

СУЧАСНІ ДЕЗИНФІКУЮЧІ ПРЕПАРАТИ

Кафедра технологій виробництва та переробки сільськогосподарської продукції
імені академіка В.Г. Пелиха

Семестр	5
Освітній ступінь	перший (бакалаврський)
Кількість кредитів ЄКТС	3,0
Форма контролю	залік
Викладач – канд. с.г. наук, доцент	Пелих Наталія Леонідівна

Загальний опис дисципліни

Мета: формування знань та набуття теоретичних і практичних навичок із організації і проведення зоогігієнічних і ветеринарно-профілактичних заходів у тваринництві.

Завданням: вивчення загальних засад і закономірностей у створенні належного мікроклімату для певних видів тварин, створення відповідної кормової бази та годівлі сільськогосподарських тварин, надання першої лікувальної допомоги хворим тваринам, проведення профілактичних заходів для запобігання інфекційних та інвазійних захворювань.

Знати гігієнічні вимоги щодо повітряного середовища, води, годівлі тварин; вимоги до організації стійлового і пасовищного утримання тварин; зоогігієнічні заходи в скотарстві, свинарстві, вівчарстві, конярстві і птахівництві; основи ветеринарної медицини, економічні збитки які спричиняють тваринництву заразні і незаразні хвороби; профілактику захворювань, надання першої лікувальної допомоги як у великих державних підприємствах з виробництва і переробки продукції, так і у малих приватних ферма та цехах.

Вміти проводити гігієнічні, ветеринарно-санітарні та профілактичні заходи на фермах і об'єктах ветнагляду; проводити огляд і розрізняти хвороби тварин; визначати температуру вологість швидкість руху повітря, концентрацію шкідливих газів у тваринницьких приміщеннях спеціальними методами і приладами; проводити органолептичну оцінку сіна, силосу, коренебульбоплодів грубих і концентрованих плодів; надавати першу лікарську допомогу тваринам при внутрішніх незаразних хворобах; готувати розчини і проводити дезінфекцію, дезінсекцію, дератизацію; приймати правильні практичні рішення щодо ефективного застосування набутих знань при виконанні своїх професійних обов'язків.

Загальні компетентності: здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу; застосовувати знання у практичних ситуаціях; проведення досліджень на відповідному рівні; приймати обґрунтовані рішення; оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт; прагнення до збереження навколишнього середовища.

Фахові компетентності: здатність організовувати та проводити державний контроль гігієнічних вимог і санітарних заходів на агропродовольчих ринках і потужностях; 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).

Програмні результати навчання: володіти методами та методиками державного (внутрішнього) контролю на підконтрольних потужностях для гарантування безпечності харчового ланцюга, уміти контролювати, оцінювати та управляти ризиками під час виробництва та обігу харчових продуктів; володіти методами та методиками ветеринарно-санітарного оцінювання систем і способів утримання, догляду, годівлі, напування та експлуатації тварин, стану тваринницьких об'єктів, належної експлуатації технологічного обладнання тощо.

Зміст за темами

1. Загальні положення
2. Дезінфекція, підготовка та проведення
3. Дезінфекція профілактична
4. Поточна дезінфекція
5. Заключна дезінфекція
6. Дезінфекція автомобільного транспорту та інших транспортних засобів
7. Знезараження спецодягу, взуття, предметів догляду за тваринами
8. Знезараження ґрунту
9. Знезараження гною і посліду
10. Дезінфекція об'єктів бджільництва
11. Дезінфекція аерозолями
12. Дезінфекція бактерицидними пінами
13. Контроль проведення дезінфекції.