

Анотація вибіркового освітнього компоненту

| | |
|--|---|
| Назва дисципліни | «Санітарно-гігієнічні вимоги до виробництва та переробки продукції тваринництва» |
| Викладач | Малина Василь Вікторович, кандидат ветеринарних наук, доцент кафедри Гігієни тварин та основ санітарії |
| Курс та семестр, у якому планується вивчення дисципліни | 3 курс, 6 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 4. Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності. ЗК 7. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт. ЗК 8. Прагнення до збереження навколишнього середовища. ФК 13. Здатність використовувати спеціальні знання для проведення санітарно-гігієнічних і профілактичних заходів на фермах та інших об'єктах із виробництва і переробки продукції тваринництва.</p> <p>Результатом навчання з дисципліни є набуття студентами таких знань і умінь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - уміти виконувати функціональні обов'язки, нівелюючи вплив патогенних чинників у разі виникнення ризиків розповсюдження зооантропонозних захворювань; - знати та дотримуватись санітарно-гігієнічних вимоги до проектування тваринницьких об'єктів та загального санітарного режиму на підприємствах з виробництва і переробки продукції тваринництва; - уміти здійснювати моніторинг забруднення довкілля шкідливими продуктами та відходами, які утворюються під час технологічних процесів при виробництві і переробці продукції тваринництва; - уміти проводити санітарно-гігієнічну оцінку якості ґрунту, кормів та води; - уміти проводити профілактичну (передпускову і технологічну), вимушену (поточну та заключну) дезінфекції, дезінсекцію та дератизацію виробничих приміщень. |
| Опис дисципліни | |
| Попередні умови, необхідні для вивчення дисципліни | Вибірковий компонент «Санітарно-гігієнічні вимоги до виробництва та переробки продукції тваринництва» базується на знаннях таких дисциплін, як «Хімія», «Зоологія», Біохімія у тваринництві, «Мікробіологія у |

| | |
|--|---|
| | тваринництві», «Гігієна і добробут тварин». |
| Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися | 55 студентів |
| Теми аудиторних занять | <p>Теми лекцій</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Вступ до дисципліни. Дотримання академічної доброчесності науково-педагогічними працівниками та здобувачами вищої освіти у БНАУ. 2. Санітарно-гігієнічні вимоги до ґрунту. 3. Санітарно-захисні зони для тваринницьких та птахівничих підприємств. 4. Санітарно-гігієнічні вимоги до води та водопостачання підприємств з виробництва і переробки продукції тваринництва. 5. Дезінфекція, дезінсекція та дератизація. 6. Санітарно-гігієнічні вимоги до кормів і годівлі тварин. 7. Шляхи та джерела обсіменіння м'яса мікроорганізмами. 8. Кишкові інфекції та гельмінтози. <p>Теми практичних занять</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Санітарно-топографічне обстеження ґрунту. Відбір проб ґрунту для аналізу. 2. Визначення фізичних властивостей ґрунту: кольору; запаху; температури; механічного складу; пористості; водопроникності; капілярності та вологості. 3. Визначення механічного складу ґрунту: пористості; водопроникності; капілярності; вологості. 4. Визначення хімічних характеристик ґрунту: титру кишкової палички і мікробного числа (бактеріологічні дослідження). 5. Визначення фізичних властивостей води: температури; запаху; смаку; прозорості; кольору та каламутності. 6. Визначення хімічних властивостей води: амоніаку та амонійних солей; нітратів і нітритів; хлоридів; сульфатів та заліза. Визначення твердості води. 7. Біологічний аналіз води: визначення окиснюваності води та розчиненого кисню у воді. 8. Норми водопостачання для сільськогосподарських тварин та птиці. 9. Санітарно-гігієнічна оцінка грубих кормів. 10. Санітарно-гігієнічна оцінка зернофуражу. 11. Санітарно-гігієнічна оцінка соковитих кормів. 12. Визначення ураження кормів грибовою мікрофлорою та комірними шкідниками. 13. Приготування робочих розчинів миючих і дезінфікуючих речовин. 14. Контроль якості миття і дезінфекції обладнання та приміщень. 15. Контроль якості миття та дезінфекції транспортних засобів. 16. Рецептатура приготування приманок для гризунів. |
| Мова викладання | Українська, англійська |

