

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Одеський національний технологічний університет

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 Одеського національного технологічного університету

РОЗРОБНИК (розробники): Патюков Сергій Дмитрович, доцент кафедри технології м'яса, риби і морепродуктів, кандидат технічних наук;

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

Протокол від « 24 » червня 2022р. № 13

Завідувач кафедри ТМРiМ /ПІДПИСАНО/ Людмила ВІННІКОВА
(назва кафедри) (підпис) (Ім'я, ПРІЗВИЩЕ)

Розглянуто та схвалено методичною радою зі спеціальності
204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва

(шифр та назва спеціальності)

галузі знань 20 Аграрні науки та продовольство

(шифр та назва галузі знань)

Протокол від « 28 » червня 2022 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 університету

Протокол від « 30 » червня 2022 р. № 11

Секретар Методичної ради
університету

/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	6
2 Зміст дисципліни:	6
2.1 Програма змістовних модулів	6
2.2 Перелік практичних робіт	7
2.3 Перелік завдань до самостійної роботи	7
3 Критерії оцінювання результатів навчання	7
4 Інформаційне забезпечення	8

1. Пояснювальна записка

1.1. Мета та завдання навчальної дисципліни

Метою викладання навчальної дисципліни «Основи ветеринарної медицини» ознайомити майбутніх бакалаврів з напрямку технології виробництва і переробки продукції 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 переробної промисловості, а також запобігти поширенню захворюваності серед тварин.

Завдання дисципліни:

- формування у здобувачів розуміння того, що головним аспектом виробництва тваринницької продукції є її безпечність, яка є передумовою випуску якісної продукції;

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

В результаті вивчення даного курсу здобувач 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;

- основні джерела ризику випуску продукції, шкідливої для організму людини, тварин та навколишнього середовища;

- способи проведення ветеринарно-санітарних заходів на тваринниць-

ких фермах та підприємствах харчової промисловості, оцінки якості виконання цих заходів;

вміти:

- забезпечувати дотримання біологічної безпеки на підприємствах із виробництва та переробки продукції тваринництва.
- практично виконувати заходи щодо попередження випуску продукції, небезпечної для організму людини;
- 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;

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 зі спеціальності 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»](#) та [освітньо-професійній програмі «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 13. Здатність використовувати спеціальні знання для проведення санітарно-гігієнічних і профілактичних заходів на фермах та інших об'єктах із виробництва і переробки продукції тваринництва.

Програмні результати навчання:

ПРН 17 Розробляти і ефективно управляти технологічними процесами переробки продукції тваринництва.

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 21 Знати основні історичні етапи розвитку предметної області.

1.3 Міждисциплінарні зв'язки

Попередні – «Розведення і генетика сільськогосподарських тварин і птиці», «Біологія з основами зоології та морфології», «Ознайомча практика»; послідовні – «Технічна мікробіологія», «Технологія кормів з основами кормо виробництва», «Ветеринарно-гігієнічні та зоотехнічні основи організації молочних ферм», «Моделювання якості м'яса худоби і птиці», «Фізика і хімія м'ясної сировини», «Хімія і фізика молочної сировини», «Біобезпека і радіобіологія»

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 при виробництві і переробці продукції тваринництва

№ теми	Зміст теми	Кількість годин	
		денна	заочна
1	Предмет і зміст освітньої компоненти Основи ветеринарної медицини. Вітчизняне законодавство з питань ветеринарної медицини. Організація роботи служби ветеринарної медицини у господарствах усіх форм власності для ефективного управління технологічними процесами переробки продукції тваринництва	2	0,5
2	Організаційні заходи з виконання профілактичних протиепізоотичних заходів, заходів щодо ліквідації заразних та незаразних хвороб при виробництві і переробці продукції тваринництва для ефективного ведення бізнесу	2	0,5
3	Інфекційні хвороби сільськогосподарських тварин і птиці вірусної етіології. Етіологія, епізоотологічні дані, патогенез, лікування, профілактика, способи запобігання.	2	1
4	Інфекційні хвороби сільськогосподарських тварин і птиці бактеріальної етіології. Етіологія, епізоотологічні дані, патогенез, симптоми, лікування, профілактика, способи запобігання.	2	1
5	Біологічна безпека на підприємствах із виробництва та переробки продукції тваринництва. Харчові отруєння.	2	1
6	Ветеринарна хірургія. Кастрація самців сільськогосподарських тварин. Захворювання кінцівок. Захворювання шкіри.	2	1
7	Ветеринарно-санітарні заходи на тваринницьких фермах та підприємствах з переробки тваринницької продукції.	2	1
	Всього	14	6

2.2 Перелік практичних робіт

№ з/п	Види навчальної діяльності	Кількість годин	
		денна	заочна
1.	Класифікація захворювань тварин за ступенем ризику для людини	4	2
2.	Нормована годівля тварин. Оцінка стану здоров'я тварин і ветеринарне благополуччя	4	2
3.	Ветеринарний контроль технологічних процесів під час виробництва та переробки продукції скотарства. Вимоги ветеринарної медицини при первинній 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 з використанням науково-обґрунтованих технологій	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	Відмінності між інфекційними та інвазійними захворюваннями	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		
	min	max	Кількість робіт	Сумарні бали		Кількість робіт	Сумарні бали	
				min	max		min	max
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Змістовий модуль 1. Основи ветеринарної медицини при виробництві і переробці продукції тваринництва								
Робота на лекціях	1	2	7	7	14	7	7	14
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	—	40	65
Поточний контроль (тестовий)	20	35	1	20	35	1	20	35
Оцінка за змістовий модуль 1	—	—	—	60	100	—	60	100

4. Інформаційне забезпечення

Базові (основні):

1. Поліщук В.М. Гігієна та особливості транспортування продукції тваринництва [Текст] : навч. посіб. / В.М. Поліщук, Т.О. Білько. — Київ : ЦУЛ, 2018. — 628 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ-cnv.BibRecord.164557>

2. Віннікова Л.Г. Основи птахівництва та переробки птиці [Текст] / Л.Г. Віннікова, Н.М. Поварова, О.В. Синиця. — Київ : Освіта України, 2020. — 216 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ.1414759>

3. Віннікова Л.Г. Безпечність і якість м'ясних продуктів в сучасних та майбутніх технологіях [Текст] : монографія / Л.Г. Віннікова. — Київ : Освіта України, 2021. — 148 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ.1790457>

4. Поліпшення навичок з лабораторної практики у фахівців агропродовольчого сектору Східної Європи (Ag-Lab). Лабораторна практика [Електронний ресурс] : посібник. / Мардар М., Поварова Н., Тіглова О., Ткаченко Н; ред. М. Клопчич, Т. Іщенко – Одеса : ОНАХТ, 2020. — 412 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ.1872842>

5. Гадзало Я. М. Каталог інноваційних розробок НААН, рекомендованих для впровадження в агропромислове виробництво [Текст] / Я.М. Гадзало, А.В. Балян, В.А. Вергунов; ред. Я. М. Гадзала. — Київ : Аграр. наука, 2018. — 228 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ-cnv.BibRecord.163789>

6. Норми годівлі, раціони і поживність кормів для різних видів сільськогосподарських тварин [Текст] : довідник : навч. посіб. / Г.В. Проваторов, В.І. Ладика, Л.В. Бондарчук та ін.; ред. В. О. Проваторова. — Суми : Унів. кн., 2019. — 489 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ.1625154>

Додаткові:

7. Конспект лекцій з курсу «Основи ветеринарної медицини» для студентів спеціальності 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва», ступінь вищої освіти бакалавр, денної та заочної форми навчання / С.Д. Пятюков; відп. за вип. Л.Г. Віннікова. — Одеса: ОНАХТ, 2021. – 65 с.

8. Методичні вказівки до практичних робіт з курсу «Основи ветеринарної медицини» для студентів спеціальності 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва», ступінь вищої освіти бакалавр, денної та заочної форми навчання / С.Д. Патюков; відп. за вип. Л.Г. Вінникова. — Одеса: ОНАХТ, 2021. — 42 с.

9. Методичні вказівки до самостійних робіт з курсу «Основи ветеринарної медицини» для студентів спеціальності 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» ступінь вищої освіти бакалавр денної та заочної форми навчання / С.Д. Патюков; відп. за вип. Л.Г. Вінникова. — Одеса: ОНАХТ, 2021. — 15 с.

10. Пешук Л.В. Основи тваринництва і ветеринарно-санітарна експертиза м'яса та м'ясних продуктів [Текст] : підручник / Л.В. Пешук. — Київ : ЦУЛ, 2011. — 400 с.

11. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва [Текст] : підручник / О.М. Якубчак, В.І. Хоменко, С.Д. Мельничук, В.М. Ковбасенко. — Київ : БІОПРОМ, 2005. — 800 с.

12. 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; ред. В.Л. Іванова. — Львів : Леонорм-Стандарт, 2004. — 304 с.

13. Ковбасенко В.М. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва [Текст] : в 2 т. : навч. посіб. Т. 1 / В.М. Ковбасенко; рец. Л. Г. Вінникова. — Київ : Інкос, 2005. — 416 с.