

**Міністерство освіти і науки України
Полтавська державна аграрна академія**

Факультет технології виробництва і переробки продукції тваринництва

**ІНФОРМАЦІЙНИЙ ПАКЕТ ПРОГРАМИ
СПЕЦІАЛЬНОСТІ**

Європейська кредитно-трансферна система (ЄКТС)

Освітньо-професійна програма *Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва*

Рівень вищої освіти *перший (бакалаврський)*

Ступінь вищої освіти *бакалавр*

Галузь знань *20 Аграрні науки та продовольство*

Спеціальність *204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва*

**Структура інформаційного пакету програми спеціальності
«Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»**

1. Інформація про програму:

Загальний опис:	
1.1. Кваліфікація, що присвоюється	Бакалавр з технології виробництва і переробки продукції тваринництва
1.2. Тривалість програми	2 роки
1.3. Кількість кредитів ЄКТС	120 кредитів
1.4. Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський)
1.5. Галузь знань	20 Аграрні науки та продовольство
1.6. Профіль програми	Освітньо-професійний
1.7. Результати навчання програми	<ol style="list-style-type: none">1. Виконувати параметри та здійснювати контроль технологічних процесів з виробництва і переробки продукції тваринництва.2. Показувати знання та розуміння предметної області та розуміння професії з метою навчання співробітників підприємства.3. Дотримуватися принципів саморегуляції і ведення здорового способу життя, демонструвати здатність до адаптації та дії в новій ситуації.4. Слідувати принципам професійного спілкування; співпрацювати в команді.5. Контролювати якість виконуваних робіт.6. Впливати на дотримання вимог, щодо збереження навколишнього середовища.7. Визначати шляхи пошуку, оброблення та узагальнення інформації.8. Застосовувати знання з відтворення та розведення сільськогосподарських тварин.9. Обирати технології заготівлі, виробництва та зберігання кормів.10. Застосовувати нормовану годівлю тварин.11. Оцінювати системи та способи утримання сільськогосподарських тварин та контролювати і оптимізувати мікроклімат технологічних приміщень.

	<p>12. Володіти основними принципами економіки, організації та менеджменту у виробництві та переробці продукції тваринництва.</p> <p>13. Забезпечувати параметри та здійснювати технологічний контроль сучасних технологій з виробництва продукції тваринництва.</p> <p>14. Впроваджувати знання з морфології, фізіології та біохімії тварин у технологічний процес виробництва і переробки продукції тваринництва.</p> <p>15. Організовувати та управляти технологічним процесом переробки продукції тваринництва.</p> <p>16. Аналізувати господарську діяльність тваринницького підприємства, вести первинний облік матеріальних цінностей, основних засобів, праці та її оплати.</p> <p>17. Координувати проведення гігієнічних, санітарно-профілактичних заходів на фермах та інших об'єктах із виробництва та переробки продукції тваринництва.</p>
1.8. Структурна діаграма програми з кредитами	
1.9. Форма навчання	Денна
1.10. Гарант програми	Слинько В.Г.

1.8. Структурна діаграма програми з кредитами

Шифр	Назва навчальних дисциплін та складових освітнього процесу	Загальний обсяг, год.	Кількість кредитів, ЄКТС
<i>1 курс</i>			
ОПП 2	Гігієна тварин	90	3
ОПП 3	Годівля тварин і технологія кормів	90	3
ОПП 6	Розведення сільськогосподарських тварин	90	3
ОПП 7	Технологія виробництва молока і яловичини	255	8,5
ОПП 12	Технологія виробництва продукції птахівництва	120	4
ОПП 15	Технологія м'яса і м'ясних продуктів	120	4
ОПП 16	Технологія переробки продукції тваринництва	150	5
ВПП 1 / Вибірковий блок 1	Біотехнологія	120	4
ВПП 4 / Вибірковий блок 1	Основи стандартизації, метрології, сертифікації і управління якістю продукції	105	3,5
ВПП 5 / Вибірковий блок 1	Технологічне обладнання м'ясо і молокопереробних підприємств	120	4
ВПП 6 / Вибірковий блок 1	Технологічні розрахунки, облік і звітність у галузі	90	3
ВПП 8 / Вибірковий блок 1	Технологія продуктів забою тварин	90	3
ВПП 9 / Вибірковий блок 1	Технохімічний і мікробіологічний контроль якості і безпеки харчових продуктів	90	3
Навчальна практика (НП)	Навчальна практика «Технологія виробництва продукції тваринництва»	135	4,5
Навчальна практика (НП)	Навчальна практика «Технологія переробки продукції тваринництва»	135	4,5
<i>Всього за рік</i>		1800	60

<i>2 курс</i>			
ОПП 1	Безпека життєдіяльності та основи охорони праці	90	3
ОПП 4	Конярство	120	4
ОПП 5	Основи проектування підприємств з переробки молока та м'яса	225	7,5
ОПП 18	Технологія виробництва продукції аквакультури	90	3
ОПП 9	Технологія виробництва продукції бджільництва	90	3
ОПП 10	Технологія виробництва продукції вівчарства і козівництва	120	4
ОПП 11	Технологія виробництва продукції кролівництва і звірівництва	120	4
ОПП 13	Технологія виробництва продукції свинарства	255	8,5
ОПП 14	Технологія молока і молочних продуктів	120	4
ВПП 2 / Вибірковий блок 1	Мисливські господарства та національні заповідники	120	4
ВПП 3 / Вибірковий блок 1	Основи наукових досліджень та патентування	90	3
ВПП 7 / Вибірковий блок 1	Технологія відтворення тварин	90	3
Виробнича практика (ВП)	Комплексна технологічна	180	6
	Єдиний державний кваліфікаційний іспит	90	3
<i>Всього за рік</i>		1800	60
<i>Всього по програмі спеціальності</i>		3600	120

2. Інформація окремих освітніх компонентів (навчальних дисциплін)

- 2.1. Шифр.** ОПП 2.
- 2.2. Назва.** Гігієна тварин.
- 2.3. Тип.** Обов'язкова.
- 2.4. Цикл.** Професійної підготовки.
- 2.5. Рік навчання.** 1.
- 2.6. Семестр.** 2.
- 2.7. Кількість кредитів ЄКТС.** 3.
- 2.8. П.І.Б лекторів.** Мироненко О.І.
- 2.9. Заплановані результати навчання.**

Раціональними технологічними заходами догляду, утримання, годівлі, експлуатації тварин знання гігієни, як науки про охорону здоров'я – сформулюють у фахівця самостійність, системний підхід та вміння приймати оптимальні та раціональні рішення технологічного напрямку. Забезпечать особливості творчого спілкування із фахівцями інших спеціальностей у процесі забезпечення технологічних операцій виробництва та переробки продукції тваринництва і харчової промисловості. Забезпечення заходів регулювання санітарно-гігієнічних параметрів та мікроклімату тваринницьких та переробних об'єктів Підготувати майбутнього спеціаліста для роботи у науково-виробничих установах. Використовувати різні методи гігієни тварин для забезпечення виробництва екологічних продуктів харчування.

2.10. Зміст навчальної дисципліни.

Предмет і завдання гігієни тварин. Гігієнічне значення фізичних властивостей повітря. Вологість повітря, атмосферний тиск та їх вплив на а організм тварин. Гігієнічне значення газового складу повітря, погода і мікроклімат приміщень. Санітарно-гігієнічний стан ґрунту і води Властивості води, її якість, напування тварин і методи її очищення. Гігієнічні вимоги до кормів. Профілактика отруєнь тварин кормами і вимоги до кормоцехів. Гігієнічні вимоги до ведення тваринництва в умовах екологічного забруднення території. Санітарно-гігієнічні вимоги до приміщень Гігієнічні вимоги до будівельних матеріалів, ділянок під забудову і зонування території. Гігієна догляду за тваринами і утриманням Гігієнічні вимоги до літньо-табірного утримання тварин. Гігієна великої рогатої худоби. Гігієна овець і кіз. Гігієна коней. Гігієна свиней. Гігієна птиці. Гігієна кролів і хутрових звірів. Гігієна ставкового рибництва. Гігієна службових і сторожових собак. Гігієна бджіл.

2.11. Рекомендована література.³

- 1. Демчук М. В. «Гігієна тварин», Київ, «Урожай» 1996.- 382с..
- 2. Демчук М. В. «Гігієна тварин», Харків, «Еспада» 2006.- 519с..
- 3. Демчук М. В. «Гігієна тварин», Київ, «Сільгоспосвіта» 1994.- 326 с.
- 4. Кузнецов А. Ф., Демчук М. В. Гігієна с.-г. тварин (мова російська) «Агропромвидав, 1992. том 1. 2.
- 5. Кузнецов А. Ф. Баланин В. І. Довідник по ветеринарній гігієні, (мова російська) М. «Колос», 1984. 335 с.

6. Ходанович Б. В. Проектування і будівництво тваринницьких об'єктів. М. «Агропромвидав». 1990.255с.

7. Хазін В. Й. Довідник архітектора К., «Будівельник», 1987. 225 с

2.12. Методи контролю:

– поточний контроль (ведення конспекту; опитування; тестування; захист лабораторних робіт; виконання графічно-розрахункових робіт).

– підсумковий контроль – іспит.

2.13. Мова викладання. Українська.

2.1. Шифр. ОПП 3

2.2. Назва. Годівля тварин і технологія кормів.

2.3. Тип. Обов'язкова.

2.4. Цикл. Професійної підготовки.

2.5. Рік навчання. 1.

2.6. Семестр. 1.

2.7. Кількість кредитів ЄКТС. 3.

2.8. П.І.Б лектора/ лекторів. Чижанська Н.В.

2.9. Заплановані результати навчання.

Застосовувати профільні знання у виробничих умовах для підвищення рентабельності виробництва продукції тваринництва.

Вміти визначати вміст поживних речовин кормів лабораторними методами.

Організовувати повноцінну годівлю тварин та птиці в певних виробничих умовах.

Використовувати раціональні технології заготівлі кормів і підготовки їх до згодовування.

2.10. Зміст навчальної дисципліни.

Корми, їх класифікація та поживність. Комбікорми, кормові добавки та корми тваринного походження. Нормована годівля як засіб регулювання живлення тварин. Годівля сільськогосподарських тварин з багатокамерним шлунком. Годівля сільськогосподарських тварин з однокамерним шлунком. Годівля сільськогосподарської птиці. Годівля кролів та хутрових звірів.

2.11. Рекомендована література.

1. Ібатуллін І.І. Годівля сільськогосподарських тварин / І.І. Ібатуллін, Д.О. Мельничук, Г.О. Богданов. – Вінниця: Нова Книга, 2007. – 616 с.

2. Ібатуллін І.І. Норми, орієнтовні раціони та практичні поради з годівлі великої рогатої худоби: посібник / І.І. Ібатуллін, В.І. Костенко. – Житомир: ПП «Рута», 2013. – 516 с.

3. Пестис В.К. Кормление сельскохозяйственных животных: учеб. пособ. / В.К. Пестис, Н.А. Шарейко, Н.А. Яцко. – Минск: ИВЦ Минфина, 2009. – 540 с.

4. Проваторов Г.В. Годівля сільськогосподарських тварин / Г.В. Проваторов, В.О. Проваторова. – Суми: Університетська книга, 2004. - 509 с.

5. Токарев В.С. Кормление животных с основами кормопроизводства: учеб. пособ. / В.С. Токарев. – М.: «Инфра – М», 2016. – 592 с.

2.12. Методи контролю:

– поточний контроль (відвідування лекцій та лабораторних занять; виконання лабораторних робіт та їх захист; виконання самостійної роботи; ведення робочого зошити; експрес-доповідь; виконання контрольної роботи).

– підсумковий контроль – іспит.

2.13. Мова викладання. Українська.

2.1. Шифр. ОПП 6.

2.2. Назва. Розведення сільськогосподарських тварин.

2.3. Тип. Обов'язкова.

2.4. Цикл. Професійної підготовки.

2.5. Рік навчання. 1.

2.6. Семестр. 1.

2.7. Кількість кредитів ЄКТС. 3.

2.8. П.І.Б. лектора. Войтенко С.Л.

2.9. Заплановані результати навчання.

Вміти визначати породи сільськогосподарських тварин у залежності від напряму продуктивності та оцінювати їх за основними господарськими корисними ознаками. Сформувати основні підходи до розведення порід сільськогосподарських тварин, вміти впроваджувати в практику набуті знання щодо добору тварин за бажаними ознаками продуктивності та підбору батьківських форм, які забезпечують одержання у потомків ефект гетерозису за основними ознаками продуктивності; використовувати елементи великомасштабної селекції для поліпшення існуючих чи створення нових порід сільськогосподарських тварин; організовувати племінну роботу в стадах і породах тварин, знати основні положення законодавчої бази галузі тваринництва.

2.10. Зміст навчальної дисципліни.

Породи сільськогосподарських тварин, їх структура та класифікація. Ріст і розвиток тварин. Основні закономірності індивідуального розвитку тварин. Конституція, екстер'єр та інтер'єр тварин. Продуктивність тварин та методи її оцінювання. Племінна цінність тварин та методи її визначення на підставі різних джерел інформації. Форми та типи добору й підбору тварин. Чистопородне розведення, його генетична і біологічна сутність. Схрещування, як метод розведення тварин, які належать до різних порід. Гібридизація, як метод схрещування тварин різних видів і таксонів. Законодавча база галузі тваринництва України. Державні книги племінних тварин та каталоги плідників. Організація племінної роботи з породами та стадами сільськогосподарських тварин.

2.11. Рекомендована література

1. Розведення сільськогосподарських тварин / Басовський М.З., Буркат В.П., Вінничук Д.Т. та ін.–Біла Церква, 2001.– 400с.

2. Засуха Т. В. Розведення сільськогосподарських тварин з основами спеціальної зоотехнії / Т. В. Засуха, М.В. Зубець, Й.З. Сірацький та ін. - К.: Аграрна наука, 1999. - 512с.

3. Мельник Ю.Ф. Практикум з розведення сільськогосподарських тварин / Мельник Ю.Ф., Найдено К.А., Журавель М.П. та ін.–К.:Видавничий дім «Слово», 2007.- 240с

4. Збірник нормативно-правових актів «Правове регулювання селекційно-племінної роботи галузі тваринництва України» /Войтенко С.Л., Петренко М.О., Вишневецький Л.В.– Полтава: ФОП Гаража М.Ф., 2016.-196с

2.12. Методи контролю:

– поточний контроль – експрес опитування, виконання завдань лабораторних, практичних та самостійних робіт, розв’язання комп’ютерних тестових завдань.

– підсумковий контроль – іспит.

2.13. Мова викладання. Українська.

2.1. Шифр. ОПІ 7.

2.2. Назва. Технологія виробництва молока і яловичини.

2.3. Тип. Обов'язкова.

2.4. Цикл. Професійної підготовки

2.5. Рік навчання. 1.

2.6. Семестр. 2.

2.7. Кількість кредитів ЄКТС. 8,5.

2.8. П.І.Б. лектора. Мороз О. Г.

2.9. Заплановані результати навчання.

Сформувані у майбутніх фахівців глибокі теоретичні знання з питань біологічних особливостей великої рогатої худоби, особливостей порід молочного, комбінованого та м'ясного напрямку продуктивності, організації відтворення худоби та вирощування молодняку, методів проведення селекційної роботи у племінних і товарних господарствах, організації технологічного процесу виробництва молока та яловичини, алгоритмів моделювання технологічних процесів у скотарстві, особливостей ведення спеціалізованого м'ясного скотарства з метою отримання якісної продукції.

Набути знання та опанувати практичні навички оцінки біологічних та економічних показників у скотарстві, використання існуючих методів селекції для удосконалення порід і типів худоби, організації відтворення худоби та вирощування молодняку, проведення зоотехнічної та племінної роботи у господарствах різних форм власності, керуванню технологічним процесом вирощування ремонтного молодняку, вирощування і оцінювання бугаїв, виробництва молока, виробництва яловичини у молочному та спеціалізованому м'ясному скотарстві, моделювати технологічні процеси у скотарстві.

2.10. Зміст навчальної дисципліни.

Вступ. Біологія великої рогатої худоби та перспективи розвитку скотарства в Україні. Організація відтворення поголів'я. Молочна продуктивність великої рогатої худоби. М'ясна продуктивність худоби. Селекційно-племінна робота у скотарстві. Моделювання технологічних процесів у скотарстві. Технологія вирощування і використання бугаїв. Технологія вирощування ремонтних телиць. Технологія виробництва молока. Технологія виробництва яловичини у молочному скотарстві. Технологія спеціалізованого м'ясного скотарства. Особливості організації технологічних процесів за умов радіоактивного забруднення. Енергозбереження у скотарстві.

2.11. Рекомендована література.

1. Вирощування ремонтного молодняку с. – г. тварин. І.І Ібатулін, А.І.Сривов, А.М. Цицюрський та ін.–К.:Урожай, 1993.- 248 с.

2. Інструкція з бонітування великої рогатої худоби молочних і молочно – м'ясних порід. – К.: Держ. НВК „Селекція”, 2004. -76 с.

3. Практикум із скотарства і технології виробництва молока та яловичини. Костенко В.І. – К.: Урожай, 1996. – 256 с.

4. Скотарство і технологія виробництва молока та яловичини. В.І. Костенко, В.З. Сірацький, М.І. Шевченко та ін. . – К.: Урожай, 1995. – 472 с.

5. Скотарство і технологія виробництва молока та яловичини. Ю.Д. Рубан. – Х. : Еспада, 2005. – 576с.

2.12. Методи контролю:

- поточний контроль (відвідування лекцій та лабораторних; виконання лабораторних робіт; експрес опитування; експрес доповіді; захист самостійної роботи);

- підсумковий контроль – іспит.

2.13 Мова викладання. Українська.

- 2.1. Шифр. ОПП 12.
- 2.2. Назва. Технологія виробництва продукції птахівництва.
- 2.3. Тип. Обов'язкова.
- 2.4. Цикл. Професійної підготовки.
- 2.5. Рік навчання. 1.
- 2.6. Семестр. 2.
- 2.7. Кількість кредитів ЄКТС. 4.
- 2.8. П.І.Б. лектора. Усенко С.О.
- 2.9. Заплановані результати навчання.

Опанувати знання та сформувані практичні навички з вибору ефективних технологій виробництва харчових яєць та м'яса птиці; оцінка племінної цінності птиці; розрахунок виробництва інкубаційних яєць, харчових яєць м'яса птиці, у господарствах різної потужності та призначення.

2.10. Зміст навчальної дисципліни.

Біолого-технологічні особливості різних порід с.-г. птиці. Племінна робота у птахівництві та методи розведення. Технології виробництва яєць та м'яса птиці. Технологічне проектування процесу виробництва продукції птахівництва. Організаційні форми і принципи роботи птахівничих підприємств. Менеджмент у птахівництві та переробка продукції птахівництва.

2.11. Рекомендована література.

1. Птахівництво і технологія виробництва яєць та м'яса птиці: [підруч. для студ. вищ. агр. навч. закл.] /Бесулін В.І., Гужва В.І., Куцак С.М. та ін.; за ред. В.І. Басуліна. – Біла Церква, 2003. – 448 с.
2. Технологія виробництва продукції птахівництва: [підруч. для підготов. фах. вищ. агр. навч. закл.] /Бородай В.П., Сахацький М.І., Вертійчук А.І., Мельник В.В. та ін. – Вінниця: Нова книга, 2006. – 360 с.
3. Кочиш І.І. Птицеводство: [учеб.] / Кочиш І.І. Петраш М.Г., Смирнов С.Б. – М.: Колос, 2004. – 407 с.
4. Производство куриных яиц /[Рябокоть Ю.А. Ивко И.И. Мельник В.А. и др.] под ред. Ю.А. Рябокоть. – Харьков: Эспада, 2005. – 304 с.
5. Інкубація яєць сільськогосподарської птиці: методичний посібник/ [Бреславець В.О., Сахацький М.І., Стегній Б.Т. та ін.]; під ред. В.О. Бреславця. – Харків: Еспада, 2001. – 92 с.
6. Довідник птахівника / [Сахацький М.І., Івко І.І., Іонов І.А. та ін.]; під ред. М.І. Сахацького. – Харків, 2001. – 162 с.

Методи контролю:

- поточний контроль (усне опитування, захист лабораторних робіт, тестування);
- підсумковий контроль – іспит.

Мова викладання. Українська.

- 2.1. Шифр.** ОПП 15.
- 2.2. Назва.** Технологія м'яса і м'ясних продуктів.
- 2.3. Тип.** Обов'язкова.
- 2.4. Цикл.** Професійної підготовки
- 2.5. Рік навчання.** 1
- 2.6. Семестр.** 1
- 2.7. Кількість кредитів ЄКТС.** 4.
- 2.8. П.І.Б. лектора.** Кодак Т.С.
- 2.9. Заплановані результати навчання.**

Сформувані у майбутніх фахівців глибокі теоретичні знання з питань біохімічного і фізико-хімічного складу, технологічних властивостей м'яса, структури його компонентів та їх змін залежно від біологічних і технологічних факторів, з метою отримання якісної продукції.

Набути знання та опанувати практичні навички загальних технологічних процесів переробки м'яса та виготовлення м'ясопродуктів; процесів дозрівання м'яса, їх біохімічних перетворень в процесі виготовлення м'ясних виробів; методів і методик вивчення складу м'яса і готових виробів, властивостей, факторів, які впливають на них.

2.10. Зміст навчальної дисципліни.

Якісні показники м'яса та фактори, що на нього впливають. Зміна властивостей м'яса при холодильній обробці. Зміна властивостей м'яса і м'ясопродуктів при тепловій обробці. Особливості виробництва окремих видів ковбасних виробів. Особливості виробництва м'ясних консервів. Технологія харчових продуктів збагачених харчовими волокнами. Технологія харчових продуктів збагачених вітамінами та мінеральними речовинами. Технологія харчових продуктів збагачених поліненасиченими жирними кислотами, пребіотиками і пробіотиками.

2.11. Рекомендована література.

1. Антипова Л.В. Методы исследования мяса и мясных продуктов/ Л.В.Антипова.. – М.: Колос, 2004. – 571 с.
2. Винникова Л.Г. Технология мяса и мясных продуктов/ Л.Г.Винникова. – Київ: Інкос, 2006. – 600 с.
3. Голубев В.Н. Обработка рыбы и морепродуктов/ В.Н.Голубев. – М.: Академия, 2001. – 192 с.
4. Технологія м'яса та м'ясних продуктів/ Під ред. М.М.Клименка. – Київ: Вища освіта, 2006. – 640 с.
5. Технологія продуктів забою тварин/ В.В.Власенко, І.Г. Береза, М.І. Машкін. – Вінниця: РВВ ВАТ "Віноблдрукарня", 1999. – 448 с.
6. Боравский В.А. Энциклопедия по переработке мяса в фермерских хозяйствах и на малых предприятиях/ В.А.Боравский. – М.:СОЛОН-Прес, 2002. – 576 с.

7. Борисенко Л.А. Биотехнологические основы интенсификации производства мясных соленых изделий/ Л.А. Борисенко. – М.:ДеЛи Принт, 2004. – 163 с.
8. Голубев В.Н. Справочник технолога по обработке рыбы и морепродуктов (Довідник)/ В.Н.Голубев В.Н. - СПб :ГИОРД, 2005. – 408 с.
9. Забашта А.Г. Справочник по производству фаршированных и вареных колбас, сарделек, сосисок и мясных хлебов/ А.Г.Забашта. – М.:Колос, 2001.
10. Мезенова О.Я. Производство копченых пищевых продуктов/ О.Я.Мезенова. – М.:Колос, 2001. – 208 с.
11. Позняковский В.М. Экспертиза мяса и м'ясопродуктів/ В.М.Позняковский. – Новосибирск, 2002. – 526 с.
12. Справочник технолога ковбасного производства/ под ред. И.А.Рогов. – СПб: Профи КС, 2003. – 328 с.
13. Сницарь А.И. Справочник мастера цеха технических фабрикатов (Довідник)/ А.И.Сницарь. – М.:Колос, 1996. – 192 с.
14. Технологический сборник рецептур колбасных изделий и копченостей. – Ростов-на-Дону: Март, 2001. – 864 с.
15. Файвишевский М.Л. Производство пищевых жиров / М.Л.Файвишевский. – М.:Антиква, 1995. – 384 с.
16. Файвишевский М.Л. Переработка непищевых отходов мясоперерабатывающих предприятий/ М.Л.Файвишевский. – СПб:ГИОРД, 2000. – 256 с.

2.12. Методи контролю:

- поточний контроль (відвідування лекцій та лабораторних; виконання лабораторних робіт; експрес опитування; експрес доповіді; захист самостійної роботи)

- підсумковий контроль – іспит.

2.13 Мова викладання. Українська.

- 2.1. Шифр.** ОПП 16.
- 2.2. Назва.** Технологія переробки продукції тваринництва.
- 2.3. Тип.** Обов'язкова.
- 2.4. Цикл.** Професійної підготовки.
- 2.5. Рік навчання.** 1.
- 2.6. Семестр.** 1.
- 2.7. Кількість кредитів ЄКТС.** 5.
- 2.8. П.І.Б. лектора/лекторів.** Кравченко О.І.
- 2.9. Заплановані результати навчання.**

Знати вимоги державних стандартів до сировини і готової продукції. Вміти пояснити морфологічні, біохімічні, фізико-хімічні та мікробіологічні процеси, що проходять у сировині під час переробки та технологічні процеси виробництва готової продукції. Впроваджувати вискоефективні технології переробки м'ясної сировини, риби, яєць з виготовленням різноманітних видів м'ясної, рибної та яєчної продукції на підприємствах різної потужності. Здійснювати контроль якості сировини і готової продукції; організувати реалізацію продукції з високим економічним ефектом.

2.10. Зміст навчальної дисципліни.

Переробка яєць домашньої птиці. Вимоги стандарту до якості харчових курячих яєць, маркування та пакування. Технологія виробництва меланжу та яєчного порошку. Переробка продукції бджільництва. Технологія охолодження та соління риби. Методи та способи соління риби, пряне соління та маринування риби. Технологія в'ялення і сушіння риби. Технологія рибних продуктів. Гаряче та холодне копчення риби. Основні технологічні процеси виробництва консервів, виробництво натуральних рибних консервів та пресервів. Загальна технологія виробництва ковбасних виробів. Виробництво натуральних м'ясних продуктів. Технохімічний контроль процесу виготовлення ковбасних та натуральних м'ясних виробів. Технологія м'ясних напівфабрикатів. Технологія м'ясних баночних консервів.

2.11. Рекомендована література.

1. Антипова Л.В. Методы исследования мяса и м'ясних продуктів/ Л.В.Антипова.. – М.: Колос, 2004. – 571 с.
2. Винникова Л.Г. Технологія мяса и м'ясних продуктів/ Л.Г.Винникова. – Київ: Інкос, 2006. – 600 с.
3. Голубев В.Н. Обработка рыбы и морепродуктів/ В.Н.Голубев. – М.: Академия, 2001. – 192 с.
4. Технологія м'яса та м'ясних продуктів/ Під ред. М.М.Клименка. – Київ: Вища освіта, 2006. – 640 с.
5. Технологія продуктів забою тварин/ В.В.Власенко, І.Г. Береза, М.І. Машкін. – Вінниця: РВВ ВАТ "Віноблдрукарня", 1999. – 448 с.

2.12. Методи контролю:

- поточний контроль (ведення конспекту; розв'язування тестів; виконання завдань самостійної роботи; захист лабораторних робіт; написання рефератів за темами навчальної дисципліни).

- підсумковий контроль – іспит

2.13. Мова викладання. Українська.

2.1. Шифр. ВПП 1/ Вибірковий блок 1

2.2. Назва. Біотехнологія.

2.3. Тип. Вибіркова.

2.4. Цикл. Професійної підготовки.

2.5. Рік навчання. 1.

2.6. Семестр. 1.

2.7. Кількість кредитів ЄКТС. 4.

2.8. П.І.Б. лектора. Біндюг Д.О.

2.9. Заплановані результати навчання.

Застосовувати профільні знання для регуляції відтворної функції тварин та визначати статі ранніх ембріонів, пересаджувати ембріони та одержувати тварин із бажаними ознаками продуктивності.

Застосовувати біотехнологічні методи для консервування та приготування корму для тварин. Забезпечувати комплекс заходів, спрямованих на дотримання екологічної безпеки підприємств переробної промисловості.

2.10. Зміст навчальної дисципліни.

Введення в дисципліну. Основи молекулярної генетики. Основи клітинної інженерії. Генетична інженерія. Технологія трансплантації ембріонів. Промислова біотехнологія. Біотехнології утилізації і біоконверсії відходів агропромислового комплексу.

2.11. Рекомендована література.

1. Герасименко В. Г. Біотехнологія : Підручник / В. Г. Герасименко, М. О. Герасименко, М. І. Цвіліховський [та ін.] ; – заг. ред. В. Г. Герасименка. – К. : Фірма «ІНКОС», 2006. – 647 с. – ISBN 966-8347-34-X.
2. Муромцев Г. С. Основсельскохозяйственнойбиотехнологии : Учеб. для студ. вузов / Г. С. Муромцев, Р. Г. Бутенко, Т. И. Тихоненко, М. И. Прокофьев. – М. : Агропромиздат, 1990. – 380 с.
3. Юлевич О. І. Біотехнологія : Навчальний посібник / О. І. Юлевич, С. І. Ковтун, М. І. Гиль ; за ред. М. І. Гиль. – Миколаїв : МДАУ, 2012. – 476 с. – ISBN 978-966-8205-85-9.

2.12. Методи контролю.

– поточний контроль (експрес опитування; тестування; виконання індивідуальних завдань)

– підсумковий контроль – залік.

2.13. Мова викладання. Українська.

2.1. Шифр. ВПП 4 / Вибірковий блок 1.

2.2. Назва. Основи стандартизації, метрології, сертифікації і управління якістю продукції.

2.3. Тип. Вибіркова.

2.4. Цикл. Професійної підготовки.

2.5. Рік навчання. 1

2.6. Семестр. 1.

2.7. Кількість кредитів ЄКТС. 3,5.

2.8. П.І.Б лектора. Кузьменко Л.М.

2.9. Заплановані результати навчання.

Визначати сорт та категорію тваринницької продукції як сировини для переробки за значенням та характеристикою якісних показників відповідно до чинної нормативної документації.

Визначати відповідність готової продукції переробного підприємства діючим нормативним документам.

Розробляти та впроваджувати у виробництво стандарти підприємств на окремі технологічні операції та процеси.

Розробляти параметри технологічних процесів з урахуванням конкретних умов виробництва та систему оцінювання їх виконання.

Впроваджувати у виробництво нові стандарти з метою підвищення ефективності окремої галузі.

2.10. Зміст навчальної дисципліни.

Загальні відомості про стандартизацію. Організаційні основи державної системи стандартизації України. Метрологічне забезпечення виробництва якісної продукції. Основи управління якістю та безпечністю продукції тваринництва. Сертифікація продукції. Стандартизація продукції скотарства. Стандартизація продукції свинарства. Стандартизація продукції конярства, вівчарства і козівництва. Стандартизація продукції птахівництва. Стандартизація продукції рибництва й бджільництва. Стандартизація у переробці продукції тваринництва.

2.11. Рекомендована література.

1. Бичківський Р. В. Метрологія, стандартизація, управління якістю і сертифікація : підручник / Р. В. Бичківський, П. Г. Столярчук, П. Р. Гамула. – [2-ге вид., випр. і доп.]. – Львів: Львівська політехніка, 2004. – 560 с.

2. Крылова Г. Д. Основы стандартизации, сертификации, метрологии : учебник для ВУЗов / Крылова Г.Д. – М.: ЮНИТИ-ДАНА, 1999. – 711 с.

3. Шаповал М. І. Основи стандартизації, управління якістю і сертифікації : підручник / М. І. Шаповал. – К.: В-во стандартів, 1997. – 150 с.

4. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва / [О. М. Якубчак, В. І. Хоменко, С. Д. Мельник та ін.]. – К.: ТОВ «Біопром», 2005. – 800 с.

5. Доманцев Н. І. Основи стандартизації, метрології та управління якістю / Н. І. Доманцев, І. С. Полікарпов, Б. П. Яцишин. – К.: Укоопспілка, 1997. – 219 с.

2.12. Методи контролю:

– поточний контроль (відвідування лекцій та ведення конспекту; виконання

та захист лабораторних робіт; виконання та захист звіту по самостійній роботі; написання контрольної роботи).

– підсумковий контроль – залік.

2.13. Мова викладання. Українська.

2.1. Шифр. ВПП 5 / Вибірковий блок 1

2.2. Назва. Технологічне обладнання м'ясо- і молокопереробних підприємств.

2.3. Тип. Вибіркова.

2.4. Цикл. Професійної підготовки.

2.5. Рік навчання. 1

2.6. Семестр. 2

2.7. Кількість кредитів ЄКТС. 4.

2.8. П.І.Б лектора/ лекторів. Кодак Т.С.

2.9. Заплановані результати навчання.

Привити студентам знання по призначенню, будові і принципу роботи обладнання м'ясної і молочної галузі, навчити підбирати обладнання в технологічні лінії для виробництва м'ясних і молочних продуктів. Проводити основні розрахунки технологічного обладнання. Підбирати обладнання в лінії виробництва різних молочних та м'ясних продуктів.

2.10. Зміст навчальної дисципліни.

Обладнання для транспортування, приймання і зберігання молока. Обладнання для теплової і механічної обробки молока і молочних продуктів. Обладнання для виробництва незбирано-молочної продукції та морозива. Обладнання для виробництва вершкового масла. Обладнання для виробництва твердих і плавлених сирів. Обладнання для виробництва згущених і сухих молочних продуктів.

Обладнання для транспортування, приймання і зберігання молока. Обладнання для теплової і механічної обробки молока і молочних продуктів. Обладнання для виробництва незбирано-молочної продукції та морозива. Обладнання для виробництва вершкового масла. Обладнання для виробництва твердих і плавлених сирів. Обладнання для виробництва згущених і сухих молочних продуктів.

2.11. Рекомендована література.

1. Єресько Г. О. Технологічне обладнання молочних виробництв / Г. О. Єресько, М. М. Шинкарик, В. Я. Ворошук. – К.: Фірма „ІНКОС”, Центр навчальної літератури, 2007. – 344 с.

2. Золотин Ю. П. Оборудование предприятий молочной промышленности / Ю. П. Золотин, М. Б. Френклах, Н. Г. Лашутина. – М.: Агропромиздат, 1985. – 270 с.

3. Каталог «Машины, оборудование, приборы и средства автоматизации для перерабатывающих отраслей АПК» // Т. 1, Ч. III. Молочная промышленность. – М., 1990. – 258 с.

4. Самойлов В. А. Справочник технолога молочного производства. Т. 7. Оборудование молочных предприятий (справочник-каталог) / В. А. Самойлов, П. Г. Нестеренко, О. Ю. Толмачев ; под ред. А. Г. Храмцова. – СПб.: ГИОРД, 2004. – 832 с.: ил.

5. Бредихин С. А. Технология и техника переработки молока / С. А. Бредихин, Ю. В. Космодемьянский, В. Н. Юрин. – М.: Колос, 2003. – 400 с.: ил.

6. Оборудование для первичной переработки скота / [Генералов Н.Ф. и др].

- М: Пищ. пром-сть, 1977. – 60 с.

7.Иванов К. А. Погрузочно-разгрузочные работы на мясокомбинатах: Справочник / К. А. Иванов, Г. А. Смирнов – М.: Агропромиздат, 1990. – 191 с.

8. Ильясов В.С. Холодильная технология продуктов в мясной и молочной промышленности / В. С. Ильясов, В. И. Полушкин, Н. Д. Васильева – М.: Легк. и пищ. пром-сть, 1983. – 215 с.

9.Комонюк А.Е. Справочник конструктора оборудования пищевых производств. / А. Е. Комонюк, В. А. Басанко – К.: Техніка, 1981. – 318с.

10.Оборудование и аппараты для переработки продуктов убоя скота: Справочник / Под общ. ред. В. М. Горбатова.– М.: Пищ. пром-сть, 1975. – 486 с.

11. Пелеев А. И. Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности: Учебное пособие./ А.И. Пелеев. – М.: Пищ. пром-сть, 1970. – 519 с.

12. Пелеев А. И. Тепловое оборудование колбасного производства. / А. И. Пелеев, А. М. Бражников, В. А. Гаврилов – М.: Пищ. пром-сть, 1970. –384 с.

13. Рогов И.А., Жаринов А.И Технология и оборудование мясоконсервного производства. – М.: Пищ. пром-сть, 1978. – 263 с.

14. Рудаковский Ю.В. Оборудование для мясо-жирового производства. / Ю.В. Рудковский. – М.: Легк. и пищ. пром-сть, 1982. – 128 с.

15.Соколов В.И. Основы расчета и конструирования машин и аппаратов пищевых производств / В. И. Соколов. - М.: Машиностроение, 1983. – 447 с.

16. Технологическое оборудование мясокомбинатов /Под ред. С.А. Бредихина. -М.: Колос, 1997. – 392 с.

2.12. Методи контролю:

– поточний контроль (відвідування лекцій та ведення конспекту; виконання та захист лабораторних робіт; виконання та захист звіту по самостійній роботі; написання контрольної роботи).

– підсумковий контроль – залік.

2.13. Мова викладання. Українська.

2.2. Назва. Технологічні розрахунки, облік і звітність у галузі.

2.3. Тип. Вибіркова.

2.4. Цикл. Професійної підготовки.

2.5. Рік навчання. 1.

2.6. Семестр. 1.

2.7. Кількість кредитів ЄКТС. 3.

2.8. П.І.Б. лектора. Ножечка Г.М.

2.9. Заплановані результати навчання.

Здобувачі вищої освіти володіють основними терміни, поняття та визначення з даної дисципліни. Засвоюють рівняння матеріального балансу; алгебраїчний і графічний методи розрахунків під час сепарування і нормалізації молока; принципи складання та перерахунку рецептур на морозиво і плавлені сири; порядок розрахунку сировини і готової продукції у виробництві різних видів питного молока та вершків, морозива, плавлених сирів, згущених і сухих молочних консервів.

2.10. Зміст навчальної дисципліни.

Матеріальний баланс у виробництві молочних продуктів. Розрахунки по сепаруванню та нормалізації молока. Розрахунки у виробництві різних видів питного молока та вершків. Розрахунки у виробництві плавлених сирів. Розрахунки у виробництві морозива. Розрахунки у виробництві згущених та сухих молочних консервів

2.11. Рекомендована література.

Основна література:

1. Ростроса Н.К., Мордвинцева П.В. Курсовое и дипломное проектирование предприятий молочной промышленности. – М.: Агропромиздат, 1989. – 302 с.

2. Крусъ Г.Н., Храмцов А.Г., Волокитина З.В., Карпычев С.В. Технология молока и молочных продуктов. – М.: «КолосС», 2004. – 455 с.

3. Ромоданова В.О., Білоус Н.В., Зубков В.Є. Плавлені сири. – Київ, УДУХТ, 2000. – 177 с.

4. Сборник технологических инструкций по производству плавленых сыров. – Углич, 1989. – 158 с.

5. Технологическая инструкция по производству мороженого. – М.: Агропромиздат, 1988. – 246 с.

6. Технологічні розрахунки, облік і звітність у галузі / Методичні рекомендації до виконання практичних занять студентами III-го курсу денної форми навчання за напрямом підготовки 6.090102 – «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва», Полтава, 2013. – 46 с.

2.12. Методи контролю:

- поточний контроль (ведення конспекту; виконання завдань самостійної роботи; захист лабораторних робіт);

- підсумковий контроль – залік.

2.13. Мова викладання. Українська.

2.1. Шифр. ВПП 8 / Вибірковий блок 1.

2.2. Назва. Технологія продуктів забою тварин

2.3. Тип. Вибіркова.

2.4. Цикл. Професійної підготовки

2.5. Рік навчання. 1.

2.6. Семестр. 2.

2.7. Кількість кредитів ЄКТС. 3.

2.8. П.І.Б. лектора. Юхно В.М.

2.9. Заплановані результати навчання.

Уміти забезпечувати правильну підготовку тварин до реалізації, визначати категорію вгодованості тварин, організувати їх транспортування та здавання на м'ясопереробні підприємства; застосовувати сучасні технології консервування м'яса та м'ясопродуктів в умовах господарства.

2.10. Зміст навчальної дисципліни.

Сировинна база м'ясної промисловості та основні вимоги до неї. Перевезення та утримання забійних тварин і птиці на м'ясопереробні підприємства. Технологія первинної переробки забійних тварин та птиці. Первинна переробка допоміжної харчової сировини (субпродуктів та харчових жирів). Первинна переробка допоміжної технічної сировини (крові ендокринної, кишкової, рога-копитної, перо-пухової, волосся). Сучасні методи кодування EAN для м'ясних товарів.

2.11. Рекомендована література.

1. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продукції тваринництва / [О.М.Якубчак, В.І.Хоменко, С.Д.Мельник та ін. За редакцією О.М. Якубчак та В.І. Хоменко]. К.: Видавництво ТОВ «Біопром», 2005. – 799 с.

2. Власенко В.В. Технологія продуктів забою тварин / [В.В.Власенко, І.Г.Берега, М.І.Машкін та ін.]. – Вінниця. – РВВ ВАТ «Віноблдрукарня», 1999. – 448 с.

3. Власенко В.В. Технологія продуктів забою тварин. Практикум / В.В.Власенко, Л.П.Середа, М.Ф.Бойко, М.Д.Гаврилук – Вінниця. – РВВ ВАТ «Віноблдрукарня», 1999. – 177 с.

4. Житенко П.В. Технология убоя животных / П.В.Житенко. – М.: Колос, 1984.

5. Коваль О.А. Технологія забою та первинної переробки тварин / О.А.Коваль. – К.: Основа, 2002. – 141 с.

6. Коваль О.А. Технологія обробки субпродуктів / О.А.Коваль. – К.: Основа, 2002.

2.12. Методи контролю:

– поточний контроль (усне опитування, індивідуальні завдання);

– підсумковий контроль – залік.

2.13. Мова викладання. Українська.

2.1. Шифр. ВПП 9 / Вибірковий блок 1.

2.2. Назва. Технохімічний і мікробіологічний контроль якості і безпеки харчових продуктів.

2.3. Тип. Вибіркова.

2.4. Цикл. Професійної підготовки.

2.5. Рік навчання. 1.

2.6. Семестр. 2.

2.7. Кількість кредитів ЄКТС. 3.

2.8. П.І.Б. лектора. Ножечкіна Г.М.

2.9. Заплановані результати навчання.

Здобувачі вищої освіти володіють основними термінами і поняттями. Знають вимоги нормативної документації до сировини, правила відбору проб і підготовки їх до аналізу. Засвоюють методики проведення аналізів по визначенню основних показників складу, якості і безпечності молочної продукції, схеми технохімічного і мікробіологічного контролю сировини, виробничих процесів і готової продукції, вимоги нормативної документації до готової продукції.

2.10. Зміст навчальної дисципліни.

Технохімічний контроль у виробництві питного молока. Технохімічний контроль у виробництві кисломолочних продуктів. Технохімічний контроль у виробництві масла та сиру. Мікробіологічний контроль у виробництві питного молока, питних вершків і кисломолочних продуктів

2.11. Рекомендована література.

Базова література:

1. Ткаль Т. К. Технохимический контроль на предприятиях молочной промышленности. - М. Агропромиздательство – 1982 – 402 с.

2. Инструкция по технохимическому контролю на предприятиях молочной промышленности. – М. Агропромиздательство – 1988 – 239 с.

3. Инструкция по микробиологическому контролю производства на предприятиях молочной промышленности. – АгроНИИТЭИММП – 1987 – 122 с.

4. Патратий А.П. Справочник для работников лабораторий предприятий молочной промышленности. - М. Пищевая промышленность – 1980 – 320 с.

5. Ромоданова В.О., Костенко Т.П. Лабораторний практикум з технохімічного контролю підприємств молочної промисловості. – Київ: НУХТ – 2003 – 165 с.

6. Полищук П.К., Э.С. Дербинова, Н.Н. Казанцева Лабораторный практикум по микробиологии молока и молочных продуктов. – М: Легкая и пищевая промышленность – 1982 – 200 с.

7. Степаненко П.П. Микробиология молока и молочных продуктов. – Учебник для студентов вузов – Москва – 2003 – 413 с.

8. Королева Н.С. Техническая микробиология цельномолочных продуктов. – Москва, «Пищевая промышленность» – 1975 – 271 с.

2.12. Методи контролю:

- поточний контроль (ведення конспекту; виконання завдань самостійної роботи; захист лабораторних робіт);
- підсумковий контроль – залік.

2.13. Мова викладання. Українська.

2.2. Назва. Безпека життєдіяльності та основи охорони праці.

2.3. Тип. Обов'язкова.

2.4. Цикл. Професійної підготовки

2.5. Рік навчання. 2

2.6. Семестр. 3.

2.7. Кількість кредитів ЄКТС. 3

2.8. П.І.Б лектора. Дудник В.В.

2.9. Заплановані результати навчання.

Дотримуватися здорового способу життя, виявляти турботу про здоров'я і безпеку життєдіяльності співробітників, прагнення до збереження навколишнього середовища.

2.10 Зміст навчальної дисципліни.

Категорійно-понятійний апарат з безпеки життєдіяльності, таксономія небезпек. Ризик, як кількісна оцінка небезпек. Природні загрози, характер їхніх проявів та дії на людей, тварин, рослин, об'єкти економіки. Техногенні небезпеки та їхні наслідки. Типологія аварій на потенційно-небезпечних об'єктах. Соціально-політичні небезпеки, їхні види та особливості. Соціальні та психологічні чинники ризику. Поведінкові реакції населення у НС. Застосування ризик-орієнтованого підходу для побудови імовірнісних структурно-логічних моделей виникнення та розвитку НС. Менеджмент безпеки, правове забезпечення та організаційно-функціональна структура захисту населення та АТО у НС. Управління силами та засобами ОГ під час НС. Загальні питання охорони праці. Правові та організаційні основи охорони праці. Державне управління охороною праці, державний нагляд і громадський контроль за охороною праці. Організація охорони праці на підприємстві. Навчання з питань охорони праці. Профілактика травматизму та професійних захворювань. Основи фізіології та гігієни праці. Основи виробничої безпеки. Основи пожежної профілактики на виробничих об'єктах.

2.11. Рекомендована література.

1. Желібо Є.П. Безпека життєдіяльності: [навч. посібн.] / Є.П.Желібо, В.В.Зацарний. - К.: ВД ВМУРЛУ, 2006. – 256 с.

2. Желібо Є.П. Безпека життєдіяльності: [навч. посібн.] /Є.П.Желібо, Н.М.Заверуха, В.В.Зацарний. – К.: Вид-во Каравела, 2001. - 315с.

3. Ковжого С.О. Безпека життєдіяльності: [навч. посібн.] /С.О.Ковжого, О.Д.Малько, А.М.Полежаєв. – Харків: Вид-во Право, 2010. - 220с.

4. Скобло Ю.С. Безпека життєдіяльності: [навч. посібн.] / Ю.С.Скобло, Л.М.Тіщенко, В.Г.Цапко: – Вінниця: Вид-во Нова книга, 2000. – 361с.

5. Ярошевська В.М. Безпека життєдіяльності: [навч. посібн.] / В.М.Ярошевська. – Київ: Вид-во Кондор, 2004. - 560с.

6. Мягченко О.П. Безпека життєдіяльності людини та суспільства: [навч. посібн.] /О.П.Мягченко. –К.: Вид-во Центр учбової літератури, 2011. – 383 с.

7. Пістун Л.Г. Безпека життєдіяльності: [навч. посібн.] / Л.Г. Пістун, А.П.Березовецький, А.М.Тубальцев. – Львів: Вид-во Каравела, 2003. – 182 с.

8. Цапко В.П. Безпека життєдіяльності: [навч. посібн.] / В.П.Цапко. - К.: Знання-Прес, 2003. – 395 с.

9. Гандзюк М.П. Основи охорони праці: [навч. посібн.] / М.П.Гандзюк, Є.П.Желібо, М.О.Халімовський. - К.: "Каравела", 2003.- 408 с.

10. Жидецький В.Ц. Основи охорони праці: [навч. посібн.] / В.Ц.Жидецький. - Львів:Укр.академія друкарства, 2006.- 324 с.

11. Москальова В.М. Основи охорони праці: підручник для студентів вищих навчальних закладів / В.М.Москальова -К.: Професіонал, 2005. – 672 с.

2.12. Методи контролю:

– поточний контроль - (ведення конспекту; опитування; розв'язування задач та ситуацій; виконання домашніх завдань);

– підсумковий контроль – іспит.

2.13. Мова викладання. Українська.

2.1. Шифр. ОПП 4.

2.2. Назва. Конярство.

- 2.3. Тип. Обов'язкова.
- 2.4. Цикл. Професійної підготовки.
- 2.5. Рік навчання. 2.
- 2.6. Семестр. 4.
- 2.7. Кількість кредитів ЄКТС. 4.
- 2.8. П.І.Б лектора. Слинко В.Г

2.9. Заплановані результати навчання.

Застосовувати профільні знання у виробничих умовах для підвищення рентабельності галузі конярства.

У результаті засвоєння дисципліни здобувач вищої освіти повинен знати біологічні особливості коней, пов'язані з їх утриманням, доглядом, годівлею, відтворенням, використанням, основні технологічні рішення щодо вирощування молодняку різного призначення, виробництва м'ясної, молочної продукції, правила випробування племінних коней на іподромах та участі в кінноспортивних змаганнях, основи менеджменту і маркетингу в конярстві, порядок визначення вартості племінного і користувального коня, обов'язки і відповідальність покупця та продавця за неякісну продукцію, визначену для реалізації, існуючі методики оцінювання племінних якостей жеребця і кобили.

Вміти оцінювати конституцію, екстер'єр, інтелект та кондиції коня, його племінну, робочу, продуктивну (м'ясну і молочну) і спортивну цінність, вести племінну роботу за класичною схемою: ідентифікація - облік - оцінювання - відбір - підбір - вирощування, бонітування коней, планувати розвиток галузі, використовувати передовий досвід вітчизняної і зарубіжної науки і практики, рекламувати продукцію та реалізувати коней.

2.10. Зміст навчальної дисципліни.

Значення конярства. Сучасний стан галузі в країнах світу та в Україні. Походження та одомашнення коней. Конституція, екстер'єр та інтер'єр коней. Характеристика мастей коней. Відтворення коней. Класифікація порід. Характеристика верхових порід. Характеристика легко запряжних коней. Характеристика ваговозів. Місцеві породи. М'ясна та молочна продуктивність коней. Технологія годівлі, догляду та утримання. Племінна робота в конярстві. Види кінного спорту та туризму.

2.11. Рекомендована література.

1. Гопка Б. М. Конярство / Б. М. Гопка, М. П. Хоменко, П. М. Павленко. - К.: Вища освіта, 2004. – 320 с.
2. Коневодство. Под редакцией А.С. Красникова. – М.: Колос, 1973. – 312 с.
3. Свечин К. Б. Коневодство / К. Б. Свечин, И. Ф. Бобылёв, Б. М. Гопка. – М.: Колос, 1992. – 271 с.
4. Інструкція з бонітування племінних коней. – К.:Корпорація „Конярство України”, 2003 – 25с.
5. Книга о лошади. Т.І. – М.: Государственное издательство с-х литературы, 1952. – 608 с.
6. Тренинг и испытание скаковых лошадей/ А.А. Ласков, А.В. Афанасьев, О.А. Балакшин, Э.М.Пэрн. – М.:Колос, 1982. – 222 с.

2.12. Методи контролю:

- поточний контроль (ведення конспекту; експрес опитування; тестування; захист лабораторних робіт; виконання індивідуальних завдань).
- підсумковий контроль – іспит.

2.13. Мова викладання. Українська.

2.1. Шифр. ОПП 5.

2.2. Назва. Основи проектування підприємств з переробки молока та м'яса.

2.3. Тип. Обов'язкова.

2.4. Цикл. Професійної підготовки.

2.5. Рік навчання. 2.

2.6. Семестр. 4.

2.7. Кількість кредитів ЄКТС. 7,5.

2.8. П.І.Б. лектора/лекторів. Кравченко О.І., Ножечкіна Г.М.

2.9. Заплановані результати навчання.

Застосовувати на практиці принципи проектування будівництва, реконструкції і технічного переоснащення молокопереробних та м'ясопереробних підприємств. Обґрунтовувати підібрані технологічні схеми і обладнання для виробництва молочної та м'ясної продукції та проводити основні технологічні розрахунки. Проводити підбір і розрахунок технологічного обладнання з урахуванням його технічних характеристик; виконувати креслення генерального плану, технологічної лінії, плану виробничих цехів

2.10. Зміст навчальної дисципліни.

Мета і задачі проектування молокопереробних підприємств. Складання схем переробки молока з використанням безвідхідних технологій. Розроблення технологічних схем виробництва молочних продуктів. Схеми технохімічного і мікробіологічного контролю. Продуктовий розрахунок у виробництві молочних продуктів. Підбір і розрахунок часу роботи технологічного обладнання. Генеральний план, компоновочні креслення виробничих цехів молокопереробних підприємств.

Основи проектування м'ясопереробних підприємств, генеральний план. Основні продуктові розрахунки по цехам м'ясожирового корпусу, ковбасного, консервного виробництва. Підбір та розрахунок технологічного обладнання. Розрахунок кількості робітників. Розрахунок виробничих площ. Компоновочні креслення виробничих цехів м'ясопереробних підприємств.

2.11. Рекомендована література.

1. Золотин Ю.П. И др. Оборудование предприятий молочной промышленности. М. Агропромиздательство, 1985. – 369 с.

2. Инструкция по микробиологическому контролю производства на предприятиях молочной промышленности. М. 1988. – 121 с.

3. Инструкция по технохимическому контролю на предприятиях молочной промышленности. -М. 1988. – 238 с.

4. Каталог технологического оборудования. - М. 1989. – 466 с.

5. Крусь Г.Н. и др. Технология молочных продуктов. - М. Агропромиздательство, 1989. – 321 с.

6. Крусь Г.Н., Храмцов А.Г., Волокитина З.В., Карпычев С.В. Технология молока и молочных продуктов. – М. Издательство «КолоС», 2004. – 456 с.

7. Патратий А.П. Справочник для работников лабораторий предприятий молочной промышленности. - М. Пищевая промышленность, 1980. – 345 с.

8. Ростроса Н.К., Мордвинцева П.В. Курсовое и дипломное проектирование предприятий молочной промышленности. - М. Агропромиздательство, 1989. – 384 с.
9. Стандарты «Молоко, молочные продукты и консервы молочные». М.1989. – 168 с.
10. Твердохлеб Г.В. и др. Технология молока и молочных продуктов. - М. Агропромиздательство, 1991. – 462 с.
11. Ткаль Т.К. Технохимический контроль на предприятиях молочной промышленности. - М. Агропромиздательство, 1989. – 321 с.
12. Антипова Л. В. Проектирование предприятий мясной отрасли с основами САПР.- Москва: Колос.-2003.- 320с
13. Власенко В.В. Технологія продуктів забою тварин.- Вінниця: Підручник.-1999.- 448с.
14. Винникова Л.Г. Технология мяса и мясных продуктов.–Учебник: Київ.- Інкос.- 2006.-600с.
15. Денисова С.А. Пищевые жиры. – Москва: Экономика, 1998.-79с.
16. Забашта А.Г. Справочник по производству фаршированных и варёных колбас, сарделек, сосисок и мясных хлебов.- Москва: Харчовапромисловість, 2001.-709 с.
17. Ивашов В.И. Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности Ч.1. Оборудование для убоя и первичной обработки.-Москва: Колос,2001.-552с.
18. Клименко М.М. Технологія проектування м'ясо-жирових підприємств м'ясної промисловості. - Вінниця: Нова книга.-2005.- 384с.
19. Коваль О.А. Технологія обробки субпродуктів.- Київ : Основа. - 2002.- 180с.
20. Дацишин О.В. Машини та обладнання переробних виробництв. - Київ :Вища освіта.-2005.- 159с.
21. Мирончик В.Г. Розрахунки обладнання підприємств переробної і промисловості. - .- Вінниця: Нова книга.-2004.- 288с.
22. Малышев А.Д. Научно-практические аспекты производства сырокопченых колбас(теоретические основы, процессы, оборудование, технология и контроль качества).- Москва: Монографія.- 2004.- 527с.
23. Файвишевский М.Л. Инструмент, инвентарь и оборудование мясокомбинатов и мясоперерабатывающих предприятий.- Москва: ДеЛипринт.- 2005.-488с.

2.12. Методи контролю:

- поточний контроль (ведення конспекту; розв'язування тестів; захист лабораторних робіт; написання рефератів за темами навчальної дисципліни).
- підсумковий контроль – залік.

2.13. Мова викладання. Українська.

2.1. Шифр. ОПП 8

2.2. Назва. Технологія виробництва продукції аквакультури.

2.3. Тип. Обов'язкова.

2.4. Цикл. Професійної підготовки.

2.5. Рік навчання. 2.

2.6. Семестр. 3.

2.7. Кількість кредитів ЄКТС. 3.

2.8. П.І.Б лектора/ лекторів. Усачова В.Є.

2.9. Заплановані результати навчання. Використовувати знання основних технологічних процесів з питань організації ведення галузі, відтворення риби та одержання життєстійкого рибопосадкового матеріалу і товарної риби в типових ставових рибницьких господарствах, а також у водоймах різного походження і цільового призначення,

Вміти розраховувати кількість рибопосадкового матеріалу та кормів для вирощування риби; скласти план виробничих процесів, визначати види риб, необхідних для одержання товарної продукції; володіти теорією і практикою підготовки плідників до нересту та проведення нерестової компанії; Застосовувати різноманітні прийоми по інтенсифікації вирощування об'єктів полі культури.

2.10. Зміст навчальної дисципліни.

Вступ. Історія, стан і сучасні перспективи розвитку рибогосподарської галузі в Україні і світі. Будова тіла риб. Розведення риб. Розмноження і розвиток риб; Видова різноманітність риб. Основні об'єкти рибництва. Типи рибницьких господарств, категорії ставів. Природна кормова база та рибопродуктивність ставів. Основні технологічні процеси тепловодного і холодноводного рибницьких господарств. Методи інтенсифікації ставового рибництва. Живлення і годівля риб. Хвороби риб та лікувально-профілактичні заходи у рибництві. Транспортування риби.. Первинна обробка риби .

2.11. Рекомендована література.

1. Галасун П.Т. Андрущенко А.І. Балтаджі Р.А. Інтенсифікація рибництва. – К.:Урожай, 1990. – 112с.

2. Товстик В.Ф. Рибництво. Навчальний посібник. – К.:”Еспада”. 2004, 266с.

3. Шерман І.М., Краснощок Г.Г., Пилипенко Ю.В. Рибництво. – К. : Урожай, 1992. - 192 с.

4. Довідник рибовода / П.Т. Галасун, В.М.Сабодаш, М.В.Гринжевський та ін. К. : Урожай, 1985. – 184с.

2.12. Методи контролю:

– поточний контроль (відвідування лекцій та ведення конспекту розв'язування тестів

виконання завдань самостійної роботи; виконання лабораторних робіт та їх захист

– підсумковий контроль – залік.

2.13. Мова викладання. Українська.

Шифр ОПП 9

Назва Технологія виробництва продукції бджільництва

Тип. Обов'язкова

Цикл. Професійної підготовки

Рік навчання. 2.

Семестр. 4.

Кількість кредитів ЄКТС. 3.

П.І.Б. лектора. Бондаренко О.М.

Заплановані результати навчання.

Набути знання та опанувати практичні навички з керування життєдіяльністю бджолиних сімей, оцінювати їх стан; забезпечувати раціональне утримання, використання бджіл та кормової бази; складати кормовий баланс пасіки і графік використання бджіл на медозборі та запиленні сільськогосподарських культур, упроваджувати прогресивні технології виробництва продукції бджільництва та охороняти бджіл як важливий ланцюг екології.

Зміст навчальної дисципліни.

Значення бджільництва і його стан в Україні та зарубіжних країнах. Біологія продуктивності бджолиної сім'ї. Особливості бджолиної сім'ї та життєдіяльність її впродовж року. Сучасні вулики і технологічне обладнання. Репродукція бджолиних сімей, виведення бджолиних маток. Кормова база бджільництва і запилення ентомофільних культур. Технологія одержання основних продуктів бджільництва. Технологія одержання додаткових продуктів. Хвороби і шкідники бджіл.

Рекомендована література.

1. Поліщук В.П., Гайдар В.А. Пасіка. / В.П. Поліщук, В.А. Гайдар. – Київ, 2008. – 268 с.
2. Поліщук В.П. Бджільництво / Поліщук В.П. – К. : Вища школа, 2001. – 287 с
3. Поліщук В.П. Бджільництво / Поліщук В.П. – Львів : Редакція журналу "Український пасічник", 2001. – 292 с.
4. Броварський В.Д., Багрій І.Г. Розведення та утримання бджіл / В.Д. Броварський, І.Г. Багрій К. : Урожай, 1995. – 220 с.
5. Лебедев В.И., Билаш Н.Г. Биология медоносной пчелы / В.И. Лебедев, Н.Г. Билаш – М.: Агропромиздат, 1991. – 239с.
6. Чудаков В.Г. Технология продуктов пчеловодства / Чудаков В.Г. – М. : Колос, 1979 с.
7. Таранов Г.Ф. Промышленная технология получения и переработки продуктов пчеловодства / Таранов Г.Ф. – М. : Колос, 1987. – 320 с.

Методи контролю:

- Поточний контроль (усне опитування, тестування);
- Підсумковий контроль – іспит.

Мова викладання. Українська.

2.1. Шифр. ОПП. 10.

2.2. Назва. Технологія виробництва продукції вівчарства і козівництва.

2.3. Тип. Обов'язкова.

2.4. Цикл. Професійної підготовки.

2.5. Рік навчання. 2.

2.6. Семестр. 3

2.7. Кількість кредитів ЄКТС. 4.

2.8. П.І.Б лектора/ лекторів. Слинько В.Г

2.9. Заплановані результати навчання.

Застосовувати профільні знання у виробничих умовах для підвищення рентабельності галузі вівчарства та козівництва.

У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач вищої освіти повинен знати біологічні, організаційні та економічні закономірності процесів виробництва, товарної переробки і реалізації продукції овець.

Вміти організовувати і практично здійснювати процеси виробництва, переробки і реалізації продукції овець.

2.10. Зміст навчальної дисципліни.

Народно-господарське значення галузі вівчарства. Походження, еволюція та біологічні особливості овець і кіз. Вовнова продуктивність овець. Основні властивості вовни. Технологія стрижки овець. Смушкова продуктивність овець. Овчинно-шубна продукція овець. Молочна та м'ясна продуктивність овець і кіз. Характеристика тонкорунних овець. Характеристика напівтонкорунних овець. Характеристика напівгрубововнових та грубововнових овець. Характеристика пород кіз. Годівля овець і кіз. Утримання та догляд овець і кіз. Племінна робота у вівчарстві та козівництві господарствах.

2.11. Рекомендована література.

1. Даниленко Г.К. Вівчарство / Даниленко Г.К., Топиха І.Н.–К.: Урожай, 1989. – 200 с.

2. Васильєв Н.А. Овцеводство / Васильєв Н.А., Целютин В.К. – М.: Колос, 1979.–384 с.

Джепаридзе Т.Г. Овцеводство / Джепаридзе Т.Г., Заритовский В.С. – М.: Колос, 1983. – 446 с.

Інструкція з бонітування овець. Інструкція з ведення племінного обліку у вівчарстві та козівництві – Київ, 2003. – 155 с.

Литовченко Г.Р. Овцеводство / Литовченко Г.Р., Есаулов П.А., – М.: Колос, 1972. – Т 1, Т 2. – 180 с.

Мигалатюк Д.Я. Сохранение качества шерсти / Мигалатюк Д.Я., Орлов И.М. – М.: Агропромиздат, 1987. – 207 с.

Николаев А.И. Овцеводство / Николаев А.И., Ерохин А.И. – М.: Агропромиздат, 1987. – 384 с

Николаев А.И. Овцеводство / Николаев А.И. – М.: Колос, 1973. – 303 с.

10. Огій В.Г. Сокільські вівці / Огій В.Г. – Х.: Прапор, 1974. – 51 с.

11. Степанов Д. Г. Вівчарство / Степанов Д. Г.. – К.: Урожай, 1980. – 168 с.

12. Сухарльов В.О. Вівчарство / Сухарльов В.О., Дерев'янку О.П. – Х.: Еспада”, 2003. – 255 с.

13. Целютин В.К. Практикум по овцеводству и технологии производства шерсти и баранины / Целютин В.К., Деревянку О.Ф., – М.: Агропромиздат, 1990. – 175 с.

14.Шейфер О.Я. Производство кож и овчин высокого качества / Шейфер О.Я. – М.: Россельхозиздат, 1986. – 160 с.

2.12. Методи контролю:

– поточний контроль (ведення конспекту; експрес опитування; тестування; захист лабораторних робіт; виконання індивідуальних завдань).

– підсумковий контроль – іспит.

2.13. Мова викладання. Українська.

Шифр. ОПП 11.

Назва. «Технологія виробництва продукції кролівництва і звірівництва»

Тип. Обов'язкова

Цикл. Професійної підготовки

Рік навчання. 2.

Семестр. 4.

Кількість кредитів ЄКТС. 4.

П.І.Б. лектора. Бондаренко О.М.

Заплановані результати навчання.

Набути знання та опанувати практичні навички з розрахування потреби в кормах для різних статевих-вікових груп тварин, використовувати основні показники відтворення стада тварин для виробничого планування, давати оцінку виробництва продукції, користуватись матеріалами зоотехнічного обліку.

Зміст навчальної дисципліни.

Народногосподарське значення кролівництва. Продуктивність кролів. Породи кролів. Племінна робота в кролівництві. Розведення кролів. Годівля і утримання кролів. Хвороби кролів і ветеринарно-профілактичні заходи. Звірівництво.

Рекомендована література.

1. Бала В.І. Технологія виробництва продукції кролівництва і звірівництва. Підручник / Бала В.І., Донченко Т.А., Безпалій І.Ф., Карченков А.А. – Вінниця: Нова Книга, 2009. – 272 с.

2. Берестов В. А. Звероводство / В. А. Берестов. - Спб.: Лань, 2002.- 480 с.

3. Мирось В. В. Довідник кролівника і звіророда / Мирось В. В., Калмиков В. В., Зайцев О. Т. - К. : Урожай, 1990. - 256 с.

4. Мирось В. В. Кролівництво / В. В. Мирось, О. П. Прядко. - К. : Урожай, 1988. - 160 с.

5. Помитко В. М. Зоотехнические основы промышленного кролиководства / В. М. Помитко. - М.: Россельхозиздат, 1988. - 160 с.

6. Сфсоев В. С. Кролиководство / В. С. Сысоев, В. К. Александров. - М.: Агропромиздат, 1985. - 272 с.

Методи контролю:

- Поточний контроль(усне опитування, тестування);
- Підсумковий контроль – іспит.

Мова викладання. Українська.

Шифр ОПП 13.

Назва. Технологія виробництва продукції свинарства.

Тип. Обов'язкова.

Цикл. Професійної підготовки.

Рік навчання. 2.

Семестр. 3.

Кількість кредитів ЄКТС. 8,5.

П.І.Б. лектора. Шостя А.М.

Заплановані результати навчання.

Опанувати знання та сформувані практичні навички з вибору ефективних технологій виробництва свинини; оцінка племінної цінності свиней; розрахунок виробництва свинини за сезонно-турової і потокової технології (на комплексах).

Зміст навчальної дисципліни.

Біолого-технологічні особливості основних порід свиней. Племінна робота у свинарстві та методи розведення. Технології виробництва свинини. Технологічне проектування процесу виробництва свинини. Організаційні форми і принципи роботи підприємств із виробництва свинини. Менеджмент у свинарстві і переробка продукції свинарства.

Рекомендована література.

1. Біологія свиней: підручник / В.О. Іванов, В.М.Волощук. 2-е вид. випр. і допов. – Полтава, 2013. – 384 с.
2. Герасимов В.И.Мировой генофонд свиней / В.И. Герасимов, Н.Д. Березовский, В.М. Нагаевич и др.// Изд. «Эспада». – 2006. – 511 с.
3. Розведення свиней: Навч. посібник / За ред. Нагаєвича В.М., В.І.Герасимова В.І. Харків: Еспада, 2005.- 296 с.
4. Свинарство і технологія виробництва свинини. / Підручник. Герасимов В.І., Цицюрський Л.М., Нагаєвич В.М., Барановський Д.І. та інші. - Х.: Еспада, 2003.-440 с.
5. Свинарство. Монографія. За редакцією В.М.Волощука. – К.: Аграрна наука 2014. – 592 с.
6. Теоретичне обґрунтування і створення конкурентоспроможних технологій виробництва свинини: наукове видання / В.М.Волощук, – П.: ІСв і АПВ НААН, 2012. – 358 с.:

Методи контролю:

- Поточний контроль(усне опитування, тестування, перевірка курсового проекту);
- Підсумковий контроль – іспит.

Мова викладання. Українська.

2.1. Шифр. ОПІ 14

2.2. Назва. Технологія молока і молочних продуктів.

2.3. Тип. Обов'язкова.

2.4. Цикл. Професійної підготовки.

2.5. Рік навчання. 2.

2.6. Семестр. 4.

2.7. Кількість кредитів ЄКТС. 4.

2.8. П.І.Б лектора. Тендітник В.С.

2.9. Заплановані результати навчання

Засвоєння майбутнім спеціалістом широкого кола питань з історії розвитку сільського господарства і молочної промисловості, їх сучасного стану та перспективи розвитку, характеристики молока як біологічного продукту і сировини при переробній промисловості;

Формування у майбутніх фахівців глибоких теоретичних знань і практичних навиків з питань біохімічного і фізико-хімічного складу, технологічних властивостей молока і молочних продуктів, їх змін, залежно від біологічних і технологічних, а також від раціональної організації виробництва, зберігання, транспортування та реалізації високоякісних молока і молочних продуктів;

Знання та вміння організовувати первинну (в умовах ферми) та загальну обробку молока в умовах молокопереробних підприємств. Уміння визначитись з напрямком і розміщенням прифермської молочної або молокопереробного підприємства, з переліком і потужністю їх обладнання, провести облік молока та розрахунок забезпечення підприємства паром, водою, в т.ч. гарячою, паливом, холодом. Вміти забезпечити механічну і теплову обробку молока, його охолодження, а також його зберігання і транспортування згідно до існуючих вимог;

Розуміння та вміння розраховувати всі необхідні технологічні процеси виробництва питного молока, кисломолочних продуктів, сиру, масла, морозива і інших молочних продуктів відповідно до вимог державних стандартів щодо класифікації готової продукції, тобто знати і володіти теорією і практикою з питань програми цієї дисципліни.

2.10. Зміст навчальної дисципліни.

- технологія молока і молочних продуктів як прикладна наука, її історія, сучасний стан, перспективи;

- фактори, які обумовлюють кількісні і якісні зміни складу властивостей молока, його первинна обробка і переробка в господарстві;

- загальні процеси обробки молока на молокопереробних підприємствах;

- загальна і спеціальна технологія питних видів молока і вершків;

- загальна і спеціальна технологія кисломолочних продуктів;

- загальна і спеціальна технологія морозива і вершкового масла;

- загальна і спеціальна технологія сирів;

- загальна і спеціальна технологія молочних консервів, продуктів для дитячого харчування і молочних продуктів з вторинної молочної сировини.

2.11. Рекомендована література.

1. Закон України «Про молоко та молочні продукти», -К.:2004. -16 с.

2. Галат Б.Ф. «Сыр – творение природы и искусство, технология» Б.Ф.Галат, Н.И. Машкин, Т.А. Тарасова.- Харьков- Суммы, 2010.-352 с.

3. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва / [О.М. Якубчак, В.І. Хоменко, С.Д. Мельник та ін.]- К.: ТОВ «Біопром», 2005. – 800 с.

4. Вышемирский Ф.А. Масло из коровьего молока и комбинированное / Ф.А. Вышемирский: - М., 2004. – 732 с.
5. Горбатова К.К. Физико-химические и биохимические основы производства молочных продуктов / К.К. Горбатова. – СПб.: ГИОРД, 2004. – 352 с.
6. Грек О.В. Технологія продуктів зі знежиреного молока, молочної сироватки і маслянки: Навчальний посібник / О.В. Грек, Г.Є. Поліщук. – К.: РВЦ НУХТ, 2011. – 210 с.
7. Гудков А.В. Сыроделие: Технологические, биохимические и физико-химические аспекты / А.В. Гудков. – М.: ДеЛи Принт, 2004. -804 с.
8. Єресько Г.О., Технологічне обладнання молочних виробництв / Єресько Г.О., Шинкарик М.М., Ворошук В.Я. – К.: Фірма «ІНКОС», Центр навчальної літератури, 2007. – 344 с.
9. Маньковський А.Я. Технологія переробки молока: навч. посібник / А.Я. Маньковський, Р.Й. Кравців, Г.О. Богданов. – Львів: Сполом, 2003. – 451 с.
10. Машкін М.І. Технологія виробництва молока і молочних продуктів / М.І.Машкін, Н.М. Париш. – К.: Вища освіта, 2006. – 351 с.
11. Молоко і молочні продукти. – Нормативні документи. Довідник. – Л.: Леонорм, 2000, томи 1,2,3.
12. Молоко: производство и переработка: Монография / [Галат Б.Ф. и др.] – Харьков, 2006. – 132 с.
13. Пабат В.О. Технологія переробки молока / В.О. Пабат. – К.: 2003. – 63 с.
14. Рекомендації по оцінці якості заготівельного молока / [В.С. Тендітник, О.І. Кравченко, А.А. Гетя, О.В. Кодак]. – Полтава, 2006. – 55 с.
15. Скорченко Т.А. Технологія дитячих молочних продуктів: Навчальний посібник / Т.А.Скорченко, О.В. Грек. – К.: РВЦ НУХТ, 2012.- 330 с.
16. Технология молока и молочных продуктов / [Крусь Г.Н., Храмцов А.Г., Волокитина З.В., Карпычев С.В.]; под ред. А.М. Шалыгиной. – М.: Колос, 2006. – 455 с.
17. Технологія незбираномолочної продукції / [Т.А. Скорченко, Г.Є. Поліщук, О.В. Грек, О.В. Кочубей]. – Вінниця: Нова Книга, 2005. – 264 с.
18. Технологія сиру: Навчальний посібник / Поліщук Г.Є., Бовкун А.О., Колеснікова С.С. – К.: НУХТ, 2009. – 151 с.
19. Тихомирова Н.А. Технология и организация производства молока и молочных продуктов / Н.А. Тихомирова. – М.: ДеЛи принт, 2007. – 560 с.
20. Товарознавство молочних продуктів: Навчальний посібник / [А.Б. Рудавська, Г.В. Дейниченко, В.М. Козлов, Г.Л. Дюкарева]. – К.: Професіонал. – 2004. – 312 с.
21. Фахові журнали з тваринництва і молочної промисловості.
22. Шалапугина Э.П. Технология молока и молочных продуктов: учебное пособие / Э.П. Шалапугина, Н.В. Шалапугина; - М.: ИТК «Дашков и К», Саратов: ООО «Альтек», 2013. – 304 с.
23. Шалыгина А.М. Общая технология молока и молочных продуктов / А.М. Шалыгина, Л.В. Калинина. – М.: КолосС, 2004. – 455 с.

24. Шидловская В.П. Органолептические свойства молока и молочных продуктов: Справочник. – М.: КолосС, 2004. – 360 с.

25. Яценко І.В. Ветеринарно-санітарна експертиза молока та молочних продуктів в Україні: Теоретична частина та лабораторний практикум / І.В. Яценко, М.М. Бондаревський, В.В. Кам'янський, Н.О. Югай, М.О. Дегтярьов. – Харків, 2012. – 319 с.

2.12. Методи контролю:

- поточний контроль (усне опитування, ситуаційні завдання, тестування);
- підсумковий контроль - іспит.

2.13. Мова викладання: українська.

2.1. Шифр. ВПП 2 / Вибірковий блок 1.

2.2. Назва. Мисливські господарства та національні заповідники.

2.3. Тип. Вибіркова

2.4. Цикл. Професійної підготовки.

2.5. Рік навчання. 2.

2.6. Семестр. 3.

2.7. Кількість кредитів ЄКТС. 4.

2.8. П.І.Б лектора/ лекторів. Поліщук А.А.

2.9. Заплановані результати навчання.

Розуміти технологію формування мисливських господарств та заповідників. Забезпечення туризму та примноження природних запасів.

Освоїти природоохоронні заходи, направлені на зміцнення реміз. Організовувати території мисливських господарств та розробляти заходи охорони природи. Забезпечувати вирощування дичини, організовувати полювання. Проводити охорону та підготовку мисливських тварин і птахів. Виконувати роботи по штучній гніздівлі мисливських птахів

2.10. Зміст навчальної дисципліни.

Мисливська фауна України та заходи її примноження. Мисливські птахи та забезпечення їх відтворення Рекомендації щодо ведення мисливського господарства. Хутрові мисливські тварини. Організація та правила полювання. Кормові ресурси лісу та особливості їх використання для підготовки мисливських тварин. Організація штучної гніздівлі мисливських птахів та підготовки мисливських тварин. Профілактичні заходи для мисливських тварин і охорона довкілля. Єгерські господарства та організація мисливського туризму.

2.11. Рекомендована література.

1. Татаринев К.А., Владышевский В.Д., Марисова И.В. Лесные птицы, звери и охотоведение. — Львов, 1975.

2. Мисливствознавство: Навч. Посібник / Бондаренко В.Д., Делеган І.В. — К.: НМК ВО, 1993.

3. Радчук В. В. Охота на Украине Госиздат сельхоз литературы/323с.

4. Наумов С.П., Лавров Н.П. Биология промысловых зверей и птиц. — Москва, 1948.

5. Банников А.Г., Успенский С.М. Охотничье- промысловые птицы и звери

6. Сафонов М. А. Охотник и рыболов Украины/„Урожай”, 1986 355 с.

7. Харченко Н.А., Лихацкий Ю.П., Харченко Н.Н. Биология зверей и птиц. — Москва, 2003.

8. Охота на Украине Государственное издательство сельскохозяйственной литературы Украинской ССР. 322 с.

9. Корж Н. А. Охотник и рыболов Украины, К. „Урожай” 1966. 255 с.

2.12. Методи контролю:

– поточний контроль (ведення конспекту; опитування; тестування; захист практичних робіт;).

– підсумковий контроль – залік.

2.13. Мова викладання. Українська.

2.1. Шифр. ВПП 3 / Вибірковий блок 1.

2.2. Назва. Основи наукових досліджень та патентування.

2.3. Тип. Вибіркова

2.4. Цикл. Професійної підготовки

2.5. Рік навчання. 2.

2.6. Семестр. 4.

2.7. Кількість кредитів ЄКТС. 3.

2.8. П.І.Б. лектора. Мороз О. Г.

2.9. Заплановані результати навчання.

Сформуувати у майбутніх фахівців глибокі теоретичні знання з питань історії становлення дослідної справи у вітчизняному тваринництві, основних принципів наукової методології та методів проведення досліджень, сучасної класифікації зоотехнічних експериментів, методики роботи з науковою літературою різного походження, принципів та методик наукових досліджень, правил оформлення прав на інтелектуальну власність, основ патентознавства, систем патентної інформації та патентну документацію, порядку подання, розгляду заявок на винаходи різних форм.

У результаті вивчення дисципліни студент повинен володіти методиками наукового пізнання, визначати мету та завдання досліду, вибирати і обґрунтовувати тему і метод дослідження, підбирати і аналізувати наукову інформацію за темою, розробляти програму проведення наукового експерименту, формувати групу або групи піддослідних тварин, організувати їх методично правильні годівлю та утримання, розробляти форми первинної документації, формулювати висновки, що витікають з результатів дослідження, володіти методикою широкої виробничої перевірки отриманих результатів, розробляти програму впровадження результатів наукового дослідження у виробництво, оформляти і захищати положення наукової роботи, оформляти заявки на патенти, правильно оформляти документацію.

2.10. Зміст навчальної дисципліни.

Історія становлення дослідної справи у вітчизняному тваринництві та організація наукових досліджень. Методи наукових досліджень та вибір методу постановки зоотехнічного досліду. Основні методичні прийоми проведення наукових зоотехнічних досліджень. Винахідництво та патентознавство. Оформлення прав на інтелектуальну власність. Заключна обробка та оформлення науково – дослідної роботи.

2.11. Рекомендована література.

1. Андрощук Г.О. Патентное право: правовая охрана изобретений: Учебное пособие / Г.О. Андрощук, Л.И. Работягова. – К.: МАУП, 1999. – 216 с.

2. Бабич А.О. Методика проведення дослідів з кормовиробництва і годівлі тварин / А.О. Бабич. – К.: Аграрна наука, 1998.- 78 с.

3. Викторов П.И. Методика и организация зоотехнических опытов / П.И.Викторов, В.К.Менькин. – М.: Агропромиздат, 1991. – 112 с.

4. Горбатенко І.Ю. Основи наукових досліджень: Підручник / І.Ю. Горбатенко, Г.О. Івашина. – К.: Вища школа, 2001. – 93 с.

5. Ковальчук В.В. Основи наукових досліджень: Навч. посібник / В.В. Ковальчук, Л.М. Моїсеєв. – Київ: Видавничий дім «Професіонал», 2008. – 240 с.

6. Колесников О.В. Основи наукових досліджень: навч. посібник / О.В. Колесников. – Київ: Центр учбової літератури, 2011. – 144 с.

7. Кононенко В.К. Практикум з основ наукових досліджень у тваринництві / В.К. Кононенко, І.І. Ібатуллін, В.С. Патров. – Київ: Аграрна освіта, 2003. – 133 с.

8. Кузнєцов Ю.М. Патентознавство та авторське право: Підручник. 2-е видання, перероблене і доповнене / Ю.М. Кузнєцов. – К.: «Кондор», 2009. – 446 с.

9. Лудченко А.А. Основы научных исследований: Учебное пособие / А.А. Лудченко, Я.А. Лудченко, Т.А. Примак. – К.: Изд-во «Знання», 2001. – 113 с.

10. Овсянников А.И. Основы опытного дела в животноводстве / А.И. Овсянников. – М.: «Колос», 1976. – 304 с.

11. Пилипчук М.І. Основы научных исследований: Підручник / М.І. Пилипчук, А.С. Григор'єв, В.В. Шостак. – К.: «Знання», 2007. – 270 с.

12. Плохинский Н.А. Руководство по биометрии для зоотехников.- М.: Колос, 1969.- 256 с.

13. Романчиков В.І. Основы научных исследований: навч. посібник / К.: Центр учбової літератури, 2007. – 254 с.

14. Соловійов С.М. Основы научных исследований: навч. посібник / С.М. Соловійов. – Київ: Центр учбової літератури, 2007. – 176 с.

15. Яблонський В. Наукознавство. Основы научных исследований у тваринництві та ветеринарній медицині: навч. посібник для системи магістратури, аспірантури та докторантури / В. Яблонський, О. Яблонська. – Київ. – 2007. – 332 с.

16. Дахно І.І. Право інтелектуальної власності: навч. посібник для студентів ВУЗів / І.І. Дахно. – Київ: Центр навчальної літератури, 2006. – 278 с.

17. Меркурьєва Е.К. Биометрия в селекции и генетике сельскохозяйственных животных / Е.К. Меркурьєва. – М.: Колос, 1971. – 423 с.

18. Плохинский Н.А. Руководство по биометрии для зоотехников / Н.А. Плохинский. – М.: Колос, 1969. – 225 с.

19. Романчиков В.І. Основы научных исследований: навч. посіб./ В.І. Романчиков. – К.: Центр учбової літератури, 2007. – 254с.

2.12. Методи контролю:

- поточний контроль (відвідування лекцій та практичних; експрес опитування; експрес доповіді; захист самостійної роботи);
- підсумковий контроль – залік.

2.13 Мова викладання. Українська.

2.1. Шифр. ВПП 7 / Вибірковий блок 1

2.2. Назва. Технологія відтворення тварин.

2.3. Тип. Вибіркова.

2.4. Цикл. Професійної підготовки.

2.5. Рік навчання. 2.

2.6. Семестр. 3.

2.7. Кількість кредитів ЄКТС. 3.

2.8. П.І.Б лектора. Васильєва О.О.

2.9. Заплановані результати навчання.

Застосовувати профільні знання для підвищення відтворювальної здатності тварин сільськогосподарських порід, вміти оцінювати сперму плідників, здійснювати синхронізацію та осіменіння самок сільськогосподарських порід та запобігати неплідності тварин, опанувати практичні навички спрямованої регуляції відтворювальної функції сільськогосподарських тварин.

2.10. Зміст навчальної дисципліни.

Біологічні особливості відтворення сільськогосподарських тварин. Фізіологічна функція органів статеві системи самців та самок та поняття про статевий цикл. Фізіологічні основи використання племінних плідників. Фізіологія та біохімія сперми, методи її одержання і зберігання. Методи штучного осіменіння сільськогосподарських тварин. Запліднення. Основні підходи до відтворення великої рогатої худоби та свиней. Основні підходи до відтворення овець, коней, птиці.

2.11. Рекомендована література.

1. Журавель М. П. Технологія відтворення сільськогосподарських тварин / М. П. Журавель, В. М. Давиденко. – К.: Видавничий Дім “Слово”, 2005. – 386 с.

2. Яблонський В. А. Біотехнологія відтворення: підручник/ В.А.Яблонський. – К.: Арістей, 2004. – 295 с.

3. Яблонський В. А. Практичне акушерство, гінекологія та біотехнологія відтворення тварин з основами андрології/ В. А. Яблонський. – К. : Мета, 2004. – 319 с.

4. Інструкція зі штучного осіменіння корів і телиць / Ю.Ф. Мельник, М. В. Зубець, В.П. Буркат та ін. – К., 2001. – 40 с.

2.12. Методи контролю:

– поточний контроль (ведення конспекту; експрес опитування; тестування; захист лабораторних робіт; виконання завдань для самостійної роботи).

– підсумковий контроль – залік.

2.13. Мова викладання. Українська.