

МИКОЛАЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ФАКУЛЬТЕТ ТЕХНОЛОГІЙ ВИРОБНИЦТВА І ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ  
ТВАРИННИЦТВА, СТАНДАРТИЗАЦІЇ ТА БІОТЕХНОЛОГІЇ

Кафедра зоогігієни та ветеринарії

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Д. В. Бабенко

« 16 » 06 2020 р.

Гарант освітньої програми

В. О. Мельник

« 27 » 05 2020 р.

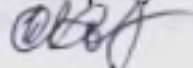
**СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**  
**«Ветеринарна санітарія»**

Галузь знань	<u>21 – «Ветеринарна медицина»</u>
Спеціальність	<u>212 – «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»</u>
Освітньо - наукова програма	<u>«Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»</u>
Освітній ступінь	<u>«Магістр»</u>
Семестр	<u>6-й</u>
Форма здобуття освіти	<u>(денна)</u>
Викладач	Бондар Алла Олександрівна, к. с.-г. н., доцент lady.alla2702@gmail.com

Розглянуто на засіданні кафедри зоогігієни та ветеринарії

Протокол № 10 від «20» травня 2020 року.

Завідувач кафедри

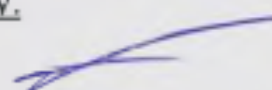


С. П. Кот

Схвалено науково-методичною комісією факультету технології виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнології.

Протокол № 10 від «22» травня 2020 року.

Голова науково-методичної комісії



О. О. Стародубець

Схвалено на засіданні вченої ради факультету технології виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнології.

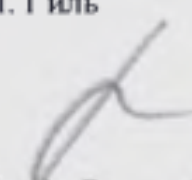
Протокол № 10 від «25» травня 2020 року.

Голова вченої ради



М. І. Гиль

Миколаїв  
2020



<b>1. Призначення навчальної дисципліни</b>	Забезпечення населення продуктами високої санітарної якості при високій санітарній культурі виробництва; профілактика інфекційних та інвазійних хвороб серед людей і тварин; проведення заходів щодо профілактики цих захворювань за межами переробних підприємств; розробка заходів з охорони природи від накопичення в ній патогенної і умовно патогенної мікрофлори і хімічних засобів.
<b>2. Мета навчальної дисципліни</b>	Метою навчальної дисципліни є профілактика інфекційних та інвазійних хвороб тварин і людини, шляхи отримання продукції, сировини і кормів тваринного походження високої якості.
<b>3. Компетентності</b>	ФК 13, 15, 16, 19
<b>4. Заплановані результати навчальної дисципліни</b>	У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач вищої освіти повинен:
<b>знати:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- методи контролю відповідності продукції технічним умовам і стандартам:</li> <li>- методи контролю виконання санітарних і ветеринарних вимог до території, будівель, споруд, технологічного обладнання і технологічного процесу переробки худоби і виробництва продукції:</li> <li>- методи контролю правил особистої гігієни працівників тваринницьких і переробних підприємств:</li> <li>- методи контролю виконання інструкцій профілактичної дезінфекції і Ветеринарного законодавства на підприємствах переробної промисловості:</li> <li>- питання охорони оточуючого середовища (водоймищ, ґрунту, повітря та інших об'єктів) від забруднень рілкими і твердими викидами виробництва і збудниками заразних хвороб.</li> </ul>

<b>вміти:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- попередити розповсюдження збудників заразних хвороб за межі тваринницьких та переробних підприємств з транспортом, стічними водами, гноєм, з одягом провідників худоби і працівників:</li> <li>- утримувати в хорошому санітарно-гігієнічному стані виробничі приміщення, технологічне обладнання, інвентар, інструмент, санітарний і спеціальний одяг працівників тваринницьких та переробних підприємств:</li> <li>- виконувати правила особистої гігієни та здійснювати профілактику захворювань працівників тваринницьких та переробних підприємств зооантропонозами (хворобами, які передаються від тварин до людини):</li> <li>- випускати продукцію гарантованої санітарної якості.</li> </ul>
---------------	--

<b>5. Опис навчальної дисципліни</b>	Всього годин/кредитів за навчальним планом, з них:	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- лекції</li> <li>- лабораторні заняття</li> <li>- практичні заняття</li> <li>- самостійна робота</li> </ul>	<i>105 годин/ 3,5 кредити 38 годин/ 1,25 кредити 38 годин/ 1,25 кредити 20 годин/ 0,7 кредити 9 годин/ 0,3 кредити</i>

#### Календарний план\*

№ з/п	Найменування тем	Розподіл навчального часу, годин			
		ЛК	ЛЗ	ПЗ	сам. роб.
1	Санітарна культура виробництва	4			
2	Дезінфекція	4	8	6	
3	Дезінсекція	2	2		
4	Дератизація	2	4		
5	Ветеринарно-санітарна техніка	4	2		
6	Особиста гігієна працівників	4	4	4	
7	Санітарно-гігієнічні вимоги до води	2	2	2	
8	Санітарно-гігієнічне значення ґрунту	2	2		
9	Санітарно-гігієнічне значення повітря	2	2		
10	Санітарно-гігієнічні вимоги до транспорту	2	2		
11	Санітарна обробка устаткування й тари	2	2	2	
12	Бази передзабійної витримки худоби	2			2
13	Санітарні вимоги до забою худоби	2	2	2	

14	Санітарні вимоги до виробництва кишкових фабрикатів, харчових жирів	2			2
15	Санітарні вимоги до обробки нехарчової тваринної сировини	2			2
16	Санітарні вимоги до обробки субпродуктів		2		
17	Виробництво медпрепаратів		2		
18	Санітарні вимоги на агропродовольчих ринках		2		2
19	Санітарні заходи на холодильниках			2	1
20	Виробництво консервів, ковбас, напівфабрикатів			2	
Всього:		38	38	20	9

**\*Примітка.** Проведення видів занять здійснюється відповідно до графіку освітнього процесу

<b>6. Порядок та критерії оцінювання</b>	<p>Поточний контроль знань здійснюється шляхом усного опитування, виконання контрольних, самостійних робіт на лабораторно-практичних заняттях, письмового тестування, тестування за допомогою ПЕОМ, а оцінювання виконується за бальною методикою ЄКТС. Проте підсумковий контроль – шляхом проведення заліку в усній формі по питаннях, що розглядаються і затверджуються на засідання кафедри. Оцінювання виконується за бальною методикою ЄКТС. Студенти, які набрали впродовж семестру 60 і більше балів одержують залік без його складання. По закінченню семестру студент допускається до заліку за таких підстав:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- набрано 60 семестрових балів;</li> <li>- при набраних балах є бажання поліпшити рейтинг й оцінку.</li> </ul> <p>Зарахування пропущених занять здійснюється після їх відпрацювання з НПП за розкладом консультацій.</p>
--	--

#### Поточний і підсумковий контроль знань здобувачів вищої освіти

Форма контролю	Кількість заходів	Оцінка		Сума	
		max	min	max	min
<b>1 модуль</b>					
Контрольна робота	2	12,5	7,5	25	15
Самостійна робота	1	12,5	7,5	12,5	7,5
Індивідуальна робота	1	12,5	7,5	12,5	7,5
<b>2 модуль</b>					
Контрольна робота	2	12,5	7,5	25	15
Тестування	1	12,5	7,5	12,5	7,5
Наукова робота	1	12,5	7,5	12,5	7,5
За семестр				<b>100</b>	<b>60</b>

<b>Загальна шкала оцінювання ECTS за результатами курсу</b>			
Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсової роботи (проекту), звіту з практики, диференційованого заліку	для заліку
90 – 100	A	«5» – відмінно	зараховано
75 – 89	BC	«4» – добре	
60 – 74	DE	«3» – задовільно	
35 – 59	FX	«2» – незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
1 – 34	F	«2» – незадовільно з обов'язковими повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковими повторним вивченням дисципліни
<b>7. Політика курсу</b>	<p>Основні принципи проведення занять:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- відкритість до нових та неординарних ідей, толерантність, доброзичлива партнерська атмосфера взаєморозуміння та творчого розвитку;</li> <li>- усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін;</li> <li>- різні моделі роботи на заняттях, у тому числі робота над вирішенням завдань дає можливість здобувачам вищої освіти якнайширше розкрити свій власний потенціал, навчитись довіряти своїм партнерам, розвинути навички інтелектуальної роботи в команді;</li> <li>- курс передбачає інтенсивне використання мобільних технологій навчання, що дає можливість здобувачам вищої освіти та викладачеві спілкуватись один з одним у будь-який зручний для них час, а для здобувачів вищої освіти, які відсутні на заняттях, отримати необхідну навчальну інформацію та представити виконані завдання;</li> <li>- протягом усього курсу активно розвиваються автономні навички здобувачів вищої освіти, які можуть підготувати додаткову інформацію за темою, що не увійшла до переліку тем практичних занять змістових модулів та виступити з</li> </ul>		

<p><b>8. Інформаційні джерела</b></p>	<p>презентацією чи інформуванням додатково.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Гігієна тварин / [М. В. Лемчук, М. В. Чорний, М. О. Захаренко, М. П. Високос]. – Харків : Еспада, 2006. – 520 с.</li> <li>2. Гігієна тварин та ветеринарна санітарія : навчальний посібник / А. О. Бондар, М. М. Поручник, Л. О. Тарасенко, В. О. Рудь; за ред. А. О. Бондар. – Миколаїв : МНАУ, 2018. – 179 с.</li> <li>3. Дезінфекція на потвжностях з переробки м'яса, молока, риби та агропродовольчих ринках : метод. реком. / вклад. Н. М. Богатко, Г. П. Шуврович, О. Ю. Голуб [та ін.]. – Біла Церква : БНАУ, 2011. – 75 с.</li> <li>4. Загальна ветеринарна профілактика / [М. В. Лемчук, О. В. Козенко, О. Г. Богачик та ін.]. – Львів: СПОЛОМ, 2012. – 360 с.</li> <li>5. Засекін Д. А. Санітарні норми для тваринницьких та переробних підприємств України : навч. посіб. / Д. А. Засекін, В. М. Поляковський, В. В. Соломон. – К. : Центр учбової літератури, 2015. – 400 с.</li> <li>6. Зоогігієна з основами ветеринарії [За ред. В. П. Мазуренка, 2 вид., перер. і доповн. В. П. Мазуренко, В. А. Бортнічук, І. І. Карташов, В. А. Безсмертний]. – К. : Вища школа, 1986. – 383 с.</li> <li>7. Про охорону атмосферного повітря : закон України від 16 жовтня 1992 року № 2707-ХІІ // Відомості Верховної Ради України. – 2001. – № 50. – С. 679.</li> <li>8. Про охорону навколишнього природного середовища : закон України від 25.06.1991 № 1264-ХІІ // Відомості Верховної Ради України. – 2001. – № 41. – С. 547.</li> <li>9. Про питну воду та питне водопостачання : закон України від 10 січня 2002 р. № 2918-ІІІ // Офіційний вісник України. – 2002. – № 6. – С. 1.</li> <li>10. Санітарія і гігієна на підприємствах з виробництва та переробки молока й молочних продуктів / М. В. Чорний, Н. М. Наливайська, В. А. Пасічник, Т. М. Рижкова. – Харків : Гриф, 2010. – 284 с.</li> <li>11. Якубчак О. М. Гігієна продуктів тваринного походження / О. М. Якубчак, Т. В. Таран. – К. : ПрофКнига, 2017. – 596 с.</li> </ol>
<p><b>9. Інтеграція здобувачів вищої освіти з особливими освітніми потребами</b></p>	<p>Передбачено використання індивідуальної форми навчання для здобувача за допомогою оболонки Moodle (<a href="https://moodle.mnau.edu.ua">https://moodle.mnau.edu.ua</a>).</p>

<b>10. Доступ до матеріалів навчання</b>	Робоча програма дисципліни ( <a href="https://moodle.mnau.edu.ua/mod/resource/view.php?id=51735">https://moodle.mnau.edu.ua/mod/resource/view.php?id=51735</a> ) (її силабус ( <a href="https://www.mnau.edu.ua/faculty-tvpptsb/kaf-zoohygien/">https://www.mnau.edu.ua/faculty-tvpptsb/kaf-zoohygien/</a> ) та навчально-методичний комплекс дисципліни ( <a href="https://moodle.mnau.edu.ua">https://moodle.mnau.edu.ua</a> ) з необхідним його накопиченням розташовано на офіційному сайті Миколаївського національного аграрного університету ( <a href="https://www.mnau.edu.ua">https://www.mnau.edu.ua</a> ).
--	---

**Силабус навчальної дисципліни розроблено:**

**Доцент кафедри**

\_\_\_\_\_

(підпис)

**А. О. Бондар**