

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

«ПОГОДЖЕНО»

Декан факультету ТВППТСБ

М.І. Гиль

« 01 » 07 2026 р.

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Перший проректор

Д.В. Бабенко

« 02 » 01 2026 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА З НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
Ветеринарно-санітарна експертиза об'єктів мисливського
промислу

освітньо-професійна програма

«Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»

для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти 6-го року

очної (денної) форми навчання

на 2026-2027 навчальний рік

Ступінь вищої освіти - **Магістр**

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

Освітня спеціальність **212** «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»

Мова викладання - **українська**

Миколаїв
2026

Програма відповідає вимогам Освітньо-професійної програми підготовки здобувачів вищої освіти «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза», затвердженою Вченою радою Миколаївського національного аграрного університету 30.03.2021 р. (протокол №8), чинної згідно наказу по університету № 53-О від 18.05.2021 р.

Розробник програми: канд. вет. наук, старший викладач В'ячеслав БРОДОВСЬКИЙ, Миколаївський національний аграрний університет.

Програму розглянуто на засіданні кафедри ветеринарної медицини та гігієни факультету ТВППТСБ МНАУ протокол № 14 від «18» 06. 2026 року.

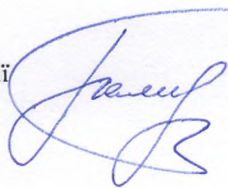
В.о завідувача кафедри
д-р с.-г. наук, професор



Михайло ГИЛЬ

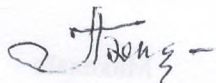
Схвалено науково-методичною комісією факультету ТВППТСБ МНАУ протокол № 12 від «25» 06 2026 року.

Голова науково-методичної комісії
канд. с.-г. наук, доцентка



Галина КАЛИНИЧЕНКО

Гарантка освітньої програми



Алла БОНДАР

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**

Освітня спеціальність **212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»**

Ступінь вищої освіти - **Магістр**

Обов'язкова (вибіркова) компонента - **Вибіркова**

Семестр **12**

Кількість кредитів ECTS **4,00**

Кількість змістовних модулів **2**

Загальна кількість годин **120**

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

Лекції **28/ 0,9 кредит ECTS**

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

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

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

Форма підсумкового контрольного заходу - **залік**

3. Мета, завдання, предмет 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.

У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач вищої освіти повинен здобути компетентності.

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:

- ЗК1.** Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.
- ЗК2.** Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.
- ЗК3.** Знання та розуміння предметної галузі та професії.
- ЗК4.** Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.
- ЗК8.** Здатність учитися і оволодівати сучасними знаннями.
- ЗК10.** Здатність спілкуватися з представниками інших професійних груп різного рівня (з експертами інших галузей знань/видів економічної діяльності).
- ЗК11.** Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.
- ЗК12.** Прагнення до збереження навколишнього середовища.

Спеціальні (фахові) компетентності:

- ФК2.** Здатність застосовувати методики роботи з національними і міжнародними нормативно-правовими актами, науковими працями, методичними розробками, рекомендаціями, інструкціями тощо у професійній діяльності.
- ФК3.** Здатність здійснювати державний (внутрішній) контроль дотримання вимог передзубийного огляду, забою тварин, а також здатність проводити післязубийний огляд продуктів забою та надавати рекомендації щодо їх подальшого використання.
- ФК4.** Здатність використовувати знання про хвороби тварин різної етіології для здійснення державного (внутрішнього) контролю на підконтрольних потужностях.
- ФК5.** Здатність досліджувати харчові продукти і корми органолептичними та інструментальними методами для визначення їх безпечності та якості.
- ФК6.** Здатність застосовувати методики і процедури щодо виробництва та обігу харчових продуктів відповідно до концепції «Єдиного здоров'я».
- 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. Здатність здійснювати державний (внутрішній) ветеринарно-санітарний контроль на потужностях з виробництва та обігу санітарних заходів, застосовувати придатні методи відбору проб, поводження з ними та результатами їх випробувань (досліджень).

ФК18. Здатність контролювати ефективність проведення санації потужностей згідно з вимогами національних та міжнародних нормативно-правових актів.

ФК19. Здатність вирішувати питання загальної ветеринарної превенції відповідно до концепції «системи раннього виявлення» для своєчасного виявлення та ідентифікації спалахів або появи хвороб.

ФК21.1 Здатність виконувати ветеринарно-санітарну експертизу об'єктів мисливського промислу.

ФК22.1 Здатність забезпечувати заходи ветеринарної санітарії і гігієни у підприємствах галузі свинарства.

Програмні результати навчання:

ПРН5. 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, а також від тварин, підданих лікуванню, профілактичним чи іншим обробкам тощо.

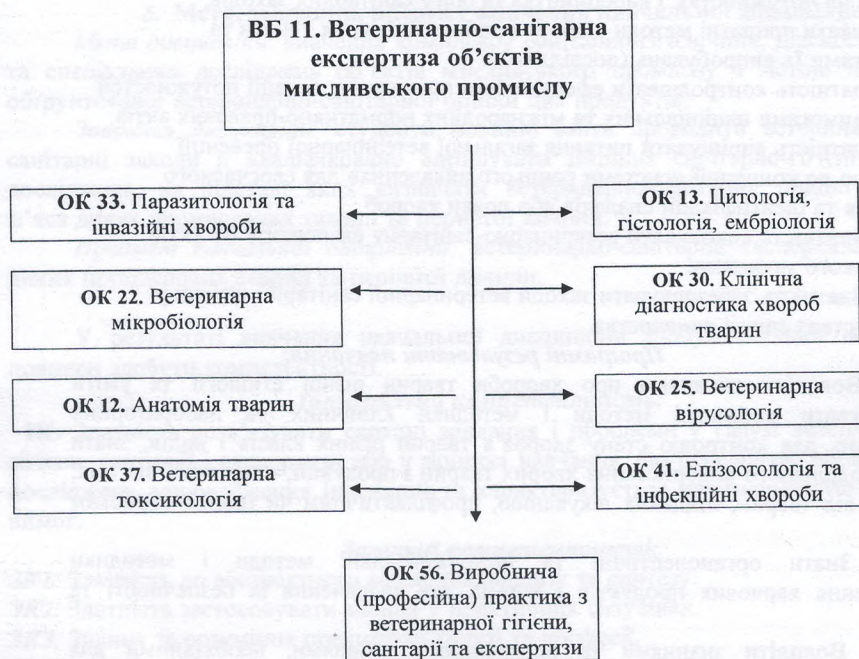
ПРН6. Знати органолептичні та інструментальні методи і методики дослідження харчових продуктів і кормів для визначення їх безпечності та якості.

ПРН11. Володіти знаннями та практичними уміннями, 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).

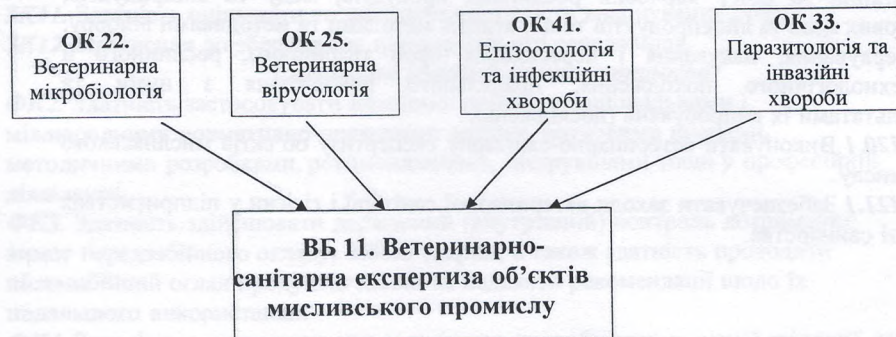
ПРН20.1 Виконувати ветеринарно-санітарну експертизу об'єктів мисливського промислу.

ПРН21.1 Забезпечувати заходи ветеринарної санітарії і гігієни у підприємствах галузі свинарства.

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	ЛК	ЛЗ	ПЗ	СР	Разом
1	Морфологічний та хімічний склад м'яса диких тварин та пернатої дичини	1	Мисливство. Вимоги до полювання.	4	4	2	8	18
		2	Морфологічний та хімічний склад м'яса диких тварин та пернатої дичини.	4	4	2	8	18
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	5	16	41
		2	Ветеринарно-санітарна оцінка м'яса та внутрішніх органів диких тварин і тушок пернатої дичини.	10	10	5	18	43
Всього за змістовий модуль				20	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 змістовного 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 змістовного 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 змістовного модуля/тема	Обсяг годин
Змістовий модуль 1. Морфологічний та хімічний склад м'яса диких тварин та пернатой дичини.	8
1. Мисливство. Вимоги до полювання. Ознайомити слухачів із поняттям мисливства, основними вимогами законодавства України щодо здійснення полювання, правилами безпечного поводження та принципами раціонального використання мисливських ресурсів. Поняття мисливства. Правові основи мисливства. Основні вимоги до полювання. Заборони під час полювання. Добування мисливських тварин. Key words: hunting, wild animals, game birds	4
2. Морфологічний та хімічний склад м'яса диких тварин та пернатой дичини. Ознайомити слухачів з особливостями будови м'язової тканини, морфологічним та хімічним складом м'яса диких тварин і пернатой дичини, а також факторами, що впливають на його харчову цінність та якість. Загальна характеристика м'яса диких тварин і пернатой дичини. Морфологічний склад м'яса. Особливості м'язової тканини. Хімічний склад м'яса. Особливості м'яса пернатой дичини. Фактори, що впливають на якість м'яса. Харчова цінність. М'ясо диких тварин та пернатой дичини: органолептичні ознаки, морфологічний та хімічний склад, смакові та кулінарні якості. Key words: wild animals, game birds, morphological and chemical composition of meat	4
Змістовий модуль 2. Ветеринарно-санітарна експертиза м'яса диких промислових тварин та пернатой дичини.	20
1. Передзабійне дослідження мисливсько-промислових тварин. Післязабійний огляд. Ознайомити слухачів з порядком проведення передзабійного ветеринарного огляду мисливсько-промислових тварин, основними вимогами до післязабійного ветеринарно-санітарного контролю туш і внутрішніх органів, а також критеріями оцінки їх придатності до споживання. Значення ветеринарно-санітарного контролю. Передзабійне дослідження мисливсько-промислових тварин. Післязабійний ветеринарно-санітарний огляд. Основні патологічні зміни. Ветеринарно-санітарна оцінка. Вимоги безпеки під час огляду. Розбирання туш диких тварин і ветсанекспертиза м'яса. Key words: wild animals, game birds, veterinary and sanitary examination of meat	10
2. Ветеринарно-санітарна оцінка м'яса та внутрішніх органів диких тварин і тушок пернатой дичини. Ознайомити слухачів з основними вимогами ветеринарно-санітарної оцінки продукції мисливства, навчити визначати придатність м'яса диких тварин і пернатой дичини до споживання, а	10

також розпізнавати ознаки захворювань і патологічних змін. Значення ветеринарно-санітарної експертизи. Первинний огляд туші. Огляд внутрішніх органів. Основні захворювання, що виявляються під час експертизи. Інфекційні: Паразитарні: Трихінельоз диких тварин. Особливості оцінки тушок пернатої дичини. Ознаки недоброякісного м'яса. Умови транспортування та зберігання. Key words: wild animals, game birds, veterinary and sanitary examination of meat, infectious and invasive diseases	
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. Мисливство. Вимоги до полювання. М'ясо диких тварин. М'ясо лося, оленя, сайгака, ведмеда, борсука, нутрії, дикого кабана.	4	Опитування
2. Морфологічний та хімічний склад м'яса диких тварин та пернатої дичини. Вивчення морфологічного складу м'яса. Дослідження хімічного складу м'яса. Порівняльний аналіз. 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. Передзабійне дослідження мисливсько-промислових тварин. Післязабійний огляд. Передзабійне дослідження тварин. Післязабійний ветеринарний огляд. Прийняття ветеринарно-санітарного рішення. Ветеринарно-санітарна експертиза м'яса диких промислових тварин за інфекційних хвороб (сибірка, ботулізм, туляремія)	10	Опитування
2. Ветеринарно-санітарна оцінка м'яса та внутрішніх органів диких тварин і тушок пернатої дичини. Ознайомлення з правилами ветеринарно-санітарної експертизи. Органолептичне дослідження м'яса. Дослідження внутрішніх органів. Ветеринарно-санітарна оцінка тушок пернатої дичини. Ветеринарно-санітарна експертиза м'яса пернатої дичини за інфекційних хвороб (хвороба Ньюкасла).	10	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	х
1. Мисливство. Вимоги до палювання. М'ясо диких тварин. М'ясо диких баранів та козлів (джейранів, муфлонів, архарів та ін.).	2	Опитування
2. Морфологічний та хімічний склад м'яса диких тварин та пернатої дичини. Вивчення морфологічної будови м'яса на натуральних зразках або муляжах. Визначення співвідношення м'язової, жирової та сполучної тканин. Порівняння морфологічних особливостей м'яса: дикого кабана; козулі; оленя; зайця; качки; фазана. Аналіз хімічного складу різних видів м'яса за довідковими таблицями: вміст білків; жирів; води; мінеральних речовин; вітамінів. Визначення факторів, що впливають на хімічний склад м'яса (вік, стать, сезон, умови існування, вид тварини). Оцінка харчової та біологічної цінності м'яса різних видів дичини. М'ясо пернатої дичини; глухаря, тетерюка, рябчика, фазана, диких гусей та качок.	2	Опитування
Змістовий модуль 2. Ветеринарно-санітарна експертиза м'яса диких промислових тварин та пернатої дичини	10	х
1. Передзабійне дослідження мисливсько-промислових тварин. Післязабійний огляд. Організація передзабійного ветеринарного огляду мисливсько-промислових тварин. Вивчення нормативних вимог та документації. Методика клінічного дослідження тварин перед забоєм: оцінка загального стану, поведінки, вгодованості, температури тіла, слизових оболонок, дихання та серцевої діяльності. Передзабійне виявлення ознак інфекційних, паразитарних і незаразних захворювань у диких тварин. Прийняття рішення щодо допуску до забою. Методика післязабійного огляду туші. Дослідження голови, лімфатичних вузлів, м'язової тканини, кісток та жирової тканини. Післязабійний ветеринарний огляд внутрішніх органів (серце, легені, печінка, нирки, селезінка, шлунково-кишковий тракт). Виявлення патологічних змін. Виявлення паразитарних уражень та ознак інфекційних хвороб під час післязабійної експертизи мисливської продукції. Ветеринарно-санітарна оцінка туш і органів. Прийняття рішення щодо використання, утилізації або знезараження продукції. Ветеринарно-санітарна експертиза м'яса диких	5	Опитування

промислових тварин за інфекційних хвороб (ящур, віспа, туберкульоз).		
2. Ветеринарно-санітарна оцінка м'яса та внутрішніх органів диких тварин і тушок пернатой дичини. Огляд туші дикої тварини визначення видового походження; оцінка ступеня знекровлення; огляд шкіри, підшкірної клітковини, м'язової тканини; оцінка кольору, запаху, консистенції м'яса. Дослідження внутрішніх органів легені; серце; печінка; селезінка; нирки; шлунок та кишечник; лімфатичні вузли. Ветеринарно-санітарна оцінка тушок пернатой дичини зовнішній огляд; оцінка оперення та шкіри; дослідження грудних м'язів; огляд внутрішніх органів; визначення ознак псування та захворювань. Виявлення патологічних змін; паразитарні ураження; механічні пошкодження; запальні процеси; крововиливи; ознаки септичних станів; зміни, характерні для трихінельозу, туберкульозу, ехінококозу та інших хвороб. Прийняття ветеринарно-санітарного рішення; придатне без обмежень; придатне після знезараження; умовно придатне; непридатне до споживання; порядок утилізації. Ветеринарно-санітарна експертиза м'яса пернатой дичини за інфекційних хвороб (хвороба Ньюкасла).		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 пернатой дичини	16	x
1. Мисливство. Вимоги до палювання. М'ясо диких тварин та пернатой дичини. М'ясо зайця, яка, сірої, бородатої та камінної куріпок, фазана, перепела.	8	Презентація
2. Морфологічний та хімічний склад м'яса диких тварин та пернатой дичини. М'ясо пернатой дичини. М'ясо глухаря, тетерюка, рябчика, фазана, диких гусей та качок.	8	Презентація
Змістовий модуль 2. Ветеринарно-санітарна експертиза м'яса диких промислових тварин та пернатой дичини	34	x
1. Передзабійне дослідження мисливсько-промислових тварин. Післязабійний огляд.	16	Презентація

Ветеринарно-санітарна експертиза м'яса диких промислових тварин за інфекційних хвороб (Ку-лихоманка, бруцельоз, бешіха, лептоспіроз).		
2. Ветеринарно-санітарна оцінка м'яса та внутрішніх органів диких тварин і тушок пернатої дичини. Ветеринарно-санітарна експертиза м'яса диких промислових тварин за інвазійних хвороб (цистицеркоз, трихінельоз).	18	Презентація
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.
8. Яка мета передзабійного дослідження мисливських тварин.
9. Які клінічні ознаки оцінюють під час передзабійного огляду.
10. У якій послідовності проводять післязабійний ветеринарний огляд.
11. Які патологічні зміни найчастіше виявляють у тушах диких тварин.
12. У яких випадках тушу визнають непридатною до споживання.
13. Які заходи біобезпеки необхідно дотримуватися під час ветеринарно-санітарної експертизи.
14. Яка мета ветеринарно-санітарної оцінки продукції мисливства.
15. Які органи підлягають обов'язковому ветеринарному огляду.
16. Які ознаки свідчать про доброякісність м'яса.
17. Які паразитарні захворювання найчастіше виявляють у диких тварин.
18. Чому дослідження м'яса дикого кабана на трихінельоз є обов'язковим.
19. Які ознаки недоброякісного м'яса.
20. За яких умов м'ясо визнається непридатним до споживання.
21. Які вимоги висуваються до транспортування та зберігання добутої дичини.
22. Які особливості ветеринарно-санітарної оцінки тушок пернатої дичини.
23. Які категорії придатності продукції встановлюють за результатами ветеринарно-санітарної експертизи.
24. Які тканини входять до морфологічного складу м'яса.
25. Які особливості має м'ясо диких тварин порівняно з м'ясом свійських.
26. Які основні компоненти входять до хімічного складу м'яса.
27. Як вміст жиру впливає на харчову цінність продукції.

28. Чим відрізняється м'ясо пернатої дичини від м'яса диких копитних тварин.
29. Які тканини входять до складу м'яса.
30. Чим відрізняється морфологічна будова м'яса диких тварин від м'яса свійських.
31. Які основні компоненти хімічного складу м'яса.
32. Від яких факторів залежить хімічний склад м'яса дичини.
33. Які види м'яса диких тварин мають найвищу біологічну цінність.
34. Чим відрізняється м'ясо пернатої дичини від м'яса диких ссавців.
35. Які показники характеризують харчову цінність м'яса.

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 (хвороба Ньюкасла).
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, бешіа, лептоспіроз).
6. Ветеринарно-санітарна експертиза м'яса диких промислових тварин за цистицеркозу.
7. Ветеринарно-санітарна експертиза м'яса диких промислових тварин за трихінельозу.
8. Яка мета передзабійного ветеринарного огляду.
9. Які клінічні показники оцінюють перед забоєм.
10. Які органи підлягають обов'язковому післязабійному огляду.
11. Які патологічні зміни найчастіше виявляють у мисливсько-промислових тварин.
12. За яких умов тушу визнають непридатною до споживання.
13. Які особливості ветеринарно-санітарної експертизи дичини порівняно із сільськогосподарськими тваринами.
14. Які показники визначають доброякісність м'яса диких тварин.
15. Які патологічні зміни найчастіше зустрічаються у внутрішніх органах.
16. Які паразитарні захворювання можуть бути виявлені під час ветеринарно-санітарної експертизи.
17. За якими ознаками оцінюють якість тушок пернатої дичини.
18. У яких випадках м'ясо визнається непридатним до споживання.
19. Який порядок проведення ветеринарно-санітарної оцінки після добування дичини.

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 (хвороба Ньюкасла).
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, бешіха, 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, виконання контрольних робіт та наукова робота.

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	8	20/15
2	Тестування	8	20/15
3	Контрольна робота	1	20/10
4	Наукова робота	1	20/10
5	Презентації	2	20/10
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

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

Навчальний корпус № 1, вул. Карпенка (нова адреса - вулиця Генерала Олексі Алмазова, буд. 73).

Рік введення в експлуатацію – 1992, рік останнього ремонту – 2024.

Спеціальне технічне обладнання (Рік введення в експлуатацію – 1992, рік останнього ремонту – 2024). Для проведення лабораторних і практичних занять з дисципліни обладнано спеціалізовану лабораторію. Лабораторія мікробіології, вірусології, імунології та інфекційних хвороб, ауд. № 224 (21 м2), лекційна № 216.

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

ауд. №216

Мультимедійне обладнання:

- екран проєкційний напольний Rediea POP (Рік введення в експлуатацію – 2011, рік останнього ремонту –) – 1 шт.

- проєктор Acer X 1110 (Рік введення в експлуатацію – 2011, рік останнього ремонту –) – 1 шт.

- ноутбук Lenovo IdeaPad G555-3G-1 (59-034054) (Рік введення в експлуатацію – 2021, рік останнього ремонту –) – 1 шт.

Мікроскоп – 5 шт.

Прикладне програмне забезпечення:

Корпоративне ліцензування «Volume Licensing», Parent program: OPEN 93947897ZZE1608, Software Assurance (SA) №63986644, 63986649, 63986652: MS Excel; MS Word; Google Chrome; Mozilla Firefox

Доступ до мережі Internet.

Онлайн-сервіс відеозв'язку (на власних серверах) на базі Jitsi Meet.

Інформаційне забезпечення:

Інструкції з техніки безпеки та безпеки життєдіяльності.

Довідникова та нормативна література.

Навчальні фільми.

Презентації у режимі PowerPoint.

Для проведення лабораторно-практичних занять устаткована ауд. №224;

Устаткування:

Термостат ТС 80 М-2(рік введення в експлуатацію-1987, рік останнього ремонту -) – 1 шт.

Центрифуга - 1 шт.

Баня водяна - 1 шт.

Спиртівки - 5 шт.
 Сушильна шафа «ADIMEX» (Рік введення в експлуатацію-1986, рік останнього ремонту -)
 -1 шт.
 Гомогенізатор «MPW-302» (Рік введення в експлуатацію-1986, рік останнього ремонту -)
 -1 шт.
 Змішувач магнітний «ММ-5» (Рік введення в експлуатацію-1986, рік останнього ремонту -)
 -1 шт.
 Піч муфельна (Рік введення в експлуатацію-1986, рік останнього ремонту -)
 - 1 шт.
 Електронагрівач «ММ-2А» (Рік введення в експлуатацію-1986, рік останнього ремонту -) -1 шт.
 Стерилізатор - 1 шт.
 Апарат Коха - 1 шт.
 Автоклав - 1 шт.
 Термометри різні - 9 шт.
 Ареометри різні - 8 шт.
 Чашки Петрі - 9 шт.
 Ексикатор - 1 шт.
 Чашки Коха - 7 шт.
 Колби різні - 11 шт.
 Циліндри мірні на 50, 100, 200, 500, 1000 мл - 15 шт.
 Піпетки на I, 5, 10 мл - 14 шт.
 Мікропіпетки на 0,1 та 0,2 мл - 14 шт.
 Піпетки Пастера - 8 шт.
 Шпателі металеві - 11 шт.
 Шпателі Дригальського - 9 шт.
 Бюкси металеві - 5 шт.
 Бюкси скляні - 7 шт.
 Кристалізатор - 1 шт.
 Посуд лабораторний - 15 шт.
 Ваги аналітичні - 1 шт.
 Ваги технохімічні - 1 шт.
 Ваги торсійні - 1 шт.
 Копірувальний механізм - 3 шт.
 Центрифуга електрична лабораторна - 1 шт.
 Вакуумний насос - 1 шт.
 Дистилятор - 1 шт.
 Бідистилятор - 1 шт.
 Пробірки лабораторні - 14 шт.
 Флакони скляні - 16 шт.
 Штативи для пробірок - 10 шт.
 Скельця предметні - 21 шт.
 Скельця покривні - 21 шт.
 Камера Горяєва - 1 шт.

Петлі бактеріологічні - 10 шт.
 Голки препаративні - 10 шт.
 Пробки гумові, коркові - 21 шт.
 Палички скляні - 11 шт.
 Пінцети - 7 шт.
 Ланцети - 8 шт.
 Столи - 8 шт.
 Стільці - 16 шт.
 Стіл для викладача - 1 шт.
 Стілець для викладача - 1 шт.
 Шафа для зберігання приладів - 2 шт.
 Дошка для крейди темно-коричневого кольору - 1 шт.
 Інструкції з техніки безпеки та безпеки життєдіяльності.

10. Перелік рекомендованих літературних джерел та інформаційні ресурси

10.1. Базова література

1. Якубчак О. М. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології стандартизації продуктів тваринництва / О. М. Якубчак, В. І. Хоменко, С. Д. Мельничук та ін // К. : Біопром, 2005. 799с.
2. В. М. Ковбасенко. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва: Навчальний посібник: В двох томах. – Київ: Фірма «ІНКООС», 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. Кунєва. – 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 безпечності та якості. *Аграрний вісник причорномор'я*, (110), С. 99-106.

10.3 Інформаційні ресурси

www.nbuv.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 2026-2027 н.р. навчальної дисципліни
Ветеринарно-санітарна експертиза об'єктів мисливського промислу
 Перелік внесених змін на 2026-2027 н.р.

№	Зміст змін	Підстава	Примітки
1	Оновлено перелік рекомендованих літературних джерел допоміжної літератури	осучаснення літературного матеріалу	
2	Додано перелік інструментів та обладнання, використання яких передбачає навчальна дисципліна	більш повно розкривається методика вивчення дисципліни	
3	Уточнено компетентності та результати навчання, яким має відповідати підготовка за дисципліною	зміна чинної освітньої програми	

Розробник програми:

канд. вет. наук, старший викладач

В'ячеслав БРОДОВСЬКИЙ