

	СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ОСНОВИ БІОБЕЗПЕКИ ТА БІОЕТИКИ»
	Рівень вищої освіти: <u>перший (бакалаврський)</u> Спеціальність: <u>204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва</u> Рік навчання: <u>2-й, семестр 4-й</u> Кількість кредитів ECTS: <u>5 кредитів</u> Назва кафедри: <u>кафедра ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи</u> Мова викладання: <u>українська</u>
Лектор курсу	к. вет. н., доц. Фаріонік Тарас Володимирович
Контактна інформація лектора (e-mail)	<u>farionik@vsau.vin.ua</u>

ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Навчальна дисципліна «Основи біобезпеки та біоетики» є вибірковою компонентою ОПП.

Загальний обсяг дисципліни 150 год.: лекції – 26 год., практичні заняття – 24 год., самостійна робота – 100 год.

Формат проведення: лекції, практичні заняття, консультації. Підсумковий контроль – залік.

Основні положення навчальної дисципліни можуть застосовуватися при проходженні практики, подальшому навчанні на магістерському рівні вищої освіти та фаховій діяльності.

Призначення навчальної дисципліни

Освітня компонента «Основи біобезпеки та біоетики» спрямована на отримання здобувачами знань з питань сучасних проблем біобезпеки та біоетики в Україні та світі, а також формування почуття відповідальності за зроблені дії перед самим собою, науковою громадськістю і перед усім живим на планеті.

Мета вивчення навчальної дисципліни

Метою вивчення дисципліни є формування у сучасних здобувачів знання в рамках загальнолюдських цінностей та вміння вирішувати питання, які потребують етичного та нормативно-правового втручання, експертизи чи контролю в області сучасної біології.

Завдання вивчення дисципліни

Основними завданнями вивчення дисципліни «Основи біобезпеки та біоетики» є формування у здобувачів почуття відповідальності за свою

діяльність перед науковою спільнотою та перед всім живим, сформувавши систему знань про морально-етичні проблеми, які виникають при застосуванні нових технологій і підходів в медичній і біологічних галузях, вміння оцінювати ймовірні ризики за використання генетично-модифікованих організмів.

ПЕРЕЛІК КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ, ЯКИХ НАБУВАЄ ЗДОБУВАЧ ПРИ ВИВЧЕННІ ДИСЦИПЛІНИ ВІДПОВІДНО ДО ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач повинен сформувавши такі програмні компетентності:

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 8. Прагнення до збереження навколишнього середовища.

спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК):

СК 10. Здатність застосовувати знання морфології, фізіології та біохімії різних видів тварин для реалізації ефективних технологій виробництва і переробки їх продукції.

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 ВІДПОВІДНО ДО ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

ПРН 6. Впливати на дотримання вимог щодо збереження навколишнього середовища.

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

Вивчення даної дисципліни формує у здобувачів освіти соціальні навички (softs skills): комунікативність (реалізується через: метод роботи в парах та групах, метод самопрезентації, робота з інформаційними джерелами), робота в команді (реалізується через: метод роботи в парах та групах), лідерські навички (реалізується через: робота в групах, метод самопрезентації).

ПЛАН ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

№ з/п	Назви теми	Форми організації навчання та кількість годин		Самостійна робота, кількість годин
		лекційні заняття	практичні заняття	
1	Основні поняття біобезпеки, біоетики та ветеринарної етики	2	2	8
2	Рекомендації МЕБ з позицій концепцій «Єдиного здоров'я» при підготовці фахівців з ветеринарної медицини	2	2	8
3	Благополуччя тварин. Вимоги ЄС, МЕБ, ВООЗ щодо утримання та здоров'я тварин	2	2	8
4	Регламенти та директиви щодо благополуччя тварин	2	2	8
5	Оцінка благополуччя тварин в країнах ЄС	2	2	8
6	Контроль благополуччя тваринництва на міждержавному та державному рівні	2	2	8
7	Структура та основи епізоотологічних досліджень	2	2	8
8	Принципи біобезпеки та біозахисту тварин у промисловому господарюванні	2	2	8
9	Основи біологічної безпеки при роботі із збудниками інфекційних хвороб тварин	2	2	8
10	Визначення біоризиків та біозагроз при роботі з мікробіологічними, вірусологічними та іншими об'єктами	2	2	8
11	Розповсюдження збудників у зовнішньому середовищі	2	2	8
12	Транскордонні хвороби	2	2	6
13	Антропозоозни та їх загальна характеристика. Антропозоозні хвороби, які передаються людині через продукти харчування	2	-	6
Разом		26	24	100

Самостійна робота здобувача вищої освіти

Самостійна робота здобувача організовується шляхом видачі індивідуального переліку питань і практичних завдань з кожної теми, які не виносяться на аудиторне опрацювання та виконання індивідуального творчого завдання (презентації, реферату). Самостійна робота здобувача організовується шляхом 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 навчальної дисципліни для засвоєння здобувачем у процесі самостійної роботи, виносить

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.

Під час роботи над індивідуальними завданнями, розв'язуванням задач не допустимо порушення академічної доброчесності. Презентації та виступи мають бути авторськими та оригінальними.

Види самостійної роботи

№ з/п	Вид самостійної роботи	Кількість годин	Терміни виконання	Форма та метод контролю
1	Опрацювання питань, що виносяться на самостійне вивчення	30	Протягом вивчення дисципліни	Усне та письмове опитування
2	Підготовка до лекційних та практичних занять	20	Щотижнево	Усне та письмове опитування
3	Підготовка індивідуальних питань з тематики дисципліни	20	Щотижнево	Усне та письмове опитування
4	Індивідуальні творчі завдання (презентації за заданою проблемною тематикою)	20	1 раз на семестр	Обговорення, виступ з презентацією, усний захист
5	Підготовка до контрольних робіт та тестування	10	впродовж семестру	Тестування
Разом		100		

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

Основна література

1. Білоконь С. В. Основи біоетики та біобезпеки: навчальний посібник. Одеса: Одеський національний університет імені І. І. Мечникова. 2017. 155 с.
2. Богомолів О.В., Шаповаленко О.І., Сафонова О.М. Управління якістю переробних і харчових виробництв: Навч. посібник. Харків: «Еспада», 2006. 296 с.
3. Димань Т.М., Мазур Т.Г. Безпека продовольчої сировини і харчових продуктів. К.: Академія. 2011. 520 с.
4. Малигіна В. Основи експертизи продовольчих товарів: навчальний посібник для студентів вузів. К.: Кондор. 2009. 295 с.
5. Недосєков В.В., Блаха Т., Ситюк М.П., Мартинюк О.Г., Мельник В.В., Юстинюк В.Є. Основи біобезпеки та благополуччя тварин. Ніжин. 2021.

Додаткова література

1. Запорожан М., Аряєв М. Біоетика та біобезпека: Підручник. К.: Здоров'я. 2013. 456 с.
2. . Біоетика: від теорії до практики. Київ: ВД «Авіцена». 2021. 144 с.
3. Пономарьов П.Х. Генетично модифікована продовольча сировина і харчові продукти, вироблені з її використанням. К.: Центр учбової літератури, 2009. 124 с.
4. Шовкун В.Й. Біоетика: підручник. Львів: Видавництво ЛОБФ «Медицина і право». 2007. 672 с.
5. Тітаренко О.В., Киричко О.Б., Шерстюк Л.М. Актуальні аспекти проблеми лептоспірозу. Актуальні питання сучасної науки, суспільства і освіти. VII Міжнародна науково -практична конференція. Харків. Україна. 29 -31 січня 2022 р. С. 106 -110.
6. Фаріонік Т.В. Основи біобезпеки та біоетики. Методичні вказівки до виконання практичних робіт для підготовки здобувачів вищої освіти галузі знань 20 «Аграрні науки та продовольство» спеціальності 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» першого (бакалаврського) освітнього рівня. Вінниця: ВНАУ, 2022. 82 с.
7. Фаріонік Т.В. Methods of determination of trichinelosis in animal origin. *Slovak international scientific journal*. 2020. Vol. 1. № 47, P. 47–53.
8. Farionik T.V., Sokolenko S.V. Bacteriological control of service dog airs with the help of disinfectant chemicals and their characteristics. *Modern engineering and innovative technologies*. 2022. № 23. Part 1. P. 88–98. DOI: 10.30890/2567-5273.2022-23-01-027.

Інформаційні ресурси

1. Головне управління Держпродспоживслужби <https://dp.dpss.gov.ua/news/bezpechnist-harchovih-produktiv-odin-z-golovnih-prioritetiv-politiki-yevropejskogo-soyuzu>
2. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів <https://ips.ligazakon.net/document/Z970771>
3. Офіційний сайт Верховної Ради України <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2809-15#Text>
4. Закон України про безпечність та якість харчових продуктів https://zakononline.com.ua/documents/show/198223_570499
5. Національна бібліотека України імені В. І. Вернадського URL: <http://www.nbuv.gov.ua/>

СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ ТА ВИМОГИ ДО КОНТРОЛЮ ЗНАНЬ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

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 і захист практичної роботи	5
4	Виконання контрольних робіт, тестування	5
5	Індивідуальні та групові творчі завдання (виконання презентації, презентації за заданою проблемною тематикою, дослідницькі проекти)	10
Всього за атестацію 1		30
Атестація 2		
6	Участь у дискусіях на лекційних заняттях	5
7	Участь у роботі на практичних заняттях	5
8	Виконання і захист практичної роботи	5
9	Виконання контрольних робіт, тестування	5
10	Індивідуальні та групові творчі завдання (виконання презентації, презентації за заданою проблемною тематикою, дослідницькі проекти)	10
Всього за атестацію 2		30
Показники наукової, інноваційної, навчальної, виховної роботи та студентської активності		10
Підсумкове тестування		30
Разом		100

Якщо здобувач упродовж семестру за підсумками контрольних заходів набрав (отримав) менше половини максимальної оцінки з навчальної дисципліни (менше 35 балів), то він не допускається до заліку.

Під час виконання навчальних завдань, завдань контрольних заходів недопустимо порушення академічної доброчесності. Презентації та виступи мають бути авторськими та оригінальними, інформація про результати власної навчальної (наукової, творчої) діяльності – достовірною; у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей мають бути посилання на джерела інформації з дотриманням норм законодавства про авторське право і суміжні права.

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

Відповідність шкал оцінок якості засвоєння навчального матеріалу

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