

Анотація вибіркового освітнього компоненту

Назва дисципліни	Біобезпека в галузі птахівництва
Викладач	Каркач Петро Михайлович доцент, кандидат біологічних наук, с.н.с., завідувач кафедри технології виробництва продукції птахівництва та свинарства
Курс та семестр, у якому планується вивчення дисципліни	6 курс, 1 семестр
Факультети, студентам яких пропонується вивчати дисципліну	Біолого-технологічний факультет
Перелік компетентностей та відповідних результатів навчання, що забезпечує дисципліна	<p>Згідно вимог освітньо-професійної програми «Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва» здобувачі повинні набути здатності отримувати наступні компетентності:</p> <p>ЗК 2. Здатність проведення досліджень на відповідному рівні.</p> <p>ЗК 6. Прагнення до збереження навколишнього природного середовища</p> <p>ЗК 7. Здатність планувати, організувати та проводити наукові дослідження, обробляти, публікувати та патентувати їх результати.</p> <p>ЗК 8. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p> <p>ФК 3. Здатність застосовувати базові знання з організації технологічних процесів у виробництві та переробці продукції тваринництва.</p> <p>ФК 8. Здатність використовувати професійно-профільні знання й практичні навички з оцінювання якості продукції тваринництва її стандартизації та реалізації.</p> <p>Результатом навчання дисципліні є набуття здобувачами вищої освіти таких знань і умінь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • використовувати основні нормативно-правові акти міжнародної та національної систем біобезпеки. • знати правове регулювання якості продуктів харчування в Україні та правові заходи дотримання біологічної безпеки у сільськогосподарському тваринництві та безпеки харчових продуктів. • знати проблеми якості та безпечності харчових продуктів в ланцюгу «грунт - рослина - корми - організм тварини». • здійснювати контроль продовольчої сировини і харчових продуктів за показниками безпеки, стандартизації, управління якістю і сертифікацією продукції. • використовувати знання щодо організації державного контролю за якістю та безпекою спеціальних харчових продуктів, біологічно активних та харчових добавок.

	<ul style="list-style-type: none"> • дотримуватися екологічної безпеки при виробництві тваринницької продукції, безвідходних технологій виробництва.
Опис дисципліни	
Попередні умови, необхідні для вивчення дисципліни	Вибіркова навчальна дисципліна «Біобезпека в галузі птахівництва» базується на знаннях таких дисциплін, як «Хімія», «Фізіологія с.-г. тварин», «Розведення с.-г. тварин», «Годівля с.-г. тварин», «Екологія в тваринництві» та «Безпека життєдіяльності та цивільний захист», вивчені на попередніх курсах.
Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися	18 студентів
Теми аудиторних занять	<p>Теми лекцій</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Правове регулювання якості продуктів харчування в Україні та правові заходи дотримання біологічної безпеки у птахівництві та безпеки харчових продуктів 2. Основні нормативно-правові акти міжнародної та національної систем біобезпеки 3. Організація державного контролю за якістю та безпекою спеціальних харчових продуктів, біологічно активних та харчових добавок 4. Проблеми якості та безпечності харчових продуктів в ланцюгу «грунт - рослина - корми - організм тварини». 5. Загально-гігієнічні заходи біологічної безпеки селекційних, батьківських та промислових стад птиці на державному та регіональному рівні. 6. Контроль продовольчої сировини і харчових продуктів за показниками безпеки Стандартизація, управління якістю і сертифікація продукції. 7. Біобезпека харчових продуктів: визначення поняття 8. ГМО – як науково-політична проблема 9. Технічний регламент митного союзу про безпеку харчової продукції 10. Екологічна безпека при виробництві тваринницької продукції. Безвідходні технології. 11. Ветеринарно-санітарний контроль та загальна біобезпека на птахопідприємстві 12. Забезпечення біологічної безпеки середовища інкубаторію. 13. Газопилові викиди та способи очищення повітря виробничих приміщень птахівничих підприємств. <p>Теми практичних занять</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Оцінювання стану правового регулювання якості продуктів харчування в Україні та правових заходів дотримання біологічної безпеки та безпеки харчових продуктів. 2. Аналіз основних нормативно-правових актів міжнародної та національної систем біобезпеки 3. Організація державного контролю за якістю та

	<p>безпекою спеціальних харчових продуктів, біологічно активних та харчових добавок</p> <p>4. Проблеми якості та безпечності харчових продуктів в ланцюгу «грунт - рослина - корми - організм тварини».</p> <p>5. Характерні для галузі птахівництва чинники негативної дії та боротьба з ними</p> <p>6. Стандартизація, управління якістю і сертифікація продукції.</p> <p>7. Біобезпека харчових продуктів: визначення поняття</p> <p>8. ГМО – як науково-політична проблема</p> <p>9. Технічний регламент митного союзу про безпеку харчової продукції</p> <p>10. Використання озону у птахівництві</p> <p>11. Біогазова установка – як елемент біологічної безпеки та економії енергоресурсів у птахівництві</p> <p>12. Шляхи потрапляння свинцю та кадмію в організм птиці.</p> <p>13. Газопилові викиди та способи очищення повітря виробничих приміщень птахівничих підприємств.</p>
Мова викладання	Українська