



## СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

### «ОСНОВИ ТВАРИННИЦТВА»

**Ступінь вищої освіти:** бакалавр

**Спеціальність:** 181 Харчові технології

**Освітньо-професійна програма:** Технології зберігання, консервування та переробки м'яса

**Викладач:** Патюков Сергій Дмитрович, доцент кафедри технології м'яса, риби і морепродуктів  
кандидат технічних наук, доцент

**Кафедра:** кафедратехнології м'яса, риби і морепродуктів,  
т. 712-41-80

**Профайл викладача** Контакт: e-mail: [spatyukov@gmail.com](mailto:spatyukov@gmail.com)

096-748-90-89

#### **1. Загальна інформація**

Тип дисципліни – обов'язкова Мова викладання - українська

Навчальна дисципліна викладається на п'ятому семестрі денної форми, та у сьомому семестрі заочної форм навчання.

**Кількість кредитів ECTS- 4,5 (денна форма навчання) 5,0 (заочна форма навчання), годин – 135 (денна форма навчання), 150 (заочна форма навчання)**

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	лабораторні
денна	62	20	42
заочна	22	10	12
Самостійна робота, годин	Денна -73		Заочна – 128

#### **Розклад занять**

#### **2. Анотація навчальної дисципліни**

У результаті вивчення навчальної дисципліни «Основи тваринництва» здобувач вищої освіти отримує наступні програмні компетентності та програмні результати навчання, які визначені в Стандарті вищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології та освітньо-професійних програмах технологічних спеціальностей з харчових технологій підготовки бакалаврів.

#### **3. Мета навчальної дисципліни**

**Мета** викладання дисципліни - ознайомити майбутніх бакалаврів та спеціалістів у галузі виробництва м'яса та м'ясних продуктів з питаннями щодо складу і будови тваринного організму, забезпечення безпечності продукції, що виробляється, надати інформацію щодо ризиків біогенного походження (мікробного, гельмінтного та інших) і, таким чином, запобігти випуску продукції, яка може спричинити шкоду для споживачів, персоналу м'ясокомбінатів, а також запобігти поширенню захворюваності серед тварин.

### **Завдання дисципліни:**

- ознайомлення з будовою і складом клітин, тканин та органів тварини, як основою для їх переробки;
- вивчення ролі систем тваринного організму у їх взаємозв'язку;
- формування в студентів розуміння того, що головним аспектом виробництва харчової продукції є її безпечність, яка є передумовою випуску якісної продукції;
- ознайомлення з основними джерелами ризику, які мають місце на підприємствах м'ясної промисловості;
- вивчення видів мікроорганізмів та гельмінтів, які можуть міститися в організмі забійних тварин та переходити до харчових продуктів і становити, таким чином, небезпеку для здоров'я споживачів, виробничого персоналу м'ясокомбінатів або для поголів'я тварин;
- вивчення методів проведення технологічних процесів, які попереджають ризик захворювання людей або тварин;
- ознайомлення з характером впливу харчових добавок та технологічних агентів на організм людини;
- ознайомлення з методами проведення ветеринарно – санітарної експертизи на підприємствах м'ясної промисловості;
- ознайомлення з методами проведення ветеринарно-санітарних заходів на підприємствах м'ясної промисловості;
- ознайомлення зі структурою відділів ветеринарно – виробничого контролю (ВВВК) на м'ясокомбінатах, правами та обов'язками їх персоналу, їх роллю в забезпеченні виробництва високоякісної та безпечної продукції, взаємодією між спеціалістами ВВВК та технологами з переробки м'яса;

В результаті вивчення даного курсу студент повинен:

#### **знати:**

- хімічний склад і гістологічну будову клітин і тканин організму тварин та птиці
- будову та принципи функціонування систем тваринного організму;
- основні процеси, які перебігають в організмі тварин та птиці;
- основні поняття та терміни ветеринарно – санітарної експертизи, мати уявлення про наукові основи виробництва безпечної харчової продукції;
- причини виникнення харчових отруєнь;
- основні джерела ризику випуску продукції, шкідливої для організму людини, тварин та навколишнього середовища;
- способи безпечної переробки харчової сировини;
- способи та точки ветеринарного контролю на підприємствах м'ясної промисловості;
- способи проведення ветеринарно-санітарних заходів на підприємствах м'ясної промисловості та методи оцінки якості виконання цих заходів;

#### **вміти:**

- практично виконувати заходи щодо попередження випуску продукції, небезпечної для організму людини;
- проводити оцінку ветеринарно – санітарного стану тварин, сировини та готової продукції;
- виконувати знешкодження умовно – придатної сировини;
- визначати безпечні режими переробки та зберігання м'яса та м'ясних продуктів;
- встановлювати причину випуску продукції, яка не відповідає вимогам

- виконувати заходи щодо підвищення санітарної культури виробництва;
- розробляти проекти підприємств м'ясної промисловості з урахуванням вимог діючого ветеринарно – санітарного законодавства

#### 4. Програмні компетентності та результати навчання за дисципліною

##### 5. Зміст навчальної дисципліни

##### 6. Система оцінювання та інформаційні ресурси

**Види контролю:** поточний, підсумковий. - диференційований залік

Нарахування балів

Інформаційні ресурси

##### 1. **Політика навчальної дисципліни**

Політика всіх навчальних дисциплін в ОНТУ є уніфікованою та визначена з урахуванням законодавства України, вимог ISO 9001:2015, «Кодекс академічної доброчесності Одеського національного технологічного університету» та «Положення про організацію освітнього процесу».

Викладач

ПІДПИСАНО  
підпис

Сергій ПАТЮКОВ

Завідувач кафедри

ПІДПИСАНО  
підпис

Людмила ВІННИКОВА