

АНОТАЦІЯ

навчальної дисципліни

«Радіологічний ветеринарно-санітарний контроль»

Заплановані результати навчання:

Мета вивчення навчальної дисципліни: професійна підготовка фахівців з ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи, із теоретичною та практичною базою спеціалізації до виконання радіобіологічного моніторингу об'єктів сільськогосподарського виробництва, з умінням виконувати свої Фахові завдання при практичній роботі в господарствах, що знаходяться на радіоактивно забруднених територіях, передбачають проведення досліджень та здійснення нагляду та контролю за санітарно-гігієнічними вимогами на всіх етапах виробництва, транспортування, приймання, зберігання й реалізації харчових продуктів тваринного та рослинного походження, кормів, кормових добавок, преміксів, репродуктивного матеріалу та побічних продуктів, отриманих вироблених на забруднених радіонуклідами територіях України.

Основні завдання навчальної дисципліни: комплекс набутих теоретичних знань й практичних навичок повинні дати змогу лікарю ветеринарної медицини із спеціалізацією ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи із знанням справи орієнтуватись у напруженій радіаційній обстановці, проводити радіологічну ветеринарну експертизу та дозиметричний і радіометричний контроль сільськогосподарської продукції та харчових продуктів для попередження потрапляння радіонуклідів в організм людей, а також навчити розробляти і впроваджувати систему контрзаходів по зменшенню негативного впливу іонізуючого ядерного випромінення на радіаційно забруднених територіях України.

Компетентності:

Загальні:

- ЗК 1. Здатність до абстрактного мислення, аналізу і синтезу.
- ЗК 2. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.
- ЗК 3. Знання та розуміння предметної області та розуміння професії.
- ЗК 6. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.
- ЗК 7. Здатність проведення досліджень на відповідному рівні.
- ЗК 8. Здатність учитися і оволодівати сучасними знаннями.
- ЗК 10. Здатність спілкуватися з представниками інших професійних груп різного рівня (з експертами інших галузей знань/видів економічної діяльності).

Фахові:

ФК 1. Здатність аналізувати загальні принципи, які застосовують до харчових продуктів і кормів загалом та безпечності харчових продуктів і кормів зокрема, на національному рівні та на рівні Європейського співтовариства.

ФК 6. Здатність застосовувати методики і процедури щодо виробництва та обігу харчових продуктів відповідно до концепції «Єдиного здоров'я».

ФК 7. Здатність планувати і здійснювати контроль механізмів імпорту та сертифікаційних процедур, пов'язаних із захистом здоров'я тварин, людей і екосистем у країні-імпортері.

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 12. Здатність здійснювати державний (внутрішній) ветеринарно-санітарний контроль на потужностях з виробництва та обігу санітарних заходів, застосовувати придатні методи відбору проб, поводження з ними та результатами їх випробувань (досліджень).

Результати навчання:

ПРН 6. Знати органолептичні та інструментальні методи і методики дослідження харчових продуктів і кормів для визначення їх безпечності та якості.

ПРН 7. Уміти планувати і здійснювати контроль та проводити моніторинг виробництва, здійснювати контроль зберігання, переробки та реалізації харчових продуктів і кормів, кормових добавок, преміксів, побічних продуктів, ветеринарних препаратів, засобів ветеринарної медицини та оцінювати їх безпечність і якість.

ПРН 10. Володіти знаннями та практичними вміннями, необхідними для організації і проведення державного контролю гігієнічних вимог та санітарних заходів на агропродовольчих ринках і потужностях.

ПРН 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).

Методи навчання:

- словесні методи: лекція; розповідь-пояснення; інструктаж.
- наочні методи: ілюстрування; демонстрування; спостереження.
- практичні методи: лабораторні роботи; робота з навчально-методичною літературою.
- комп'ютерні і мультимедійні методи: *комп'ютерне тестування

Програма навчальної дисципліни

Тема 1. Основні поняття та історія радіобіології, основи ядерної фізики

Тема 2. Фізичні основи радіобіології

Тема 3. Біологічна дія радіоактивних випромінювань

Тема 4. Радіоекологія

Тема 5. Метаболізм і токсикологія біологічно значимих радіонуклідів

Тема 6. Радіологічна ветеринарно-санітарна експертиза с/г тварин і їх продукції

Тема 7. Радіологічна ветеринарно-санітарна експертиза продукції птахівництва і риби

Трудомісткість:

Загальна кількість годин – 150 год.

Кількість кредитів – 5,0.

Форма семестрового контролю – **залік**