Анотація дисципліни за вибором

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	Магістерський рівень вищої освіти, 2 семестр
Факультети, студентам яких пропонується вивчати дисципліну	Біолого-технологічний факультет
Перелік компетентностей та відповідних результатів навчання, що забезпечує дисципліна	Згідно вимог освітньо-професійної програми «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» здобувачі повинні набути здатності отримувати наступні компетентності: ЗК 1. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу. ЗК 2. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій. ФК 3. Здатність організовувати та контролювати виконання заходів спрямованих на покращення селекційно-племінної роботи у тваринництві. ФК 6. Здатність практично управляти робочими або навчальними процесами у сфері виробництва і переробки продукції тваринного походження, які є складними, непередбачуваними та потребують нових стратегічних підходів. ФК 7. Здатність створювати та застосовувати системи та способи переробки продукції тваринного походження. ФК 10. Здатність зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців, зокрема до осіб, які навчаються. Результатом навчання дисципліні є набуття здобувачами вищої освіти таких знань і умінь: - відшуковувати необхідні дані в науковій літературі, базах даних та інших джерелах, аналізувати та оцінювати ці дані (вміти застосовувати набуті знання для розв’язання практичних завдань щодо створення безпечних та нешкідливих умов праці працівників зайнятих у сфері виробництва і переробки продуктів тваринництва; оцінювати стан умов та безпеки праці у сфері виробництва і переробки продуктів тваринництва, виявляти проблеми та розробляти заходи для прийняття управлінських рішень щодо підвищення рівня професійної безпеки та охорони здоров’я працівників);

	- будувати та досліджувати моделі технологічних процесів виробництва і переробки продуктів тваринництва, оцінювати їх адекватність, визначати межі застосовності (знати системи та способи безпечного утримання селекційних, батьківських та промислових стад птиці на державному та регіональному рівні); - вільно спілкуватись усно і письмово українською мовою та однією з іноземних мов при обговоренні професійних питань, досліджень та інновацій в сфері виробництва і переробки продуктів тваринництва та дотичних проблем (вміти вільно спілкуватись усно і письмово українською мовою та однією з іноземних мов при обговоренні професійних питань, досліджень та інновацій в сфері біобезпеки галузі птахівництва); - приймати ефективні рішення з питань виробництва і переробки продукції тваринництва, у тому числі у складних і непередбачуваних умовах, прогнозувати їх розвиток, визначати фактори, що впливають на досягнення поставлених цілей, аналізувати і порівнювати альтернативи, оцінювати ризики та імовірні наслідки рішень (знати правове регулювання якості продуктів харчування в Україні та правові заходи дотримання біологічної безпеки у сільськогосподарському тваринництві та безпеки харчових продуктів; знати основні нормативно-правові акти міжнародної та національної систем біобезпеки; засвоїти методи організації державного контролю за якістю та безпекою спеціальних харчових продуктів, біологічно активних та харчових добавок); - нести відповідальність за розвиток професійних знань і практик, оцінювання стратегічного розвитку команди, формування ефективної кадрової політики (вміти виконувати функціональні обов'язки у здійсненні ветеринарно-санітарного контролю та загальній біобезпеці на птахопідприємстві; знати технічний регламент митного союзу про безпеку харчової продукції).
Опис дисципліни	
Попередні умови, необхідні для вивчення дисципліни	Вибіркова навчальна дисципліна «Біобезпека в галузі птахівництва» базується на знаннях таких дисциплін, як «Біохімія у тваринництві», «Фізіологія с.-г. тварин» «Розведення с.-г. тварин», «Годівля с.-г. тварин», «Екологія в тваринництві», «Безпека життєдіяльності у тваринництві».
Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися	18 студентів

Теми аудиторних занять	**Теми лекцій** 1. Правове регулювання якості продуктів харчування в Україні та правові заходи дотримання біологічної безпеки у птахівництвіта 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 «ґрунт - 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. **Теми практичних занять** 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 безпекою спеціальних харчових продуктів, біологічно активних та харчових добавок. 4. Проблеми якості та безпечності харчових продуктів в ланцюгу «ґрунт - рослина - корми - організм тварини». 5. Характерні для галузі птахівництва чинники негативної дії та боротьба з ними. 6. 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. Використання озону у птахівництві. 11. Біогазова установка – як елемент біологічної безпеки та економії енергоресурсів у птахівництві. 12. Шляхи потрапляння свинцю та кадмію в організм птиці. 13. Газопилові викиди та способи очищення повітря виробничих приміщень птахівничих підприємств. 14. Сучасні очищувачі повітря пташників. Дезодорація пташників за допомогою речовин різного походження.
Мова викладання	Українська