



Лектор дисципліни

Контактна інформація
лектора (e-mail)

Сторінка дисципліни на
moodle.nati.org.ua

СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ «САНІТАРНО-ГІГІЄНИЧНІ ВИМОГИ ВИРОБНИЦТВА ТА ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ ТВАРИННИЦТВА»

Ступінь вищої освіти – Бакалавр

Спеціальність **204 «Технологія виробництва і переробки
продукції тваринництва»**

Освітня програма **«Технологія виробництва і переробки
продукції тваринництва»**

Рік навчання 3, семестр 6

Форма навчання денна

Кількість кредитів ЄКТС 4

Мова викладання українська

Кузьменко Михайло Вікторович, кандидат
сільськогосподарських наук., старший викладач кафедри
mvkuzmenko@ukr.net

<http://moodle.nati.org.ua/course/view.php?id=1006>

ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

Мета дисципліни – набуття студентами навичок та умінь стосовно виконання санітарно-гігієнічних заходів при виробництві, переробці, зберіганні, транспортуванні та збуті продукції тваринництва.

Завдання дисципліни: надати майбутнім фахівцям необхідний комплекс знань і практичних навичок з тим, щоб професійно здійснювати: санітарний контроль за обладнанням та устаткуванням переробних підприємств; забезпечення гігієнічно-санітарного контролю харчових продуктів на всіх етапах технологічної переробки, гігієнічно-санітарний контроль за проектуванням і будівництвом харчових підприємств.

Інтегральна компетентність (ІК). Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми з технології виробництва і переробки продукції тваринництва або у процесі навчання, що передбачає застосування теорій та методів зооінженерії і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

Загальні компетентності (ЗК):

ЗК 3. Здатність застосовувати знання в практичних ситуаціях.

Спеціальні (фахові) компетентності (СК):

СК 1. Здатність використовувати професійні знання в галузі виробництва і переробки продукції тваринництва для ефективного ведення бізнесу.

СК 3. Здатність використовувати знання з основних технологій заготівлі, виробництва та зберігання кормів для формування кормової бази підприємства. 4. Здатність до складання раціонів для різних видів і статевовікових груп тварин та організації їх нормованої годівлі з урахуванням наявних фінансових та ресурсних обмежень.

СК 7. Здатність здійснювати контроль технологічних процесів під час виробництва та переробки продукції скотарства.

СК 8. Здатність здійснювати контроль технологічних процесів під час виробництва та переробки продукції свинарства.

СК 9. Здатність здійснювати контроль технологічних процесів під час виробництва та переробки продукції птахівництва.

СК 13. Здатність використовувати спеціальні знання для проведення санітарно-гігієнічних і профілактичних заходів на фермах та інших об'єктах із виробництва і переробки продукції тваринництва.

Програмні результати навчання (ПРН):

ПРН 19. Забезпечувати дотримання біологічної безпеки на підприємствах із виробництва та переробки продукції тваринництва

СТРУКТУРА ДИЦИПЛІНИ

Тема	Години (лекції/пр активні)	Результати навчання	Завдання	Оцінювання
Змістовий модуль 1. Санітарно-гігієнічні вимоги до підприємств з виробництва і переробки продукції тваринництва.				
Тема 1 Вступ до дисципліни	2/0	Санітарно-топографічне обстеження ґрунту. Відбір проб ґрунту для аналізу	Обговорення питань теми.	17
Тема 2. Санітарно-гігієнічні вимоги до проектування підприємств з виробництва і переробки продукції тваринництва	2/2	Визначення фізичних властивостей ґрунту: кольору; запаху; температури.	Підготовка конспекту лекції, доповідей, презентацій. Виконання практичного завдання. Виконання самостійної роботи в moodle	17
Тема 3 Нормативне забезпечення забою сільськогосподарських тварин	2/2	Визначення механічного складу ґрунту: пористості; водопроникності; капілярності; вологості.	Обговорення питань теми. Презентації Виконання та здача лаб. роботи	18
Тема 4. Санітарно-гігієнічні вимоги до ґрунту	2/2	Визначення хімічних характеристик ґрунту: бактеріологічні дослідження	Презентації . Тестові завдання Виконання та здача лабораторно і роботи	18
Тест до модуля 1				30
Разом за змістовим модулем 1				100
Змістовий модуль 2. Санітарно-захисні зони для підприємств з виробництва і переробки продукції тваринництва				
Тема 5 Санітарно-захисні зони для скотарських підприємств.	2/2	Визначення фізичних властивостей води: вимірювання температури; визначення запаху; смаку; прозорості; кольору;	Презентації . Тестові завдання Виконання та здача лабораторно	17

		каламутності води.	ї роботи. Виконання самостійної роботи	
Тема 6 Санітарно- захисні зони для конярських підприємств.	2/2	Визначення хімічних властивостей води: амоніаку та амонійних солей; нітратів і нітритів; хлоридів; сульфатів та заліза у воді. Визначення твердості води. Визначення вмісту важких металів (кадмію, свинцю і міді) у природних та очищених водах.	Презентації . Виконання та здача лабораторно ї роботи. Виконання самостійної роботи	18
Тема 7 Санітарно- захисні зони для свинарських підприємств	2/2	Біологічний аналіз води: визначення окиснюваності води; розчиненого кисню у воді; бактеріологічні та гельмінтологічні дослідження води	Презентації . Виконання та здача лабораторно ї роботи. Виконання самостійної роботи	18
Тема 8 Санітарно- гігієнічні вимоги до води та водопостачанн я підприємств з виробництва і переробки продукції тваринництва.	2/2	Методи очищення та обеззараження води.	Виконання та здача лабораторно ї роботи. Виконання самостійної роботи	17
Тест до модуля 2				30
Разом за змістовим модулем 2				100
Змістовий модуль 3 Загальні санітарно-гігієнічні та профілактичні заходи на підприємствах з виробництва і переробки продукції тваринництва				
Тема 9 Дезінфекція та дезінсекція, їх види	2/2		Виконання та здача лабораторно ї роботи. Виконання самостійної роботи	17

Тема 10 Техніка для проведення дезінфекції та дезінсекції.	2/2	Санітарно-гігієнічна оцінка грубих кормів Санітарно-гігієнічна оцінка зернофуражу	Виконання та здача лабораторно ї роботи. Виконання самостійної роботи	18
Тема 11 Дератизація. Способи проведення дератизації.	2/2	Санітарно-гігієнічна оцінка соковитих кормів. Визначення ураження кормів грибковою мікрофлорою	Презентації . Виконання та здача лабораторно ї роботи. Виконання самостійної роботи	17
Тема 12 Санітарно-гігієнічні вимоги до кормів і годівлі тварин.	2/2		Виконання та здача лабораторно ї роботи. Тестові завдання	18
Тест до модуля 3				30
Разом за змістовим модулем 3				100
Змістовий модуль 4. Профілактика зооантропонозів на підприємствах з переробки продукції тваринництва				
Тема 13 Шляхи та джерела обсіменіння м'яса мікроорганізмами.	2/2	Обсіменіння м'яса мікроорганізмами шкіри і слизових оболонок при забої тварин. Видовий та кількісний склад мікрофлори дихальних шляхів шлунку, передшлунках жуйних, тонких та товстих кишках.	Виконання та здача лабораторно ї роботи. Виконання самостійної роботи	23
Тема 14 Зооантропонози та їх профілактика.	2/2	Комплекс санітарних заходів при підозрі на сибірку, туберкульоз, бруцельоз, ящур, ку-лихоманку, лептоспіроз та орнітоз.	Виконання та здача лабораторно ї роботи. Виконання самостійної роботи	23
Тема 15 Кишкові інфекції. Гельмінтози.	2/2	Обсіменіння м'яса і м'ясних продуктів при контакті з повітрям, обладнанням, водою (в	Виконання та здача лабораторно ї роботи.	24

		процесі миття).	Виконання самостійної роботи. Тестові завдання	
Тест до модуля 4				30
Разом за змістовим модулем 4				100
Всього за навчальну роботу + R_{ЗМ} + R_{4ЗМ} : 4		R_{пр} = (0,7 (R_{1ЗМ} + R_{2ЗМ}		70
Екзамен				30
Всього за курс				100

ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

Політика щодо дедлайнів та перекладання:	Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Перекладання модулів відбувається із дозволу лектора за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
Політика щодо академічної доброчесності:	Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Курсові роботи, реферати повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу
Політика щодо відвідування:	Відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись індивідуально (в он-лайн формі за погодженням із деканом факультету)

ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ ЗНАТЬ СТУДЕНТІВ

Рейтинг студента, бали	Оцінка національна за результати складання екзамену
90-100	відмінно
74-89	добре
60-73	задовільно
0-59	незадовільно

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ПО КУРСУ

1. Санітарні норми для тваринницьких та переробних підприємств України [Навч. посібник] / Д.А. Засекін, В.М. Поляковський. В.В. Соломон – К: Видавництво «Центр учбової літератури». – 2015. – 400 с.

2. 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. Утечско], Біла Церква, 2019.-182 с.

3. Профілактика хвороб тварин. Навчальний посібник. / [Захаренко М.О., Польовий Л.В., Яремчук О.С. та ін.]. – Київ. 2013. – 684 с.

4. 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.

Гарант освітньої програми

Інна БРЮХАЧОВА