

	<h2 style="margin: 0;">СИЛАБУС</h2> <h3 style="margin: 0;">НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ</h3> <h3 style="margin: 0;">«ЗООГІГІЄНИЧНІ ВИМОГИ ДО УМОВ</h3> <h3 style="margin: 0;">УТРИМАННЯ ТВАРИН»</h3> <p style="margin: 0;">Рівень вищої освіти: <u>другий (магістерський)</u></p> <p style="margin: 0;">Спеціальність: <u>212 Ветеринарна гігієна, санітарія експертиза</u></p> <p style="margin: 0;">Рік навчання: 5-й, семестр <u>9-й</u></p> <p style="margin: 0;">Кількість кредитів ECTS: <u>4 кредитів</u></p> <p style="margin: 0;">Назва кафедри: <u>кафедра ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи</u></p> <p style="margin: 0;">Мова викладання: <u>українська</u></p>
<p>Лектор курсу</p>	
<p>Контактна інформація лектора (e-mail)</p>	

ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Зоогігієнічні вимоги до умов утримання тварин» є вибірковою компонентою ОПП.

Загальний обсяг дисципліни 120 год.: лекції - 24 год., практичні заняття – 22 год., самостійна робота - 74 год.

Формат проведення: лекції, практичні заняття, консультації.

Підсумковий контроль – залік.

ПРЕРЕКВІЗИТИ І ПОСТРЕКВІЗИТИ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

При вивченні даної дисципліни використовуються знання, отримані з таких дисциплін (пререквизитів): «Гігієна тварин, кормів і кормових добавок», «Радіологічний ветеринарно-санітарний контроль», «Годівля та живлення», «Етологія, стрес, адаптація та акліматизація тварин».

Основні положення навчальної дисципліни можуть застосовуватися при вивченні таких дисциплін (постреквизитів): «Держаний ветеринарно-санітарний контроль і нагляд», «Ветеринарна санітарія».

ХАРАКТЕРИСТИКА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Призначення навчальної дисципліни

Освітня компонента «Зоогігієнічні вимоги до умов утримання тварин» вивчається за навчальним планом підготовки здобувачів рівень вищої освіти другий (магістерський), галузь знань 21 Ветеринарна медицина, спеціальність 212 Ветеринарна гігієна, санітарія експертиза.

Освітня компонента «Зоогігієнічні вимоги до умов утримання тварин» формує уміння, навички та компетенції, необхідні для фахівця з ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи.

Студент освоює основні поняття щодо вимог санітарії та гігієни на переробних підприємствах. Як результат вивчення навчальної дисципліни

студент набуває знань та умінь щодо: організації санітарного режиму роботи підприємств згідно з вимогами державного санітарного законодавства, застосування санітарно-гігієнічних вимог до виготовлення, зберігання, транспортування та реалізації харчових продуктів в умовах підприємств; самостійного опрацювання відповідної документації з організації санітарного нагляду за підприємствами, застосування сучасних методів санітарно-гігієнічного контролю.

Мета вивчення навчальної дисципліни

Вивчення комплексу санітарно-гігієнічних, діагностичних та спеціальних досліджень харчових і сировинних продуктів тваринного походження з метою науково обґрунтованої ветеринарно-санітарної оцінки цих продуктів. Запобігання захворювань людей антропозоозами та іншими хворобами, що передаються через продукти тваринництва.

Завдання вивчення дисципліни

Формування у студентів системи теоретичних та методологічних основ санітарної та гігієни, розуміння значення науково-обґрунтованих санітарно-гігієнічних вимог до влаштування підприємств, оволодіння знаннями з санітарно-гігієнічних вимог до проектування підприємств, засвоєння вимог та набуття практичних навичок раціональної організації санітарного режиму підприємства, санітарної охорони харчових продуктів.

інтегральну компетентність (ІК):

Здатність розв'язувати складні завдання і проблеми у галузі ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи або у процесі навчання, що передбачає проведення досліджень, упровадження інновацій та характеризується невизначеністю умов і вимог.

загальні компетентності (ЗК):

ЗК 2. Здатність застосовувати знання в практичних ситуаціях.

ЗК 3. Знання та розуміння предметної галузі та професії.

ЗК 11. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

спеціальні (фахові) компетентності (ФК):

ФК 3. Здатність здійснювати державний (внутрішній) контроль дотримання вимог передзабійного огляду, забою тварин, а також здатність проводити післязабійний огляд продуктів забою та надавати рекомендації щодо їх подальшого використання.

ФК 9. Здатність проводити державний аудит на підконтрольних потужностях з виробництва, переробки, обігу харчових продуктів, кормів, кормових добавок, преміксів, ветеринарних препаратів, побічних продуктів згідно із системою менеджменту безпечності харчових продуктів та контролювати систему моніторингу для кожної критичної точки управління (КТУ) під час виробництва продукції.

ФК 10. Здатність планувати санітарні заходи, розробляти процедури та контролювати дотримання гігієнічних вимог на потужностях для випуску безпечних харчових продуктів, кормів і кормових добавок тощо

Програмні результати:

ПР 4. Володіти методами та методиками передзабійного огляду, гуманного забою тварин, проведення післязабійного огляду продуктів забою та надання рекомендацій щодо їх подальшого використання.

ПР 5. Володіти знаннями про хвороби тварин різної етіології та уміти застосовувати адекватні методи і методики клінічних та лабораторних досліджень для контролю стану здоров'я тварин різних класів і видів, знати шляхи подальшого використання хворих тварин і продукції, одержаної від них, а також від тварин, підданих лікуванню, профілактичним чи іншим обробкам тощо.

ПР 11. Володіти знаннями та практичними вміннями, необхідними для здійснення державного (внутрішнього) ветеринарно-санітарного контролю на потужностях з виробництва та обігу м'яса і м'ясних продуктів, молока і молочних продуктів, напівфабрикатів, харчових гідробіонтів; заготівлі, зберігання та обігу харчових рослинних продуктів, меду та апіпродуктів, харчових яєць та яйцепродуктів тощо, а також методами та методиками відбору, консервування, пакування і пересилання проб тваринного, рослинного й біотехнологічного походження, правильного поводження з ними та результатами їх випробувань (досліджень).

ПР 12. Володіти принципами, методами та процедурами дотримання належного санітарного стану на потужностях для випуску, зберігання, переробки та реалізації харчових продуктів, кормів і кормових добавок, преміксів, побічних продуктів, ветеринарних препаратів, а також методами оцінювання їх безпечності та якості.

Вивчення даної дисципліни формує у здобувачів освіти соціальні навички (softskills): комунікативність (реалізується через: метод роботи в парах та групах), лідерські навички (реалізується через: робота в групах).

План вивчення навчальної дисципліни

№ з/п	Назви теми	Форми організації навчання та кількість годин		Самостійна робота, кількість годин
		лекційні заняття	практичні заняття	
1	Тема 1. Зоогігієнічні вимоги до умов утримання великої рогатої худоби.	4	2	8
2	Тема 2. Зоогігієнічні вимоги до умов утримання свиней. Зоогігієнічні вимоги до умов утримання коней.	4	2	8
3	Тема 3. Зоогігієнічні вимоги до умов утримання овець і кіз. Зоогігієнічні вимоги до умов утримання хутрових звірів і кролів.	4	2	8

4	Тема 4. Зоогігієнічні вимоги до умов утримання сільськогосподарської птиці. Зоогігієнічні вимоги до умов утримання бджолиних сімей та розміщення пасік.	2	2	8
5	Тема 5. Зоогігієнічні вимоги до ведення ставкового рибництва. Життєдіяльність тварин і зоогігієнічні вимоги до якості тваринницької продукції.	2	2	8
6	Тема 6. Правила поводження з біологічними відходами та їх утилізація. Санітарно-гігієнічні вимоги до одержання та знезараження гною.	2	2	8
7	Тема 7. Водопостачання тваринницьких ферм та забезпеченість пасовищ. Кормозабезпеченість та особливості систем годівлі тварин і птиці.	2	4	8
8	Тема 8. Інтегрованість інноваційних варіантів утримання тварин у технологію виробництва.	2	4	10
9	Тема 9. Сучасні енергоощадні технології виробництва АДЕ за різних систем утримання тварин.	2	2	8
	Разом	24	22	74

Самостійна робота здобувача вищої освіти

Самостійна робота студента організується шляхом видачі індивідуального переліку питань і практичних завдань з кожної теми, які не виносяться на аудиторне опрацювання та виконання індивідуального творчого завдання (гугл-презентації, реферату).

Самостійна робота здобувача є одним із способів активного, цілеспрямованого набуття нових для нього знань та умінь. Вона є основою його підготовки як фахівця, забезпечує набуття ним прийомів пізнавальної діяльності, інтерес до творчої роботи, здатність вирішувати наукові та практичні завдання.

Виконання здобувачем самостійної роботи передбачає, за необхідності, отримання консультацій або допомоги відповідного фахівця. Навчальний матеріал навчальної дисципліни, передбачений робочою програмою для засвоєння здобувачем у процесі самостійної роботи, виноситься на поточний і підсумковий контроль поряд з навчальним матеріалом, який опрацьовувався під час аудиторних занять. Організація самостійної роботи здобувачів передбачає: планування обсягу, змісту, завдань, форм і методів контролю

самостійної роботи, розробку навчально-методичного забезпечення; виконання здобувачем запланованої самостійної роботи; контроль та оцінювання результатів, їх систематизацію, оцінювання ефективності виконання здобувачем самостійної роботи.

Індивідуальні завдання здобувач виконує самостійно під керівництвом викладача згідно з індивідуальним навчальним планом.

У випадку реалізації індивідуальної освітньої траєкторії здобувача заняття можуть проводитись за індивідуальним графіком.

Види самостійної роботи

№	Вид самостійної роботи	Години	Терміни виконання	Форма та метод контролю
1	Підготовка до лекційних та практичних занять	20	щотижнево	Усне та письмове опитування
2	Підготовка самостійних питань з тематики дисципліни	20	щотижнево	Усне та письмове опитування
3	Індивідуальні творчі завдання (виконання рефератів та презентації за заданою проблемною тематикою)	20	1 раз на семестр	Спостереження за виконанням, обговорення, виступ з презентацією, усний захист
4	Підготовка до контрольних робіт та тестування	14	2 рази на семестр	Тестування у паперовому вигляді та системі MOODLE
Разом			74	

Список основної та додаткової літератури

Основна:

1. Захаренко М.О. Каталог законодавчих актів та ДСТУ. Навчальний посібник. М.О. Захаренко, О.С. Яремчук, Л.В. Польовий та ін. Вінниця ВЦ «Едельвейс І К», 2011. 176 с.

2. Захаренко М.О., Польовий Л.В., Поляковський В.М., Шевченко Л.В., Яремчук О.С. Санітарно-гігієнічні вимоги до води та водопостачання сільськогосподарських підприємств. Навчальний посібник. Вінниця: Видавничий центр ВНАУ, 2011. 244 с.

Додаткова:

1. ВНТП-АПК-23.06. Відомчі норми технологічного проектування. Скотарські підприємства (комплекси, ферми, малі ферми). К.: Міністерство аграрної політики України, 2006.

2. ВНТП-АПК-02.05. Відомчі норми технологічного проектування. Свилярські підприємства (комплекси, ферми, малі ферми). К.: Міністерство аграрної політики України, 2005. 98 с.

3. ВНТП-АПК-03.05. Відомчі норми технологічного проектування. Вівчарські і козівничі підприємства. К.: Міністерство аграрної політики

України, 2005. 87 с.

4. ВНТП-АПК-04.05. Відомчі норми технологічного проектування. Підприємства птахівництва. К.: Міністерство аграрної політики України, 2005. 90 с.

Контроль і оцінка результатів навчання

У кінці семестру, здобувач вищої освіти може набрати до 60 % підсумкової оцінки за виконання всіх видів робіт, що виконуються протягом семестру, до 10 % за показники наукової, інноваційної, навчальної, виховної роботи та студентської активності і до 30 % підсумкової оцінки – за результатами підсумкового контролю.

Розподіл балів за видами навчальної роботи

	Вид навчальної діяльності	Бали
Атестація 1		
1	Участь у дискусіях на лекційних заняттях	5
2	Участь у роботі на практичних заняттях	5
3	Виконання самостійних завдань	5
4	Виконання контрольних робіт, тестування	10
5	Індивідуальні завдання (виконання гугл-презентації, презентації за заданою проблемною тематикою, дослідницькі проєкти)	5
Всього за атестацію 1		30
Атестація 2		
1	Участь у дискусіях на лекційних заняттях	5
2	Участь у роботі на практичних заняттях	5
3	Виконання самостійних завдань	5
4	Виконання контрольних робіт, тестування	10
5	Індивідуальні завдання (виконання гугл-презентації, презентації за заданою проблемною тематикою, дослідницькі проєкти)	5
Всього за атестацію 2		30
6	Показники наукової, інноваційної, навчальної, виховної роботи та студентської активності	10
Підсумкове тестування		30
Разом		100

Шкала оцінки знань здобувача

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою для екзамену
90-100	A	відмінно
82-89	B	добре
75-81	C	
66-74	D	задовільно
60-65	E	
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

Якщо здобувач упродовж семестру за підсумками контрольних заходів набрав менше 35 балів, то він не допускається до заліку чи екзамену. Крім того, обов'язковим при мінімальній кількості балів за підсумками контрольних заходів є виконання індивідуальної творчої роботи (презентації).

Програма навчальної дисципліни передбачає врахування результатів неформальної та інформальної освіти при наявності підтверджуючих документів як окремі кредити вивчення навчальних дисциплін.

Критерії поточного оцінювання знань здобувачів вищої освіти

Участь у дискусіях на лекційних та практичних заняттях, виконання контрольних робіт, індивідуальні та групові творчі завдання, тестування	Критерії оцінювання
90-100 %	В повному обсязі володіє навчальним матеріалом, вільно самостійно та аргументовано його викладає під час усних виступів та письмових відповідей, глибоко та всебічно розкриває зміст теоретичних питань та практичних завдань, використовуючи при цьому обов'язкову та додаткову літературу. Правильно вирішив усі тестові завдання.
73-89 %	Достатньо повно володіє навчальним матеріалом, обґрунтовано його викладає під час усних виступів та письмових відповідей, в основному розкриває зміст теоретичних питань та практичних завдань, використовуючи при цьому обов'язкову літературу. Але при викладанні деяких питань не вистачає достатньої глибини та аргументації, допускаються при цьому окремі несуттєві неточності та незначні помилки. Правильно вирішив більшість тестових завдань.
55-72 %	В цілому володіє навчальним матеріалом викладає його основний зміст під час усних виступів та письмових відповідей,

	але без глибокого всебічного аналізу, обґрунтування та аргументації, без використання необхідної літератури допускаючи при цьому окремі суттєві неточності та помилки. Правильно вирішив половину тестових завдань.
35-54 %	Не в повному обсязі володіє навчальним матеріалом. Фрагментарно, поверхово (без аргументації та обґрунтування) викладає його під час усних виступів та письмових відповідей, недостатньо розкриває зміст теоретичних питань та практичних завдань, допускаючи при цьому суттєві неточності, правильно вирішив меншість тестових завдань.
15-34 %	Частково володіє навчальним матеріалом не в змозі викласти зміст більшості питань теми під час усних виступів та письмових відповідей, допускаючи при цьому суттєві помилки. Правильно вирішив окремі тестові завдання.
0-15 %	Не володіє навчальним матеріалом та не в змозі його викласти, не розуміє змісту теоретичних питань та практичних завдань. Не вирішив жодного тестового завдання.