

Білоцерківський національний аграрний університет
Біолого-технологічний факультет
Кафедра технології виробництва продукції птахівництва та
свинарства

	<p>СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «Біобезпека в галузі птахівництва» 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	Другий (магістерський)
Компонент освітньої програми:	вибірковий
Кількість кредитів ECTS / загальна кількість годин	5 кредитів /150 годин
Семестр	3
Форма контролю	іспит
Мова викладання	українська
<p>Профайл викладача</p> 	<p>Каркач Петро Михайлович Посада: доцент, завідувач кафедри технології виробництва продукції птахівництва та свинарства Вчене звання: доцент Науковий ступінь: кандидат біологічних наук, с.н.с. Робоче місце: навчальний корпус № 9 (вул. Героїв Чорнобиліу 3а), 104 ауд. (кафедра технології виробництва продукції птахівництва та свинарства) E-mail: kpm54@ukr.net Зв'язок з викладачем: +380675836829 Зв'язок з викладачем відповідно до графіку консультацій: Четвер I тиждень 14:00-16:00 Четвер II тиждень 14:00-16:00</p>
Опис дисципліни	<p>Згідно з навчальним планом на 2023–2024 навчальний рік, на вивчення дисципліни «Біобезпека в галузі птахівництва» для денної форми навчання виділено всього 150 академічних годин (5 кредитів ECTS), у т.ч. аудиторних – 52 години (лекції – 26, практичні заняття – 26), самостійна робота студентів – 98 годин.</p>

<p>Передумови для вивчення дисципліни</p>	<p>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».</p>
<p>Мета вивчення дисципліни</p>	<p><i>Метою</i> вивчення вибіркової дисципліни «Біобезпека в галузі птахівництва» є набуття студентом знань, умінь і навичок щодо оптимізації стану середовища життє-діяльності людини, при якому відсутній негативний вплив його чинників (біологічних, хімічних, фізичних) на біологічну структуру і функцію людської особи в теперішньому і майбутніх поколіннях, а також відсутній незворотній негативний вплив на біологічні об'єкти природного середовища (біосферу) та сільськогосподарські рослини і тварини.</p>
<p>Формат дисципліни</p>	<p>Для денної форми навчання дисципліна викладається в очному форматі із застосуванням сучасних інформаційно-комунікаційних технологій. У разі дистанційного і змішаного навчання використовуються навчальна платформа Moodle Білоцерківського НАУ, онлайн-платформи Zoom, Google Meet, e-mail, мобільні додатки Viber, Telegram, Whats App. Студенти отримують індивідуальні консультації у засвоєнні навчального матеріалу.</p>
<p>Очікувані результати навчання</p>	<p>Результатом навчання дисципліни є набуття здобувачами вищої освіти таких знань і умінь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - відшукувати 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);

	<p>- 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);</p> <p>- 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 птахо-підприємстві; знати технічний регламент митного союзу про безпеку харчової продукції).</p>
<p>Програма навчальної дисципліни</p>	<p>Змістовий модуль 1. Правові, загально-гігієнічні заходи дотримання біологічної безпеки у птахівництві</p> <p>1.1. Правове регулювання якості продуктів харчування в Україні та правові заходи дотримання біологічної безпеки у сільськогосподарському тваринництві та безпеки харчових продуктів.</p> <p>1.2. Основні нормативно-правові акти міжнародної та національної систем біобезпеки.</p> <p>1.3. Організація державного контролю за якістю та безпекою спеціальних харчових продуктів, біологічно активних та харчових добавок.</p> <p>1.4. Проблеми якості та безпечності харчових продуктів в ланцюгу «грунт - рослина - корми - організм тварини».</p> <p>Змістовий модуль 2. Проблеми якості і безпечності харчових продуктів</p> <p>2.1. Загально-гігієнічні заходи біологічної безпеки селекційних, батьківських та промислових стад птиці на державному та регіональному рівні.</p> <p>2.2. Контроль продовольчої сировини і харчових продуктів за показниками безпеки Стандартизація, управління якістю і сертифікація продукції.</p> <p>2.3. Біобезпека харчових продуктів: визначення поняття</p> <p>2.4. ГМО – як науково-політична проблема</p> <p>2.5. Технічний регламент митного союзу про безпеку харчової продукції.</p>

	<p>Змістовий модуль 3. Біобезпека при виробництві продукції птахівництва</p> <p>3.1. Екологічна безпека при виробництві тваринницької продукції. Безвідходні технології - основа біобезпеки виробництва.</p> <p>3.2. Ветеринарно-санітарний контроль та загальна біобезпека на птахо підприємстві.</p> <p>3.3. Практична біобезпека з мінімізації ризиків переносу інфекцій людиною.</p> <p>3.4. Газопилові викиди та способи очищення повітря виробничих приміщень птахівничих підприємств.</p> <p>3.5. Біобезпека стічних вод птахівничих підприємств та пташиного посліду.</p>
<p>Методи навчання</p>	<p>Під час лекційного курсу застосовуються слайдові презентації у програмі Microsoft Office PowerPoint, роздатковий матеріал, дискусійне обговорення проблемних питань.</p> <p>Практичні заняття проводяться у вигляді семінарів-практикумів з виконанням ситуаційних та розрахункових завдань – індивідуальних та в групах; лабораторних досліджень; конференцій; ділових та рольових ігор.</p> <p><i>***В умовах змішаної та дистанційної моделей навчання, коли взаємодія з викладачем відбувається за допомогою застосунків Zoot чи GoogleMeet для відеоконференцій, освітньої платформи Moodle BNAU для виконання самостійних дослідницьких і підсумкових тестових завдань, файлообмінних соціальних мереж Telegram, Viber, інтерактивна складова навчання здобувачів вищої освіти доповнюється іншими застосунками для зворотного зв'язку: google-форми для опитувань, GoogleClassroom тощо.</i></p>
<p>Політика</p>	<p>Політика щодо академічної доброчесності: очікується, що письмові роботи здобувачів будуть їх оригінальними дослідженнями чи міркуваннями. Виявлення ознак академічної недоброчесності в письмовій роботі здобувача (списування, відсутність посилань на використані джерела, фабрикація, фальсифікація, обман) є підставою для її незарахування викладачем.</p> <p>Політика щодо відвідування занять: очікується, що здобувачі відвідають усі лекційні заняття курсу. Здобувачі мають інформувати викладача про неможливість відвідати заняття. Відпрацювання пропущених занять згідно графіку консультацій викладача. За об'єктивних причин навчання може відбутись в он-лайн режимі.</p> <p>Політика щодо дедлайнів і перескладання: здобувачі мають дотримуватись 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 Е-навчання Білоцерківського НАУ (Moodle).</p>
<p>Рекомендовані джерела інформації</p>	<p style="text-align: center;"><u>Основна література</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Димань Т.М, Мазур Т.Г. Безпека продовольчої сировини і харчових продуктів: підручник. Київ: ВЦ Академія (Серія «Альма-Матер»), 2011. 520 с. 2. Безпека харчування: сучасні проблеми: посібник-довідник / А.В. Бабюк та ін. Чернівці: Книги-XXI, 2005. 456 с. 3. Міжнародна фінансова корпорація (IFC) (2007), Положення по охороні навколишнього середовища, охорони праці і техніки безпеки при виробництві домашньої птиці, Міжнародна фінансова корпорація, 30 квітня 2007 року. 4. Міжнародна організація по стандартизації (ISO) www.iso.org, ISO22000:2005: Система контролю за продовольчою безпекою – Вимоги до організацій, що входять у мережу доставщиків. Женева ISO; и ISO14001:2004: Системи екологічного менеджменту – Вимоги і керівництво з питань використання. Женева: ISO. 5. Міністерство навколишнього середовища, харчових продуктів і сільського господарства Великобританії (2002), Збірник рекомендацій по захисту домашніх тварин: Курчата-бройлери і племінні курчата, липень 2002. 6. Козак В. Основи ветеринарно-санітарної експертизи та оцінки якості продуктів тваринництва і рослинництва. Тернопіль, 2001. 240 с. 7. Гавриленков А.М., Зарцина С.С., Зуєва С.Б. Екологічна безпека харчових виробництв. СПб: ГИОРД, 2005. 272 с. <p style="text-align: center;"><u>Додаткова література</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Мельничук Д.О., Мельникова Н.М., Мельничук С.Д. Методи якісного аналізу важких металів: методичні вказівки. Київ, 2001. 26 с 2. Мельничук С.Д., Деветтінк К., Жулай В.Є. Оптимізоване харчування: основні показники складу та безпеки харчових продуктів: монографія. Київ, 2003. 84 с. 3. Мозолу В.О. Системне управління якістю. Миколаїв: видавництво «ПУК», 2005. 102 с. 4. Ровенчак Т.Г., Христич О.В. Стандартизація, управління якістю і сертифікація продукції. Вінниця: ВНТУ, 2005. 120 с. 5. Ткаченко В.П., Цимбал Л.І. Основи метрології, стандартизації та управління якістю. Харків, 2005. 180 с. <p style="text-align: center;"><u>Адреси сайтів в INTERNET</u></p> <p>http://www.unep.org – Програма ООН з навколишнього середовища.</p> <p>http://www.ecolife.ru – Екологія і життя. Дискусійний екологічний клуб журналу.</p>

	<p>http://www.europa.eu.int/comm/dgs/environment/index_en.htm – Веб-сторінка Екологічної програми Європейської комісії. http://ec.europa.eu/food/food/index_en.htm http://www.fao.org/home/en/</p>
--	--