти процедури та контролювати дотримання гігієнічних вимог на потужностях для випуску безпечних харчових продуктів, кормів і кормових добавок тощо.

ФК12. Проводити державний (внутрішній) ветеринарно-санітарний контроль на потужностях з виробництва та обігу м'яса і м'ясних продуктів, молока і молочних продуктів, напівфабрикатів, харчових гідробіотів; заготівлею, зберіганням та обігом харчових рослинних продуктів, меду і аліпродуктів, харчових яєць та яйцепродуктів, а також інших продуктів, володіти методами відбору проб, поводження з ними та результатів їх випробувань (досліджень).

ФК15. Контролювати технологічні процеси первинної обробки субпродуктів, харчової крові, спеціальної сировини, здійснювати ветеринарно-санітарний контроль за дотриманням технологічних операцій з ендокринною, ферментною, кишковою, шкіряно-хутровою сировиною, м'ясом та іншими продуктами забою і готовими харчовими продуктами, проводити їх інспектування, наносити позначку придатності та визначати шляхи подальшого використання цієї продукції.

Програмні результати навчання:

ПРН 1. Знати і грамотно використовувати термінологію ветеринарної медицини.

ПРН 8. Здійснювати моніторинг причин поширення хвороб різної етіології та біологічного забруднення довкілля відходами тваринництва, а також матеріалами та засобами ветеринарного призначення.

ПРН 9. Розробляти заходи, спрямовані на захист населення від хвороб, спільних для тварин і людей.

ПРН 10. Пропонувати та використовувати доцільні інноваційні методи і підходи вирішення проблемних ситуацій професійного походження.

ПРН 11. Узагальнювати та аналізувати інформацію щодо ефективності роботи ветеринарних фахівців різного підпорядкування.

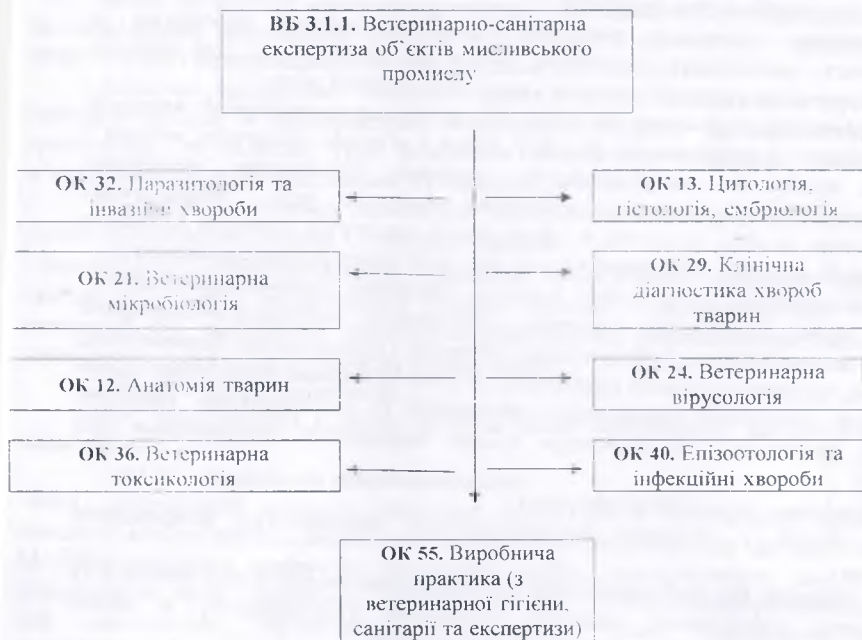
ПРН 12. Знати правила та законодавчі нормативні акти щодо нагляду і контролю виробництва, зберігання, транспортування та реалізації продукції тваринного і рослинного походження.

ПРН 13. Розуміти логічну послідовність дій та вміти оформляти відповідну документацію під час проведення судово-ветеринарної експертизи.

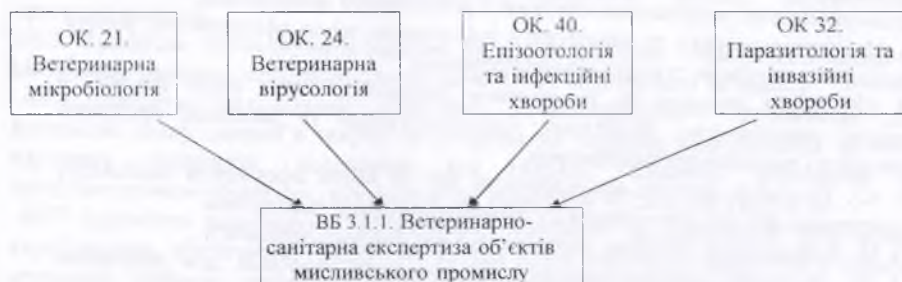
ПРН 18. Здійснювати облікову звітність під час фахової діяльності.

ПРН 20. Володіти спеціалізованими програмними засобами для виконання професійних завдань.

4. Місце дисципліни у структурі навчальних дисциплін



5. Передумови для вивчення дисципліни



6. Структурно-логічна схема навчальної дисципліни

Змістовий модуль		Теми		Обсяги годин				
№	назва	№	назва	Л	ЛЗ	ПЗ	СР	Разом
1	Морфологічний та хімічний склад м'яса диких тварин та пернатой	1	Мисливство. Вимоги до полювання.	4				4
		2	Морфологічний та хімічний склад м'яса диких тварин та	4	8	4	16	32

дичини		пернатої дичини.						
Всього за змістовий модуль				8	8	4	16	36
2	Ветеринарно-санітарна експертиза м'яса диких промислових тварин та пернатої дичини	1	Передзабійне дослідження мисливсько-промислових тварин Післязабійний огляд	10				10
		2	Ветеринарно-санітарна оцінка м'яса та внутрішніх органів диких тварин і тушок пернатої дичини	10	20	10	34	74
Всього за змістовий модуль				10	20	10	34	84
Всього годин по навчальній дисципліні				28	28	14	50	120

7. ЗМІСТ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

7.1. Загальний розподіл годин і кредитів

Назва змістового модуля	Кількість годин і кредитів		
	год.	кред.	%
1. Морфологічний та хімічний склад м'яса диких тварин та пернатої дичини	36	1,2	30
2. Ветеринарно-санітарна експертиза м'яса диких промислових тварин та пернатої дичини	84	2,8	70
Всього	120	4,0	100

7.2. Склад, обсяг і терміни виконання змістових модулів

Назва змістового модуля	Кіл-ть годин	Термін виконання
1. Морфологічний та хімічний склад м'яса диких тварин та пернатої дичини	36	Відповідно до семестрового навчального плану та графіку навчального процесу
2. Ветеринарно-санітарна експертиза м'яса диких промислових тварин та пернатої дичини	84	
Всього	120	x

7.3. Перелік та короткий зміст лекцій

Назва змістового модуля/тема	Обсяг годин
Змістовий модуль 1. Морфологічний та хімічний склад м'яса диких тварин та пернатої дичини	8
1. Мисливство. Вимоги до полювання. Добування мисливських тварин Keywords: hunting, wild animals, game birds	4
2. Морфологічний та хімічний склад м'яса диких тварин та пернатої	4

дичини М'ясо диких тварин та пернатої дичини: органолептичні ознаки, морфологічний та хімічний склад, смакові та кулінарні якості. Keywords: wild animals, game birds, morphological and chemical composition of meat	
Змістовий модуль 2. Ветеринарно-санітарна експертиза м'яса диких промислових тварин та пернатої дичини	20
1. Передзабійне дослідження мисливсько-промислових тварин Післязабійний огляд Розбирання туш диких тварин і ветсанекспертиза м'яса Keywords: wild animals, game birds, veterinary and sanitary examination of meat	10
2. Ветеринарно-санітарна оцінка продуктів забою диких тварин при хворобах Ветеринарно-санітарна оцінка м'яса та внутрішніх органів диких тварин і тушок пернатої дичини при різноманітних хворобах інфекційної та інвазійної етіології Keywords: wild animals, game birds, veterinary and sanitary examination of meat, infectious and invasive diseases	10
Всього	28

7.4. Перелік та план лабораторних занять

Тема, перелік питань	Обсяг годин	Форми контролю
Змістовий модуль 1. Морфологічний та хімічний склад м'яса диких тварин та пернатої дичини	8	х
1. М'ясо диких тварин М'ясо лося, оленя, сайгака, ведмедя, борсука, нутрій, дикого кабана	4	Опитування
2. М'ясо пернатої дичини М'ясо глухаря, тетерюка, рябчика, фазана, диких гусей та качок	4	Опитування
Змістовий модуль 2. Ветеринарно-санітарна експертиза м'яса диких промислових тварин та пернатої дичини	20	х
1. Ветеринарно-санітарна експертиза м'яса диких промислових тварин за інфекційних хвороб (сибірка, ботулізм, туляремія)	12	Опитування
2. Ветеринарно-санітарна експертиза м'яса пернатої дичини за інфекційних хвороб (Ньюкаслська хвороба)	8	Тестування
Всього	28	х

7.5. Перелік та план практичних занять

Тема, перелік питань	Обсяг годин	Форми контролю
----------------------	-------------	----------------

Змістовий модуль 1. Морфологічний та хімічний склад м'яса диких тварин та пернатої дичини	4	x
1. М'ясо диких тварин М'ясо диких баранів та козлів (джейранів, муфлонів, архарів та ін.)	4	Опитування
Змістовий модуль 2. Ветеринарно-санітарна експертиза м'яса диких промислових тварин та пернатої дичини	10	x
1. Ветеринарно-санітарна експертиза м'яса диких промислових тварин за інфекційних хвороб (ящур, віспа, туберкульоз)	10	Опитування
Всього	14	x

7.6 Теми, форма контролю та перевірки завдань, які внесені на самостійне обов'язкове опрацювання

Тема, перелік питань	Обсяг годин	Форми контролю
Змістовий модуль 1. Морфологічний та хімічний склад м'яса диких тварин та пернатої дичини	16	x
1. М'ясо диких тварин та пернатої дичини М'ясо зайця, яка, сірої, бородатої та камінної куріпок, фазана, перепела	16	Опитування Опитування
Змістовий модуль 2. Ветеринарно-санітарна експертиза м'яса диких промислових тварин та пернатої дичини	34	x
1. Ветеринарно-санітарна експертиза м'яса диких промислових тварин за інфекційних хвороб (Ку-лихоманка, бруцельоз, бешиха, лептоспіроз)	20	Опитування
2. Ветеринарно-санітарна експертиза м'яса диких промислових тварин за інвазійних хвороб (цистицеркоз, трихінельоз)	14	Опитування
Всього	50	x

7.7. Питання для поточного та підсумкового контролю знань здобувачів вищої освіти

Питання для поточного контролю знань

Змістовий модуль 1

1. Мисливство. Вимоги до полювання.
2. М'ясо диких тварин та пернатої дичини: органолептичні ознаки, морфологічний та хімічний склад, смакові та кулінарні якості.
3. М'ясо лося, оленя, сайгака, ведмедя, борсука, нутрій, дикого кабана.
4. М'ясо глухаря, тетерюка, рябчика, фазана, диких гусей та качок.
5. М'ясо диких баранів та козлів (джейранів, муфлонів, архарів та ін.).

6. М'ясо зайця, яка.
7. М'ясо сірої, бородатої та камінної куріпок, фазана, перепела.

Змістовий модуль 2

1. Передзабійне дослідження мисливсько-промислових тварин. Післязабійний огляд. Розбирання туш диких тварин і ветсанекспертиза м'яса.
2. Ветеринарно-санітарна експертиза м'яса диких промислових тварин за інфекційних хвороб (сибірка, ботулізм, туляремія).
3. Ветеринарно-санітарна експертиза м'яса пернатої дичини за інфекційних хвороб (Ньюкаслська хвороба).
4. Ветеринарно-санітарна експертиза м'яса диких промислових тварин за інфекційних хвороб (ящур, віспа, туберкульоз).
5. Ветеринарно-санітарна експертиза м'яса диких промислових тварин за інфекційних хвороб (Ку-лихоманка, бруцельоз, бешиха, лептоспіроз).
6. Ветеринарно-санітарна експертиза м'яса диких промислових тварин за цистицеркозу.
7. Ветеринарно-санітарна експертиза м'яса диких промислових тварин за трихінельозу.

Перелік питань для підсумкового контролю знань

1. Мисливство. Вимоги до полювання.
2. М'ясо диких тварин та пернатої дичини: органолептичні ознаки, морфологічний та хімічний склад, смакові та кулінарні якості.
3. М'ясо лося, оленя, сайгака, ведмедя, борсука, нутрій, дикого кабана.
4. М'ясо глухаря, тетерюка, рябчика, фазана, диких гусей та качок.
5. М'ясо диких баранів та козлів (джейранів, муфлонів, архарів та ін.).
6. М'ясо зайця, яка.
7. М'ясо сірої, бородатої та камінної куріпок, фазана, перепела.
8. Передзабійне дослідження мисливсько-промислових тварин. Післязабійний огляд. Розбирання туш диких тварин і ветсанекспертиза м'яса.
9. Ветеринарно-санітарна експертиза м'яса диких промислових тварин за інфекційних хвороб (сибірка, ботулізм, туляремія).
10. Ветеринарно-санітарна експертиза м'яса пернатої дичини за інфекційних хвороб (Ньюкаслська хвороба).
11. Ветеринарно-санітарна експертиза м'яса диких промислових тварин за інфекційних хвороб (ящур, віспа, туберкульоз).
12. Ветеринарно-санітарна експертиза м'яса диких промислових тварин за інфекційних хвороб (Ку-лихоманка, бруцельоз, бешиха, лептоспіроз).

13. Ветеринарно-санітарна експертиза м'яса диких промислових тварин за цистицеркозу.
14. Ветеринарно-санітарна експертиза м'яса диких промислових тварин за трихінельозу.

8. Форма підсумкового контролю, критерії оцінювання результатів навчання та рейтингова оцінка знань здобувачів вищої освіти з дисципліни

Контроль знань з дисципліни здійснюється шляхом індивідуальних опитувань здобувачів вищої освіти та тестуванням на лабораторних заняттях.

Здобувачі вищої освіти, які пропустили лекцію, представляють протягом тижня матеріал пропущеної лекції, пропущені лабораторні заняття відробляються згідно графіка. Підсумковий контроль знань – залік.

Рейтингова оцінка знань здобувачів вищої освіти з дисципліни

№ п/п	Форма контролю	Контроль протягом семестру	Макс. / мін. кількість балів
1	Опитування	9	5/3
2	Тестування	9	5/3
3	Контрольна робота	1	5/3
4	Наукова робота	1	5/3
Усього (балів)		20	100/60
Загальна шкала оцінювання ECTS за результатами курсу			
Сума балів за всі види освітньої діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
90 - 100	A	зараховано	
82 - 89	B		
75 - 81	C		
64 - 74	D		
60 - 63	E		
35 - 59	FX	не зараховано з можливістю повторного складання	
0 - 34	F	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	

9. Інструменти, обладнання та програмне забезпечення, використання яких передбачає навчальна дисципліна

Для проведення лабораторних і практичних занять з дисципліни обладнано спеціалізовану лабораторію.

При проведенні лекцій, лабораторних та практичних занять з дисципліни використовуються плакати, таблиці, атласи, слайди, відеоматеріали, презентації тощо.

Для проведення лабораторно – практичних занять дисципліна устаткована:

- мікроскопами «Біолам –ЛОМО»;
- стендами, слайдами тощо.

10. Перелік рекомендованих літературних джерел та законодавчо-нормативних актів

10.1. Базова література

1. Якубчак О.М. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва / О.М. Якубчак, В.І. Хоменко, С.Д. Мельничук та ін // К.: Біопром, 2005. 799 с.
2. В.М.Ковбасенко. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва: Навчальний посібник: В двох томах. – Київ: Фірма «ІНКОС», 2005. – Т.1 – 416 с., Т.2 – 536 с.

10.2 Допоміжна література

1. Ветеринарно-санітарна експертиза. Практикум. Навчальний посібник (перевидання) / Н. М. Зажарська, Р. С. Куцак, І. А. Бібен, Л. В. Кунева. – Дніпро, 2017. – 193 с. – Режим доступу: <http://dspace.dsau.dp.ua/jspui/handle/123456789/733>.
2. Ветеринарно-санітарна експертиза та санітарна оцінка продуктів забою забійних тварин: навч. посібник / уклад.: О. М. Якубчак, С. А. Ткачук, Р. І. Білик. Київ : Лисенко М.М., 2011. 140 с.
3. Фурман. С., Лісогурська. Д., Лісогурська. О., Лігоміна, І., & Войналович, М. (2024). Молоко-сировина коров'яче для виробництва продуктів дитячого харчування: біохімічні показники і ключові аспекти безпеки та якості. *Аграрний вісник причорномор'я*, (110), 99-106.

10.3 Інформаційні ресурси

www.nbu.gov.ua/ - Національна бібліотека України імені В. І. Вернадського

www.dnsgb.com.ua – Національна Наукова Сільськогосподарська Бібліотека Національної Академії Аграрних наук

library.nubsp.edu.ua – Наукова бібліотека Національного університету біоресурсів і природокористування України.

ДОДАТОК

до робочої програми 2024-2025 н.р. навчальної дисципліни
Ветеринарно-санітарна експертиза об'єктів мисливського промислу

Перелік внесених змін на 2024-2025 н.р.

№	Зміст змін	Підстава	Примітки
1	Оновлено перелік рекомендованих літературних джерел допоміжної літератури	осучаснення літературного матеріалу	

Розробник програми:

к. вет. н., доцент

A handwritten signature in blue ink, appearing to be 'Лумедзе' (Lumedze), written in a cursive style.

И. Х. Лумедзе