



СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ОСНОВИ ВЕТЕРИНАРНОЇ МЕДИЦИНИ»

Ступінь вищої освіти: бакалавр

Спеціальність: 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва

Освітньо-професійна програма: Виробництво і переробка продукції тваринництва

Викладач: Патюков Сергій Дмитрович, доцент кафедри технології м'яса, риби і морепродуктів
кандидат технічних наук, доцент

Кафедра: кафедра технології м'яса, риби і морепродуктів,
т. 712-41-80

Профайл викладача Контакт: e-mail: spatyukov@gmail.com

096-748-90-89

1. Загальна інформація

Тип дисципліни – вибіркова

Мова викладання - українська

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 |

Розклад занять

2. Анотація навчальної дисципліни

У результаті вивчення навчальної дисципліни «Анатомія, фізіологія і гістологія» 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.

3. Мета навчальної дисципліни

Мета викладання дисципліни - 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 (ВВВК) на м'ясокомбінатах, правами та обов'язками їх персоналу, їх роллю в забезпеченні виробництва високоякісної та безпечної продукції, взаємодією між спеціалістами ВВВК 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.

4.

Програмні компетентності та результати навчання за дисципліною

5. Зміст навчальної дисципліни (посилання на РП)

6. Система оцінювання та інформаційні ресурси

Види контролю: підсумковий. – диференційований залік.

Нарахування балів

Інформаційні ресурси

7. Політика навчальної дисципліни

Політика всіх навчальних дисциплін в ОНАХТ є уніфікованою та визначена з урахуванням законодавства України, вимог ISO 9001:2015, «Положення про академічну доброчесність в ОНАХТ» та «Положення про організацію освітнього процесу».

Викладач

ПІДПИСАНО
підпис

Сергій ПАТЮКОВ

Завідувач кафедри

ПІДПИСАНО
підпис

Людмила ВІННІКОВА