

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

	<p>СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «Біобезпека в галузі птахівництва»</p> <p>Галузь знань -20 Аграрні науки та продовольство</p> <p>Спеціальність - 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»</p>
Рівень вищої освіти	Другий (магістерський)
Компонент освітньої програми:	вибірковий
Кількість кредитів ECTS / загальна кількість годин	4 кредитів /120 годин
Семестр	1
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 2022–2023 навчальний рік, на вивчення дисципліни «Біобезпека в галузі птахівництва» для денної форми навчання виділено всього 120 академічних годин (4 кредити ECTS), у т .ч. аудиторних –52 години (лекції – 26, практичні заняття – 26), самостійна робота студентів – 68 годин.</p>

<p>Передумови для вивчення дисципліни</p>	<p>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.</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 життєдіяльності 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 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. • дотримуватися екологічної безпеки при виробництві тваринницької продукції, безвідходних технологій виробництва.
<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</p>

	<p>у сільськогос-подарському 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 птахопідприємстві</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 Power Point, 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 Google Meet 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, Google Classroom 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 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 Е-навчання Білоцерківського НАУ (Moodle).</p>
<p>Рекомендовані джерела інформації</p>	<p>Основна література</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Димань Т. М. Безпека продовольчої сировини і харчових продуктів. Підручник / Т. М. Димань, Т. Г. Мазур. – К.: ВЦ Академія (Серія «Альма-Матер»), 2011. – 520 с. 2. Безпека харчування: сучасні проблеми. Посібник-довідник / Укл.: А. В. Бабюк, О. В. Макарова, М. С. Рогозинський та ін. – Чернівці: Книги-XXI, 2005. – 456 с. 3. Міжнародна фінансова корпорація (IFC) (2007), Посібник з охорони довкілля, охорони праці та техніки безпеки при виробництві свійської птиці, Міжнародна фінансова корпорація, 30 квітня 2007 року. 4. Міжнародна організація зі стандартизації (ISO) www.iso.org, ISO22000:2005: Система контролю за продовольчою безпекою - Вимоги до організацій, що входять до мережі постачальників. Женева: ISO; та ISO14001:2004: Системи екологічного менеджменту - Вимоги та настанови з питань застосування. Женева: ISO. 5. Міністерство довкілля, харчових продуктів і сільського господарства Великої Британії (2002), Збірник рекомендацій щодо захисту домашньої худоби: Курчата-бройлери та племінні курчата, липень 2002. 6. Козак В. Основи ветеринарно-санітарної експертизи та оцінки якості продуктів тваринництва і рослинництва. Тернопіль, 2001, – 240 с. <p>Додаткова література</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., Деветінок К., Жулай В.Є. Оптимізоване харчування: основні показники складу та

безпеки харчових продуктів (монографія). Київ, 2003. – 84 с.

3. Мозолю В.О. Системне управління якістю. Миколаїв: видавництво «ПУК», 2005. – 102с.

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.

Адреси сайтів в INTERNET

<http://www.unep.org> – Програма ООН з навколишнього середовища.

<http://www.ecolife.ru> – Екологія і життя. Дискусійний екологічний клуб журналу.

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/>