

Білоцерківський національний аграрний університет
Біолого-технологічний факультет
Кафедра гігієни тварин та основ санітарії

	<p>СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «САНІТАРНО-ГІГІЄНІЧНІ ВИМОГИ ДО ВИРОБНИЦТВА ТА ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ ТВАРИННИЦТВА»</p> <p>Галузь знань: 20 Аграрні науки та продовольство Спеціальність: 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва Освітньо-професійна програма - «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»</p>
Рівень вищої освіти	перший (бакалаврський)
Компонент освітньої програми:	вибірковий
Кількість кредитів ECTS /загальна кількість годин	4 кредити /120 годин
Семестр	6
Форма контролю	залік
Мова викладання	українська
<p>Профайл викладача</p> 	<p>Малина Василь Вікторович Посада: доцент кафедри гігієни тварин та основ санітарії Науковий ступінь: кандидат ветеринарних наук Робоче місце: навчальний корпус №9 (вул. Героїв Чорнобиля 3а), ауд. 232 (Кафедра гігієни тварин та основ санітарії).</p> <p>E-mail: vmalina-88@ukr.net</p> <p>orcid.org0000-0002-1319-9026</p> <p>Зв'язок з викладачем: (067) 504-41-50</p>
Опис дисципліни	<p>Вивчення дисципліни спрямоване на отримання теоретичних знань і практичних навичок стосовно проведення санітарно-гігієнічних заходів на фермах та інших об'єктах із виробництва і переробки продукції</p>

	тваринництва.
Передумови 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».
Мета вивчення дисципліни	Метою вивчення дисципліни «Санітарно-гігієнічні вимоги до виробництва і переробки продукції тваринництва» є набуття студентами навичок та умінь стосовно проведення санітарно-гігієнічних заходів при виробництві, переробці, зберіганні, транспортуванні та збуті продукції тваринництва.
Формат дисципліни	Під час лекційного курсу застосовуються слайдові презентації у програмі Microsoft Office PowerPoint, роздатковий матеріал, дискусійне обговорення проблемних питань тощо. Практичні заняття проходять у вигляді лабораторних практикумів з виконанням розрахункових завдань (приготування м'ясопродукції та дезінфікуючих засобів, приманок для мишевидних гризунів тощо), постановкою проблем та її вирішенням, проведенням досліджень з використанням інструментів, лабораторного та спеціального обладнання, розчинів та специфічних препаратів (як індивідуально так і в групах), переглядом наукових відеоматеріалів, проведенням ділових та рольових ігор, використанням результатів роботи студентського наукового гуртка «САНІТАС». Відповідно до Робочої програми навчальної дисципліни окремі практичні заняття проводяться в умовах виробництва. Для денної форми навчання дисципліна викладається в очному форматі, із застосуванням мультимедійних засобів. За необхідності (індивідуальні графіки, дуальна форма навчання, дистанційна тощо) можуть бути використані платформи Moodle, ZOOM, Googleплатформа. Формат проведення дисципліни є змішаним, - поєднання як традиційних форм навчання з елементами дистанційного навчання.
Очікувані результати навчання	Результатом навчання з дисципліни є набуття студентами таких знань і умінь: - уміти виконувати функціональні обов'язки, нівелюючи вплив патогенних чинників у разі виникнення ризиків розповсюдження зооантропонозних захворювань; - знати та дотримуватись санітарно-гігієнічних вимог до проектування тваринницьких

	<p>об'єктів та загального санітарного режиму на підприємствах з виробництва і переробки продукції тваринництва;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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.
<p>Структура курсу</p>	<p>Змістовий модуль 1. Санітарно-гігієнічні вимоги до підприємств з виробництва та переробки продукції тваринництва.</p> <p>Тема 1.1. Вступ до дисципліни. Дотримання академічної доброчесності науково-педагогічними працівниками та здобувачами вищої освіти у БНАУ.</p> <p>Тема 1.2. Санітарно-гігієнічні вимоги до ґрунту.</p> <p>Змістовий модуль 2. Санітарно-захисні зони для підприємств з виробництва і переробки продукції тваринництва.</p> <p>Тема 2.1. Санітарно-захисні зони для тваринницьких та птахівничих підприємств.</p> <p>Тема 2.2. Санітарно-гігієнічні вимоги до води та водопостачання підприємств з виробництва і переробки продукції тваринництва.</p> <p>Змістовий модуль 3. Загальні санітарно-гігієнічні та профілактичні заходи на підприємствах з виробництва і переробки продукції тваринництва.</p> <p>Тема 3.1. Дезінфекція, дезінсекція та дератизація.</p> <p>Тема 3.2. Санітарно-гігієнічні вимоги до кормів і годівлі тварин.</p> <p>Змістовий модуль 4. Профілактика зооантропонозів на підприємствах з переробки продукції тваринництва.</p> <p>Тема 4.1. Шляхи та джерела обсіменіння м'яса мікроорганізмами.</p> <p>Тема 4.2. Кишкові інфекції та гельмінтози.</p>
<p>Методи навчання</p>	<p>Під час лекційних годин використовується: розповідь – оповідна, описова форма розкриття навчального матеріалу з візуальним поясненням; обговоренням для усвідомлення проблеми, діалогу – поняття основних технологічних засобів, спеціальних методів, які застосовуються при проведенні санітарно-</p>

	гігієнічних заходів. Під час практичних заняття застосовують спеціальні методичні рекомендації, нормативну базову документацію, проводять рольові ігри щодо розв'язання можливих непередбачуваних ситуацій на підприємстві. При виконанні самостійної роботи застосовують базові знання і практичні навички, також дослідницький практикум.
Політика	<p>Політика щодо академічної доброчесності: очікується, що письмові роботи студентів будуть їх оригінальними дослідженнями чи міркуваннями. Виявлення ознак академічної недоброчесності в роботі студента (списування, відсутність посилань на використані джерела, фабрикація, фальсифікація, обман) є підставою для її не зарахування викладачем.</p> <p>Політика щодо відвідування занять: очікується, що студенти відвідають усі лекції і практичні заняття курсу. Студенти мають інформувати викладача про неможливість відвідати заняття. Відпрацювання пропущених занять проводиться згідно графіку консультацій викладача. За об'єктивних причин навчання може відбуватись в on-line режимі.</p> <p>Політика щодо дедлайнів і перескладання: студенти мають дотримуватися термінів виконання усіх видів робіт.</p> <p>Політика щодо виконання завдань: позитивно оцінюється відповідальність, старанність, креативність.</p> <p>Політика оцінювання: засоби та критерії оцінювання прописані в робочій програмі дисципліни, розміщеної на платформі E-навчання Білоцерківського НАУ (Moodle).</p>
Рекомендовані джерела інформації	<p style="text-align: center;"><u>Основна література</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Відомчі норми технологічного проектування. "Підприємства по забою худоби, птиці, кролів та переробці продуктів забою". ВНТП-АПК-23.06 - К.: Мінагрополітики України, 2006.154 с. 2. Відомчі норми технологічного проектування. "Підприємства з переробки молока". ВНТП-АПК-24.06-К.: Мінагрополітики України, 2006.105 с. 3. Санітарні норми для тваринницьких та переробних підприємств України [Навч. посібник] /, Д.А. Засєкін, В.М. Поляковський. В.В. Соломон К: Видавництво «Центр учбової літератури». 2015. 400 с. 4. Нормативне забезпечення забою великої рогатої худоби (добробут тварин, якість і

- безпека продукції): навчальний посібник / [Н.В. Букалова, В.І. Козій, В.П. Лясота, Н.М. Богатко, М.В. Утечнко], Біла Церква, 2019. 182 с.
5. Профілактика хвороб тварин. Навчальний посібник. / [Захаренко М.О., Польовий Л.В., Яремчук О.С. та ін.]. Київ. 2013. 684 с.
6. Демчук М.В., Чорний М.В., Високос М.П. Гігієнатварин. Харків.- Еспада, 2006. 424 с.
7. Журба М.Г., Луценко П.Т. Сільськогосподарське водопостачання. К.: Урожай, 2007. 112 с.
8. Якубчак О.М. Гігієна первинної переробки тварин і продуктів забою [Навч. посібник] / О. М. Якубчак, А. І. Тютюн, Т. В. Таран – К.: «КОМПРИНТ», 2015. 156 с.
9. Якубчак О. М. Гігієна виробництва м'ясних продуктів [Навч. посібник] / О. М. Якубчак, Т. В. Таран – К: ЦП «Компринт». 2015.155с.
10. Яценко І.В. Труш А.М. Тлумачний словник термінів ветеринарно-санітарної експертизи та судової ветеринарної медицини: Навчальний посібник / Харків: Еспада, 2010. 350 с.
11. Meller. Z. Jakosc miesa w zalesnosci ad stopnia uniesniemia 1 otluscenia tncznikou // Zootechnika. 2008. Vol. 10. P. 3-48.
12. Belk K.E., George M.H., Tatum J.D. Volatile production in irradiated palesoft exudative (PSE) and dark firm dry (DFD) beef under different packaging and storage conditions [Text] // J. Animal Science. 2002. Vol. 79. Issue 3. P. 688-697.
13. Hemsworth PII Gonyou 11 W Human contact // M C Apleby BO Hughes Animal welfare/Cab intern 1997 P 205-217
14. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів {В редакції Закону № 1602-VII від 22.07. 2014, ВВР, 2014, № 41 42, ст. 2024} {Із змінами, внесеними згідно із Законами № 67-VIII від 28.12.2014, ВВР, 2015, № 4, ст. 19. № 867-VIII від 08.12.2015, ВВР, 2016, №4, ст. 40 № 1983-VIII від 23.03. 2017, № 2042-VIII від 18.05. 2017}.
15. Про ветеринарну медицину/ Закон України № 361 V від 16.11.2006 р.