

Міністерство освіти і науки України
Сумський національний аграрний університет
Факультет ветеринарної медицини
Кафедра ветеринарно-санітарного інспектування, мікробіології, гігієни та
патологічної анатомії

Робоча програма (силабус) освітнього компонента

Ветсанекспертиза і гігієна м'яса та м'ясних продуктів

Спеціальність 212 Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза

Освітня програма **ВЕТЕРИНАРНА ГІГІЄНА, САНІТАРІЯ І
ЕКСПЕРТИЗА**

Рівень вищої освіти другий (магістерський) рівень вищої освіти

Розробник:  к.вет.н., доцент Світлана НАЗАРЕНКО

Розглянуто, схвалено та затверджено на засіданні кафедри ветеринарно- санітарного інспектування, мікробіології, гігієни та патологічної анатомії	протокол від 09.06.2025 № 16
	Завідувач кафедри  Роман ПЕТРОВ (підпис)

Погоджено:

Гарант освітньої програми



Тетяна ФОТІНА

Декан факультету,
де реалізується освітня програма



Людмила НАГОРНА

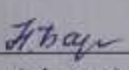
Рецензія на робочу програму надана  Димитро КИВЧ

(підпис)

(ПІБ)

 Віталій ПРОВАНІЙ

Методист відділу якості освіти,
ліцензування та акредитації

 Гана
(підпис)

(Ганна Баранік)
(ПІБ)

Зареєстровано в електронній базі: дата: 26.06.2025 р.

Інформація про перегляд робочої програми (силабусу):

Навчальний рік, в якому вносяться зміни	Номер додатку до робочої програми з описом змін	Зміни розглянуто і схвалено		
		Дата та номер протоколу засідання кафедри	Завідувач кафедри	Гарант освітньої програми

1. ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНІЙ КОМПОНЕНТ

1.	Назва ОК	Ветсанекспертиза і гігієна м'яса та м'ясних продуктів		
2.	Факультет/кафедра	Ветеринарної медицини / кафедра ветеринарно-санітарного інспектування, мікробіології, гігієни та патологічної анатомії		
3.	Статус ОК	Обов'язковий		
4.	Програма/Спеціальність (програми), складовою яких є ОК для	Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза 212 Ветеринарна гігієна, санітарія і експерти 43		
5.	ОК може бути запропонований для (заповнюється для вибіркового ОК)	-		
6.	Рівень НКР	7		
7.	Семестр та тривалість вивчення	12 15 тижнів		
8.	Кількість кредитів ЄКТС	3		
9.	Загальний обсяг годин та їх розподіл	Контактна робота(заняття)		Самостійна робота
		Лекційні 14	Лабораторні 30	46
10.	Мова навчання	Українська		
11.	Викладач/Координатор освітнього компонента	к.вет.н., доцент Світлана НАЗАРЕНКО		
11.1	Контактна інформація	Сумський НАУ, факультет ветеринарної медицини, кафедра ветеринарно-санітарного інспектування, мікробіології, гігієни та патологічної анатомії. Каб.39, Тел.:0991417529; nazarenko.sveta 2014@gmail.com		
12.	Загальний опис освітнього компонента	Ветсанекспертиза і гігієна м'яса та м'ясних продуктів – дисципліна передбачає формування знань з проведення ветеринарно-санітарних заходів для чіткого вирішення питань санітарно-гігієнічних досліджень і ветеринарно-санітарного благополуччя харчових продуктів та технічної сировини тваринного походження під час їх виробництва (приватний сектор, колективні сільськогосподарські підприємства, фермерські підприємства, птахокомбінати, рибокомбінати та ін.), транспортування, зберігання та реалізації, дотримуючись чинних ветеринарно-санітарних правил.		
13.	Мета освітнього компонента	Метою вивчення дисципліни є вивчення комплексу санітарно-гігієнічних, діагностичних та спеціальних досліджень продуктів тваринного походження з метою науково обґрунтованої ветеринарно-санітарної оцінки цих продуктів. Запобігання захворювань людей антропозоонозами та іншими хворобами, що передаються		

		через продукти тваринництва.
14.	Передумови вивчення ОК, зв'язок з іншими освітніми компонентами ОП	1. Освітній компонент базується на: анатомія, фізіологія, ветсанекспертиза, якість і безпека продуктів тваринного походження. 2. Освітній компонент є основою для ветсанекспертизи м'ясних туш забійних тварин, ветсанекспертизи первинної переробки тварин та продуктів забою, гігієни первинної переробки забійної птиці.
15.	Політика академічної доброчесності	Під час вивчення ОК не допускаються будь-які прояви академічної недоброчесності. При виявленні порушення академічної доброчесності (списування, академічний плагіат, користування гаджетами під час виконання підсумкових завдань) виконані завдання анулюється і не зараховується, здобувач направляється на повторне виконання комплексу завдань. У випадку виникнення порушень реагування відбувається відповідно до нормативної документації щодо академічної доброчесності учасників освітнього процесу в Сумському НАУ (https://snau.edu.ua/viddil-zabezpechennya-yakosti-osviti/zabezpechennya-yakosti-osviti/akademichna-dobrochesnist/).
16.	Ключові слова освітнього компоненту	Ветеринарно-санітарне інспектування, м'ясо, м'ясні продукти

2. РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ ТА ЇХ ЗВ'ЯЗОК З ПРОГРАМНИМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ НАВЧАННЯ

Результати навчання за ОК: Після вивчення освітнього компонента студент очікувано буде здатен	Програмні результати навчання, на досягнення яких спрямований ОК (зазначити номер згідно з нумерацією, наведеною в ОП)			Як оцінюється РНД
	ПРН 6	ПРН 7	ПРН 12	
ДРН 1. Контролювати санітарно-гігієнічний стан забійних та м'ясопереробних підприємств	+	+	+	– опитування теоретичних питань, – виконання завдань на лабораторно-практичних заняттях, – тестування, виконання завдань самостійної роботи
ДРН 2. Контролювати дотримання правил особистої гігієни персоналом забійно-переробних підприємств	+	+	+	– опитування теоретичних питань, – виконання завдань на лабораторно-практичних заняттях, – тестування, виконання завдань самостійної роботи
ДРН 3 Стежити за гігієнічними умовами забою та первинної переробки забійних тварин і птиці	+	+	+	– опитування теоретичних питань, – виконання завдань на лабораторно-практичних заняттях, – тестування, виконання завдань самостійної роботи
ДРН 4. Контролювати гігієнічні умови первинної переробки субпродуктів, крові, ендокринно-ферментної сировини та інших продуктів забою	+	+	+	– опитування теоретичних питань, – виконання завдань на лабораторно-практичних заняттях, – тестування, виконання завдань самостійної роботи

3. ЗМІСТ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА (ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ)

Тема. Перелік питань, що будуть розглянуті в межах теми	Розподіл в межах загального бюджету часу		Сам. роб.	Рекомендована література
	Аудито рна робота			
	Лк	Ла б. з.		
Тема 1 Забійні тварини, їх транспортування, передзабійне утримання і забій, методика огляду туш і внутрішніх органів. Морфологія, хімія і товарознавство мяса. Транспортування забійних тварин. Ветеринарно-санітарні основи підготовки тварин та птиці до забою. Основи технології і гігієна переробки забійних тварин. Організація і методика огляду туш і внутрішніх органів.	2	4	4	1,4,5,6,7,8,9,10,14,15
Тема 2. Ветеринарно-санітарне інспектування продуктів забою тварин у разі виявлення хвороб, отруєнь, харчових інфекцій. Ветеринарно-санітарна експертиза продуктів забою тварин у разі виявлення інфекційних хвороб. Ветеринарно-санітарна експертиза продуктів забою тварин у разі виявлення інвазійних хвороб.	2	4	6	2,3,11,12,13,14,15,16,17,18,19,20
Тема 3. Визначення видової належності м'яса. Розпізнавання м'яса за органолептичними ознаками Визначення видової належності м'яса за	2	4	6	2,3,14,15,16,17,18,19,21,22,23

анатомічними особливостями будови кісток скелету та внутрішніх органів. Розпізнавання м'яса різних видів тварин за фізичними і морфологічними показниками жиру. Лабораторні методи встановлення видової належності м'яса. Визначення ступеня свіжості м'яса. Органолептичні дослідження. Лабораторних дослідження. Ветеринарно-санітарна оцінка.				
Тема 4. Визначення м'яса хворих і загиблих тварин. Органолептичні дослідження. Визначення ступенів знекровлення м'яса. Визначення м'яса хворих і загиблих тварин. Лабораторних дослідження. Ветеринарно-санітарна оцінка. Клеймування м'яса. Види клейм та штампів. Порядок клеймування мяса тварин різних видів.	2	4	6	10,11,12,13,14,15,16,19
Тема 5. Бактеріологічне дослідження м'яса. Випадках при яких проводять бактеріологічне дослідження м'яса. Порядок відбирання, пакування і відправки в лабораторію проб для бактеріологічного дослідження. Методи бактеріологічного дослідження м'яса. Методи виявлення анаеробів. Порядок відбирання, пакування і відправки в лабораторію проб для бактеріологічного дослідження. Методи бактеріологічного дослідження м'яса. Ветеринарно-санітарна	2	6	6	1,2,3,4,5,6,7,20,21

експертиза туш і органів при сибірці. Схема ізоляції збудника сибірки. Випадки коли проводять бактеріологічне дослідження м'яса на сибірку. Методика відбирання, пакування і відправки в лабораторію проб для бактеріологічного дослідження. Схема дослідження патологічного матеріалу щодо ідендикації збудника сибірки.				
Тема 6. Трихінелоскопія м'яса. Методика трихінелоскопії. Виділення трихінел методом перетравлення. Трихінелоскопія мороженої свинини. Трихінелоскопія ковбасних виробів. Дослідження туш та органів на предмет виявлення збудників та личинок інвазійних захворювань. Дослідження туш та органів на ехінококоз. Дослідження туш та органів на истициркоз та саркоцистоз. Дослідження туш та органів на фасциольоз та дикроциліоз.	2	4	6	10,11,12,13,15,20
Тема 7. Зміни м'яса під час зберігання. Основи технології і гігієни консервування м'яса і м'ясних продуктів. Ветеринарно-санітарні дослідження ковбасних виробів та шинкових виробів. Порядок відбору проб. Органолептичні дослідження. Лабораторні методи дослідження. Техно-хімічні дослідження ковбасних виробів. Ветеринарно-санітарні дослідження м'ясних консервів. Порядок відбору проб. Органолептичні	2	4	6	1,2,5,6,8,9

дослідження. Лабораторні методи дослідження. Техно-хімічні дослідження м'ясних консервів.				
Всього	14	30	46	90

4. МЕТОДИ ВИКЛАДАННЯ ТА НАВЧАННЯ

ДРН	Методи викладання (робота, що буде проведена викладачем <u>під час аудиторних занять, консультацій</u>)	Методи навчання (які види навчальної діяльності має виконати <u>студент самостійно</u>)
ДРН 1. Контролювати санітарно-гігієнічний стан забійних та м'ясопереробних підприємств	Методи викладання за джерелом знань: <i>Словесні:</i> розповідь, пояснення, бесіда (евристична і репродуктивна), лекція, інструктаж. <i>Наочні:</i> демонстрація, ілюстрація, спостереження. Активні методи: (використання технічних засобів навчання, використання навчальних та контролюючих тестів) Інтерактивні методи викладання: (використання мультимедійних технологій, електронних таблиць).	Методи навчання за джерелом знань: <i>Словесні:</i> робота з книгою (читання, переказ, виписування, конспектування, виготовлення таблиць, графіків, опорних конспектів), <i>Наочні:</i> спостереження. Методи навчання за характером логіки пізнання (аналітичний, методи синтезу, індуктивний метод, дедуктивний метод, традитивний метод). Активні методи (мозкова атака, рішення кросвордів, диспути, круглі столи, бінарні заняття, ділові та рольові ігри, групові дослідження). Інтерактивні технології навчання (використання мультимедійних технологій, діалогове навчання, співробітництво студентів (кооперація)
ДРН 2. Контролювати дотримання правил особистої гігієни персоналом забійно-переробних підприємств	Методи викладання за джерелом знань: <i>Словесні:</i> розповідь, пояснення, бесіда (евристична і репродуктивна), лекція, інструктаж. <i>Наочні:</i> демонстрація, ілюстрація, спостереження. Активні методи: (використання технічних засобів навчання, використання навчальних та контролюючих тестів) Інтерактивні методи викладання: (використання мультимедійних технологій, електронних таблиць).	Методи навчання за джерелом знань: <i>Словесні:</i> робота з книгою (читання, переказ, виписування, конспектування, виготовлення таблиць, графіків, опорних конспектів), <i>Наочні:</i> спостереження. Методи навчання за характером логіки пізнання (аналітичний, методи синтезу, індуктивний метод, дедуктивний метод, традитивний метод). Активні методи (мозкова атака, рішення кросвордів, диспути, круглі столи, бінарні заняття, ділові та рольові ігри, групові дослідження). Інтерактивні технології навчання (використання мультимедійних технологій, діалогове навчання,

		співробітництво студентів (кооперація).
ДРН 3 Стежити за гігієнічними умовами забою та первинної переробки забійних тварин і птиці	Методи викладення за джерелом знань: <i>Словесні:</i> розповідь, пояснення, бесіда (евристична і репродуктивна), лекція, інструктаж. <i>Наочні:</i> демонстрація, ілюстрація, спостереження. Активні методи: (використання технічних засобів навчання, використання навчальних та контролюючих тестів) Інтерактивні методи викладення: (використання мультимедійних технологій, електронних таблиць).	Методи навчання за джерелом знань: <i>Словесні:</i> робота з книгою (читання, переказ, виписування, конспектування, виготовлення таблиць, графіків, опорних конспектів), <i>Наочні:</i> спостереження. Методи навчання за характером логіки пізнання (аналітичний, методи синтезу, індуктивний метод, дедуктивний метод, традуктивний метод). Активні методи (мозкова атака, рішення кросвордів, диспути, круглі столи, бінарні заняття, ділові та рольові ігри, групові дослідження). Інтерактивні технології навчання (використання мультимедійних технологій, діалогове навчання, співробітництво студентів (кооперація)
ДРН 4. Контролювати гігієнічні умови первинної переробки субпродуктів, крові, ендокринно-ферментної сировини та інших продуктів забою	Методи викладення за джерелом знань: <i>Словесні:</i> розповідь, пояснення, бесіда (евристична і репродуктивна), лекція, інструктаж. <i>Наочні:</i> демонстрація, ілюстрація, спостереження. Активні методи: (використання технічних засобів навчання, використання навчальних та контролюючих тестів) Інтерактивні методи викладення: (використання мультимедійних технологій, електронних таблиць).	Методи навчання за джерелом знань: <i>Словесні:</i> робота з книгою (читання, переказ, виписування, конспектування, виготовлення таблиць, графіків, опорних конспектів), <i>Наочні:</i> спостереження. Методи навчання за характером логіки пізнання (аналітичний, методи синтезу, індуктивний метод, дедуктивний метод, традуктивний метод). Активні методи (мозкова атака, рішення кросвордів, диспути, круглі столи, бінарні заняття, ділові та рольові ігри, групові дослідження). Інтерактивні технології навчання (використання мультимедійних технологій, діалогове навчання, співробітництво студентів (кооперація)

5. ОЦІНЮВАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ

5.1. Сумативне оцінювання

5.1.1. Для оцінювання очікуваних результатів навчання передбачено у 12 семестрі

№	Методи сумативного оцінювання	Бали / Вага у загальній оцінці	Дата складання
1.	Усне опитування	15 балів/15%	До 15 тижня
2.	Вирішення ситуаційних завдань	20 балів/20%	До 13 тижня

3.	Презентації з доповідями за темами	15балів/15%	До 14 тижня
4.	Лабораторне дослідження м'яса та продуктів забою	30 балів/30%	До 12 тижня
5.	Тести множинного вибору	20балів/20%	До 7 тижня

5.1.1. Критерії оцінювання у 12 семестрі

Компонент	Незадовільно	Задовільно	Добре	Відмінно
Усне опитування	<5 балів	5-10	11-14 балів	15 балів
	Вимоги щодо завдання не виконано	Більшість вимог виконано, але окремі складові відсутні або недостатньо розкрити, відсутній аналіз інших підходів до питання	Виконано усі вимоги завдання	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано, креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми
Вирішення ситуаційних завдань	<10 балів	11-15	15-19 балів	20 балів
	Вимоги щодо завдання не виконано	Більшість вимог виконано, але окремі складові відсутні або недостатньо розкрити, відсутній аналіз інших підходів до питання	Виконано усі вимоги завдання, розв'язані ситуаційне завдання розв'язане повністю, протокол складений	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано, креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми
Підготовка презентацій та доповідей	<5 балів	5-10	11-14 балів	15 балів
	Вимоги щодо завдання не виконано	Презентація підготована, але доповідь не чітка, не логічна	Виконано усі вимоги завдання, доповідь та презентація відповідають поставленим вимогам	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано, креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми

Лабораторне дослідження м'яса та продуктів забою	<15 балів	15-20	21-26	27-30
	Вимоги щодо завдання не виконано	Більшість вимог виконано, але є незначні порушення методик	Завдання виконане вірно	Виконану усі вимоги завдання, продемонстровано, креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми
Тести множинного вибору	<10 балів	10-15	16-19	20
	Менше 10 правильних відповідей	10-15 правильних відповідей	16-19 правильних відповідей	Всі правильні відповіді

5.2. 2. Формативне оцінювання у 12 семестрі:

№	Елементи формативного оцінювання	Дата
1.	Усний зворотний зв'язок від викладача під час роботи над ситуаційними задачами	10-15 хвилин в кінці кожної вивченої теми
2.	Зворотній зв'язок від студента під час роботи	Наступне заняття після вивчення нової теми
3.	Усний зворотній зв'язок від викладача та студентів після презентації самостійної роботи	5, 12 тиждень

6. НАВЧАЛЬНІ РЕСУРСИ (ЛІТЕРАТУРА)

Основна

1. Хоменко В.І. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва. К., 1995. 710с.
2. Хоменко В.І. Практикум з ветеринарно-санітарної експертизи з основами технології та стандартизації продуктів тваринництва і рослинництва. Київ: "Ветінформ", 1998. 240 с.
3. 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.
4. Ветеринарні вимоги щодо імпорту в Україну вантажів, підконтрольних службі державної ветеринарної медицини, затверджені наказом Головною державного інспектора ветеринарної медицини від 20.10.99 № 39 та зареєстровані в Міністерстві юстиції України 11.11.99 за № 777/4070.
5. ДСТУ 3662-97. Молоко коров'яче незбиране. Вимоги при закупівлі.
6. ДСТУ 46.14.01-99. Сировина молочна, одержана від корів в господарств неблагополучних щодо інфекційних хвороб.
7. Закон України "Про вилучення з обігу, переробку, утилізацію, знищення або подальше використання неякісної та небезпечної продукції" від 14.01.2000 №1393-XIV.
8. Інструкція про порядок вилучення з реалізації (конфіскації) небезпечних для здоров'я продуктів харчування, хімічних та радіоактивних речовин, біологічних матеріалів, затверджена наказом Міністерства охорони здоров'я України від 14.04.95 № 68 та зареєстрована в Міністерстві юстиції України 21.11.95 за № 416/952.(до відома)
9. Інструкція по клеймуванню м'яса, затверджена наказом Головного державного інспектора ветеринарної медицини від 12.06.97 №19 і зареєстрована в Міністерстві юстиції України від 25.09.97 за № 447/2251 та Зміни до Інструкції по клеймуванню м'яса, затверджені наказом Головного державного інспектора ветеринарної медицини від 03.07.01 №51 і зареєстровані в Міністерстві юстиції України від 03.10.01 за № 854/6045.

Допоміжна

10. Методичні рекомендації по отриманню високоякісного молока на фермах та промислових комплексах. / В.Я. Шаблій, М.К. Оксамитний, В.І. Хоменко і ін. К.:1998. 65с.
11. Обов'язковий мінімальний перелік досліджень сировини, продукції тваринного та рослинного походження, комбікормової сировини, комбікормів, вітамінних препаратів та ін., які слід проводити в державних лабораторіях ветеринарної медицини і за результатами яких видається ветеринарне свідоцтво (ф-2). Затверджений наказом Державного

департаменту ветеринарної медицини України від 03.11.98 № 16 та зареєстрований в Міністерстві юстиції України 30.11.98 за № 761/3201.

12. Положення про державний ветеринарний нагляд та контроль за діяльністю суб'єктів господарювання щодо забою тварин, переробки, зберігання, транспортування й реалізації продукції тваринного походження, затверджене наказом Головного державного інспектора ветеринарної медицини від 01.09.00 № 45 та зареєстроване в Міністерстві юстиції України від 31.11.00 за № 760/4981.

13. Постанова Кабінету Міністрів України "Про затвердження загальних вимог до здійснення переробки, утилізації, знищення або подальшого використання вилученої з обігу неякісної та небезпечної продукції" від 24.01.01 № 50.

14. Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів. Наказ Державного департаменту ветеринарної медицини Міністерства аграрної політики України від 7 червня 2002 року N 28.

15. Тимчасовий порядок відбору зразків сировини, матеріалів, продуктів (продукції), що виробляється чи реалізуються, а також експортуються та імпортуються для проведення ветеринарно-санітарної експертизи, затверджений наказом Голови державного департаменту ветеринарної медицини України від 18.03.99 №6.

16. Козак М.В. Основи ветеринарно-санітарної експертизи та оцінки якості продуктів тваринництва і рослинництва (посібник для фахівців-ветсанекспертів). Тернопіль: Підручники і посібники, 2001. 240 с.

Інші джерела

17. Фотіна Т.І., Нагорна Л.В., Лівощенко Л.П., Фотін О.В. Ветеринарно-санітарна експертиза. Робочий зошит з ветеринарно-санітарної експертизи для лабораторних занять та самостійної роботи Частина 1. Суми, 2022 рік, 130 с. (*протокол № 3 від 10.01.2022*).

18. Фотіна Т.І., Нагорна Л.В., Лівощенко Л.П., Фотін О.В. Ветеринарно-санітарна експертиза. Робочий зошит з ветеринарно-санітарної експертизи для лабораторних занять та самостійної роботи Частина 2. Суми, 2022 рік, 167 с. (*протокол № 3 від 10.01.2022*).

19. Державний контроль харчових продуктів. Безпека і якість харчових продуктів. Система управління безпечністю харчових продуктів та кормів. Безпека та гігієна кормів і кормових добавок та годівля тварин. Здійснення контролю на кордоні та в країнах експортерів. Методичні вказівки до лабораторних занять та самостійної роботи для студентів денної форми навчання в галузі знань 21 Ветеринарія. Фотіна Г.А., Фотіна Т.І., Назаренко С.М.зі співавторами, 2023, 1,5 ум. др.ар. (пр. №2, від 6.11.2023 р. метод. ради ФВМ СНАУ).

20. Панасенко, О. С., **Назаренко, С. М.**, Рисований, В. І., Негреба, Ю. В., & Івашина, К. В. (2025). Поширеність асоціацій еймеріозу кролів на теренах Сумської області, ветеринарно-санітарна та патоморфологічна оцінка. *Вісник Сумського національного аграрного університету. Серія: Ветеринарна медицина*, (4(67), 77-82. <https://doi.org/10.32782/bsnau.vet.2024.4.11>
21. **Назаренко, С. М.**, Панасенко, О. С., Рисований, В. І., Шкурко М.І., Лівощенко О.І. (2025). Ветеринарно-санітарне інспектування продуктів забою індиків. *Вісник Сумського національного аграрного університету. Серія: Ветеринарна медицина*, подано до редакції (1(68), 98-104.