

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
«ОСНОВИ ВЕТЕРИНАРНОЇ МЕДИЦИНИ»

(назва навчальної дисципліни)

Ступінь вищої освіти: *Бакалавр*

Спеціальність: *204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва*



Освітньо-професійна програма: *Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва*

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

Кафедра: *Технології м'яса, риби і морепродуктів*

Профайл викладача:

Контактна інформація:

тел: +38 (048) 712-42-50

+38 (048) 712-41-37

e-mail: spatyukov@gmail.com

1. Загальна інформація

Тип дисципліни – *обов'язкова*

Мова викладання – *українська*

Навчальна дисципліна викладається на другому курсі у третьому семестрі денної 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

При вивченні даної освітньої компоненти здобувачі отримують знання з принципів організації роботи служби ветеринарної медицини у тваринницьких господарствах та на переробних підприємствах. Вивчатимуть інфекційні захворювання сільськогосподарських тварин і птиці вірусного і мікробного походження; біологічну безпеку та проведення ветеринарно-санітарних заходів на тваринницьких фермах та підприємствах з переробки продукції тваринництва.

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»

3. Мета 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 ферм 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 тваринницьких 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;

4. Програмні компетентності та результати навчання за дисципліною

5. Зміст навчальної дисципліни

6. Система оцінювання та вимоги

Види контролю: поточний, підсумковий – диференційований залік

Нарахування балів

Інформаційні ресурси

7. Політика навчальної дисципліни

Політика всіх навчальних дисциплін в ОНТУ є уніфікованою та визначена зурахуванням законодавства України, вимог ISO 9001:2015, «Кодекс академічної доброчесності Одеського національного технологічного університету» та «Положення про організацію освітнього процесу».

Викладач

/ПІДПИСАНО/
підпис

Сергій ПАТЮКОВ

Завідувач кафедри ТМРiМ

/ПІДПИСАНО/
підпис

Людмила ВІННІКОВА