

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

Одеська національна академія харчових технологій

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Основи ветеринарної медицини

Назва дисципліни

Вибіркова навчальна дисципліна

Мова навчання – українська

Освітньо-професійна програма Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва

Код та найменування спеціальності 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва

Шифр та найменування галузі знань 20 Аграрні науки та продовольство

Ступінь вищої освіти бакалавр

Розглянуто, схвалено та затверджено
Методичною радою академії

РОЗРОБЛЕНО ТА ЗАБЕЗПЕЧУЄТЬСЯ: кафедрою технології м'яса, риби і морепродуктів Одеської національної академії харчових технологій

РОЗРОБНИК (розробники): Патюков Сергій Дмитрович, к.т.н., доцент

Розглянуто та схвалено на засіданні кафедри Технології м'яса, риби і морепродуктів

Протокол від 23.06.2021 р. №13

Завідувачка кафедри ПІДПИСАНО Людмила ВІННІКОВА
(підпис) (прізвище та ініціали)

Розглянуто та схвалено методичною радою зі спеціальності 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва галузі знань 20 Аграрні науки та продовольство

Протокол від 25.06.2021 р. № 3

Голова ради ПІДПИСАНО Наталія ТКАЧЕНКО
(підпис) (Ім'я, ПРІЗВИЩЕ)

Гарант освітньої програми ПІДПИСАНО Наталія ТКАЧЕНКО
(підпис) (Ім'я, ПРІЗВИЩЕ)

Розглянуто та схвалено Методичною радою академії

Протокол від « 30 » червня 2021 р. № 6

Секретар Методичної ради академії ПІДПИСАНО Валерій МУРАХОВСЬКИЙ
(підпис) (Ім'я, ПРІЗВИЩЕ)

ЗМІСТ

| | Сторінки |
|---|----------|
| 1 Пояснювальна записка | 4 |
| 1.1 Мета та завдання навчальної дисципліни | 4 |
| 1.2 Компетентності, які може отримати здобувач вищої освіти | 5 |
| 1.3 Міждисциплінарні зв'язки | 6 |
| 1.4 Обсяг навчальної дисципліни в кредитах ЄКТС | 7 |
| 2 Зміст дисципліни: | 7 |
| 2.1 Програма змістовних модулів | 7 |
| 2.2 Перелік практичних робіт | 7 |
| 2.3 Перелік завдань до самостійної роботи | 8 |
| 3 Критерії оцінювання результатів навчання | 8 |
| 4 Інформаційне забезпечення | 9 |

1. Пояснювальна записка

1. Мета та завдання навчальної дисципліни

1.1. Метою викладання навчальної дисципліни «Основи ветеринарної медицини» є ознайомити майбутніх бакалаврів у галузі тваринництва щодо забезпечення безпечності продукції, що виробляється, надати інформацію щодо ризиків як біогенного походження (мікробного, гельмінтного та інших), так і техногенного походження (кормові та харчові добавки, умови вирощування, технологічні агенти та інше), і, таким чином, запобігти випуску продукції, яка може спричинити шкоду для споживачів, персоналу тваринницьких ферм та підприємств харчової промисловості, а також запобігти поширенню захворюваності серед тварин.

Завдання дисципліни:

- формування в студентів розуміння того, що головним аспектом виробництва харчової продукції є її безпечність, яка є передумовою випуску якісної продукції;

- ознайомлення з основними джерелами ризику, які мають місце на тваринницьких фермах та підприємствах харчової промисловості;

- вивчення видів мікроорганізмів та гельмінтів, які можуть міститися в організмі забійних тварин та переходити до харчових продуктів і становити, таким чином, небезпеку для здоров'я споживачів, виробничого персоналу тваринницьких фермах та підприємствах харчової промисловості або для поголів'я тварин;

- вивчення методів проведення технологічних процесів, які попереджають ризик захворювання людей або тварин;

- ознайомлення з характером впливу кормових та харчових добавок та технологічних агентів на організм тварини та людини;

- ознайомлення з методами проведення ветеринарно – санітарної експертизи на підприємствах м'ясної промисловості;

- ознайомлення з методами проведення ветеринарно-санітарних заходів на тваринницьких фермах та підприємствах харчової промисловості;

- ознайомлення зі структурою відділів ветеринарно – виробничого контролю (ВВК) на м'ясокомбінатах, правами та обов'язками їх персоналу, їх роллю в забезпеченні виробництва високоякісної та безпечної продукції, взаємодією між спеціалістами ВВК та технологами з переробки м'яса;

В результаті вивчення даного курсу студент повинен:

знати:

- предметну область та розуміти професійну діяльність;

- професійні знання в галузі виробництва і переробки продукції тваринництва для ефективного ведення бізнесу;

- технологічні процеси під час виробництва та переробки продукції скотарства;

- технологічні процеси під час виробництва та переробки продукції свинарства;

- технологічні процеси під час виробництва та переробки продукції птахівництва;

- морфологію, фізіологію та біохімію різних видів тварин для реалізації

- ефективних технологій виробництва і переробки їх продукції;
- санітарно-гігієнічні і профілактичні заходи на фермах та інших об'єктах із виробництва і переробки продукції тваринництва;
 - фізику та хімію сировини тваринного походження при її переробці у м'ясні, молочні та молоковмісні продукти;
 - основні поняття та терміни ветеринарно – санітарної експертизи, мати уявлення про наукові основи виробництва безпечної харчової продукції;
 - причини виникнення харчових отруєнь;
 - основні джерела ризику випуску продукції, шкідливої для організму людини, тварин та навколишнього середовища;
 - способи безпечної переробки харчової сировини;
 - способи та точки ветеринарного контролю на тваринницьких фермах та підприємствах харчової промисловості;
 - способи проведення ветеринарно-санітарних заходів на тваринницьких фермах та підприємствах харчової промисловості, оцінки якості виконання цих заходів;

вміти:

- навчати співробітників підприємства сучасних та нових компонентів технологічних процесів з виробництва і переробки продукції тваринництва.
- здійснювати нормовану годівлю тварин.
- впроваджувати і використовувати на практиці науково обґрунтовані технології виробництва і переробки продукції тваринництва.
- забезпечувати дотримання біологічної безпеки на підприємствах із виробництва та переробки продукції тваринництва.
- застосовувати глибокі знання фізики та хімії сировини тваринного походження при її переробці у м'ясні, молочні та молоковмісні продукти, враховуючи особливості південного регіону України
- практично виконувати заходи щодо попередження випуску продукції, небезпечної для організму людини;
- проводити оцінку ветеринарно – санітарного стану тварин, сировини та готової продукції;
- виконувати знешкодження умовно – придатної сировини;
- визначати безпечні режими переробки та зберігання м'яса та м'ясних продуктів;
- встановлювати причину випуску продукції, яка не відповідає вимогам;
- виконувати заходи щодо підвищення санітарної культури виробництва;
- розробляти проекти підприємств м'ясної промисловості з урахуванням вимог діючого ветеринарно – санітарного законодавства.

1.2 Компетентності, які може отримати здобувач вищої освіти

У результаті вивчення навчальної дисципліни «Основи ветеринарної медицини» здобувач вищої освіти отримує наступні програмні компетентності та програмні результати навчання, які визначені в Стандарті вищої освіти та освітньо-професійній програмі зі спеціальності 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва підготовки бакалаврів

Інтегральна компетентність

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми з технології виробництва і переробки продукції тваринництва або у процесі навчання, що передбачає застосування теорій та методів зооінженерії і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

Загальні компетентності:

ЗК 4. Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності.

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:

СК 1. Здатність використовувати професійні знання в галузі виробництва і переробки продукції тваринництва для ефективного ведення бізнесу.

СК 7. Здатність здійснювати контроль технологічних процесів під час виробництва та переробки продукції скотарства.

СК 8. Здатність здійснювати контроль технологічних процесів під час виробництва та переробки продукції свинарства.

СК 9. Здатність здійснювати контроль технологічних процесів під час виробництва та переробки продукції птахівництва.

СК 10. Здатність застосовувати знання морфології, фізіології та біохімії різних видів тварин для реалізації ефективних технологій виробництва і переробки їх продукції.

СК 13. Здатність використовувати спеціальні знання для проведення санітарно-гігієнічних і профілактичних заходів на фермах та інших об'єктах із виробництва і переробки продукції тваринництва.

СК 14* Здатність застосовувати глибокі знання фізики та хімії сировини тваринного походження при її переробці у м'ясні, молочні та молоковмісні продукти.

Програмні результати навчання:

ПРН 2. Навчати співробітників підприємства сучасних та нових компонентів технологічних процесів з виробництва і переробки продукції тваринництва.

ПРН 10. Здійснювати нормовану годівлю тварин.

ПРН 16. Впроваджувати і використовувати на практиці науково обґрунтовані технології виробництва і переробки продукції тваринництва.

ПРН 19. Забезпечувати дотримання біологічної безпеки на підприємствах із виробництва та переробки продукції тваринництва.

ПРН 22*. Застосовувати глибокі знання фізики та хімії сировини тваринного походження при її переробці у м'ясні, молочні та молоковмісні продукти, враховуючи особливості Південного регіону України

1.3 Міждисциплінарні зв'язки

Попередні – шкільний курс біології; послідовні – хімія, загальна та неорганічна хімія основи фахової діяльності цикл дисциплін з технології харчових вироб-

ництв, розведення і генетика сільськогосподарських тварин і птиці, анатомія, фізіологія і гістологія сільськогосподарських тварин і птиці.

1.4 Обсяг навчальної дисципліни в кредитах ЄКТС

Навчальна дисципліна викладається на другому курсі у третьому семестрі денної форми та заочної форм навчання.

Кількість кредитів ECTS - 3,0 (денна форма навчання) 3,0 (заочна форма навчання), годин - 90,0 (денна форма навчання), 90,0 (заочна форма навчання)

| Аудиторні заняття, годин: | всього | лекції | практичні |
|---------------------------|------------|--------|-------------|
| денна | 34 | 14 | 20 |
| заочна | 14 | 6 | 8 |
| Самостійна робота, годин | Денна - 56 | | Заочна – 76 |

2. Зміст навчальної дисципліни

2.1 Програма змістових модулів

Змістовий модуль 1: Основи ветеринарної медицини

| № теми | Зміст теми | Кількість годин | |
|---------------|---|-----------------|----------|
| | | денна | заочна |
| 1 | Предмет і зміст ветеринарії | 2 | 0,5 |
| 2 | Вчення про епізоотичні процеси | 2 | 0,5 |
| 3 | Класифікація захворювань тварин за ступенем ризику для людини | 2 | 1 |
| 4 | Інфекційні захворювання. Інвазійні хвороби | 2 | 1 |
| 5 | Харчові отруєння. | 2 | 1 |
| 6 | Нормована годівля тварин та її роль ветеринарному благополуччі | 2 | 1 |
| 7 | Ветеринарно-санітарні заходи на тваринницьких фермах та підприємствах харчової промисловості. Біологічна безпека на підприємствах із виробництва та переробки продукції тваринництва. | 2 | 1 |
| Всього | | 14 | 6 |

2.2 Перелік практичних робіт

| № з/п | Види навчальної діяльності | Кількість годин | |
|---------------|--|----------------------|-----------------------|
| | | денна форма навчання | заочна форма навчання |
| 1. | Класифікація захворювань тварин за ступенем ризику для людини | 4 | 2 |
| 2. | Нормована годівля тварин. Оцінка стану здоров'я тварин при прийманні на м'ясокомбінат | 4 | 2 |
| 3. | Ветеринарно-санітарний контроль при переробці ВРХ | 4 | 2 |
| 4. | Проведення гігієнічних, ветеринарно-санітарних і профілактичних заходів на фермах та інших об'єктах із виробництва і переробки продукції тваринництва. | 4 | 1 |
| 5. | Переробка умовно придатного м'яса | 4 | 1 |
| Всього | | 20 | 8 |

2.3 Перелік завдань до самостійної роботи

| № з/п | Назва теми | Кількість годин | |
|---------------|--|-----------------|-----------|
| | | денна | заочна |
| 1 | Імунітет. Види імунітету. Вакцини: способи отримання, механізм дії, побічні ефекти. | 14 | 20 |
| 2 | Фізичні, хімічні та біологічні фактори, які використовують для дезінфекції, дезінсекції та дезінвазії на фермах та харчових підприємствах. | 14 | 20 |
| 3 | Ветеринарно-санітарний контроль при переробці свиней | 14 | 18 |
| 4 | Вимушений забій тварин. Причини, способи проведення, поводження з отриманими продуктами забою. | 14 | 18 |
| Всього | | 56 | 76 |

3. Критерії оцінювання результатів навчання

Види контролю: поточний, підсумковий – диференційований залік
Нарахування балів за виконання змістового модуля

| Вид роботи, що підлягає контролю | Оцінні бали | | Форма навчання | | | | | |
|---|-------------|------------|-----------------|--------------|------------|-----------------|--------------|------------|
| | | | денна | | | заочна | | |
| | <i>min</i> | <i>max</i> | Кількість робіт | Сумарні бали | | Кількість робіт | Сумарні бали | |
| | | <i>min</i> | | <i>max</i> | <i>min</i> | | <i>max</i> | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| Змістовий модуль 1. Основи ветеринарної медицини | | | | | | | | |
| Робота на лекціях | 1 | 2 | 7 | 7 | 14 | 3 | 3 | 6 |
| Виконання практичних робіт | 5 | 7 | 5 | 25 | 35 | 5 | 25 | 35 |
| Опрацювання тем, не винесених на лекції | 2 | 4 | 4 | 8 | 16 | 4 | 8 | 16 |
| Проміжна сума | | | | 40 | 65 | | 36 | 57 |
| Поточний контроль (тестовий) | | | 1 | 20 | 35 | 1 | 21 | 43 |
| Оцінка за змістовий модуль 1 | | | | 60 | 100 | | 60 | 100 |

4. Інформаційне забезпечення

Базові (основні):

1. **Ковбасенко, Володимир Мойсійович.** Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва [Текст] : в 2 т. : навч. посіб. Т. 1 / В. М. Ковбасенко ; рец. Л. Г. Віннікова. — Київ : Інкос, 2005. — 416 с. <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ-cnv.BibRecord.30135>
2. **Поліщук, Віктор Миколайович.** Гігієна та особливості транспортування продукції тваринництва [Текст] : навч. посіб. / В. М. Поліщук, Т. О. Білько ; Нац. ун-т біоресурсів і природокористування України. — Київ : ЦУЛ, 2018. — 628 с. <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ-cnv.BibRecord.164557>
3. **Пешук, Людмила Василівна.** Основи тваринництва і ветеринарно-санітарна експертиза м'яса та м'ясних продуктів [Текст] : підручник / Л. В. Пешук ; Нац. ун-т харч. технологій. — Київ : ЦУЛ, 2011. — 400 с. <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ-cnv.BibRecord.71137>
4. **Віннікова, Людмила Георгіївна.** Основи птахівництва та переробки птиці [Текст] / Л. Г. Віннікова, Н. М. Поварова, О. В. Синиця ; Одес. нац. акад. харч. технологій. — Навч. вид. — Київ : Освіта України, 2020. — 216 с. <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ.1414759>
5. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва [Текст] : підручник / О. М. Якубчак, В. І. Хоменко, С. Д. Мельничук, В. М. Ковбасенко. — Вид. 2-ге, випр., допов. — Київ : БІОПРОМ, 2005. — 800 с. <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ-cnv.BibRecord.29355>
6. Ветеринарно-санітарна експертиза харчових продуктів в Україні. Законодавчі та нормативні документи ветеринарної медицини. Доповнення 2003 р [Текст] : збірник / упоряд.: Н.Р. Крутяк, В.С. Тимошенко; за заг. ред. В.Л. Іванова. — Львів : Леонорм-Стандарт, 2004. — 304 с. <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ-cnv.BibRecord.70122>
7. Ветеринарно-санітарна експертиза харчових продуктів в Україні. Законодавчі та нормативні документи ветеринарної медицини [Текст] : збірник: у 4 т. Т. 2 / В. Л. Іванов, Б. М. Куртяк, Р. П. Сімонов, Л. І. Скіба ; за заг. ред. В.Л. Іванова, Б.М. Куртяка. — Львів : Леонорм-Стандарт, 2003. — 271 с. <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ-cnv.BibRecord.70126>

Додаткові:

1. Наноматериали и нанотехнологии в ветеринарной практике [Текст] : учеб. и практ. пособие / В. Б. Борисевич, В. Г. Каплуненко, Н. В. Косинов и др. ; под ред. В. Б. Борисевича, В. Г. Каплуненко. — Киев : Авіцена, 2012. — 512 с. <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ->

[cnv.BibRecord.166504](https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ-cnv.BibRecord.166504)

2. Смирнов, Александр Викторович. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса больных и отравившихся животных и исследование мяса на свежесть [Текст] : учеб. пособие / А. В. Смирнов. — С.Пб. : ГИОРД, 2011. — 112 с.
<https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ-cnv.BibRecord.72186>
3. **Позняковский, Валерий Михайлович.** Экспертиза мяса и мясопродуктов. Качество и безопасность [Текст] : учеб. пособие / В. М. Позняковский. — 3-е изд., испр. — Новосибирск : Сибир.унив. изд-во, 2005. — 526 с.
<https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ-cnv.BibRecord.23404>
4. Животноводство и ветеринария [Текст] : обзор. информ. Вып. 1 : Тараканов Б.В. Использование микробных препаратов и продуктов микробиологического синтеза в животноводстве / ВНИИТЭИагропром. — Москва, 1987. — 49 с.
<https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ-cnv.BibRecord.134137>
5. Краткий справочник ветеринарного врача [Текст] / Н. М. Алтухов, В. И. Афанасьев, Б. А. Башкиров и др. — М. : Агропромиздат, 1990. — 574с.
<https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ-cnv.BibRecord.10906>
6. **Бутко, М. П.** Особенности проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и гигиенических мероприятий при переработке больных животных [Текст] / М. П. Бутко, И. Г. Серегин // Мясной бизнес. — Киев : ООО "БИОПРОМ", 2007. — №2. — С.98-100. <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ-cnv.BibRecord.23519>
7. Ветеринарно-санітарна експертиза харчових продуктів в Україні. Законодавчі та нормативні документи ветеринарної медицини. Доповнення 2003 р.: збірник / упоряд.: Н.Р. Крутяк, В.С. Тимошенко; за заг. ред. В.Л. Іванова. — Львів : Леонорм-Стандарт, 2004. — 304 с. — (Нормативна база підприємства).
8. Ветеринарно-санитарный осмотр продуктов убоя животных: ветеринар. метод. указания (ВМУ) / разработ. Ю.Г. Костенко. — М. : Гном и Д, 2000. — 112 с.