

# АНОТАЦІЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА ПРОДУКЦІЇ ПТАХІВНИЦТВА»

для здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня

Освітньо-професійна програма Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва

Спеціальність – 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва

## **Цикл професійної та практичної підготовки.**

Загальна кількість годин та кредитів становить 120 годин 4 кредитів ЄКТС для 3 курсу ЗВО факультету ТВППТ.

**Місце в індивідуальному навчальному плані здобувача вищої освіти** – нормативна.

Програма навчальної дисципліни «Технологія виробництва продукції птахівництва» складена відповідно до освітньо-професійної програми підготовки СВО Бакалавр спеціальності 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва.

**Мета вивчення навчальної дисципліни:** формування у здобувача вищої освіти практичних навичок з розведення, годівлі та утримання сільськогосподарської птиці, наукових основ одержання від тварин максимальної кількості високоякісної продукції. Мета досягається через вирішення спеціальних освітніх і виховних завдань.

**Основні завдання навчальної дисципліни:** з'ясувати основи продуктивності сільськогосподарської птиці їх біологічні особливості; навчитися оцінювати птицю за конституцією, екстер'єром та інтер'єром; оволодіти навиками із використання методів розведення птиці різних видів та порід, а також їх бонітування; оволодіти основними технологічними прийомами технології виробництва харчових яєць та м'яса птиці різних видів – годівля, відтворення, вирощування та відгодівля молодняку; набути навичок складання структури стада, розрахунку руху поголів'я та складання циклограми руху поголів'я, визначення приростів та витрат кормів для одержання одиниці продукції.

## **Програма навчальної дисципліни**

**Тема 1.** Народно-господарське значення, стан і перспективи розвитку птахівництва. Продуктивність сільськогосподарської птиці.

**Тема 2.** Конституція та екстер'єр сільськогосподарської птиці.

**Тема 3.** Породи і кроси сільськогосподарської птиці.

**Тема 4.** Селекційно-племінна робота у птахівництві.

**Тема 5.** Одержання, збір, транспортування, зберігання інкубаційних яєць та підготовка їх до інкубації.

**Тема 6.** Інкубація яєць птиці різних видів. Ембріональний розвиток птиці.

**Тема 7.** Особливості утримання, годівлі і нормування поживних речовин

для сільськогосподарської птиці.

**Тема 8.** Технологія виробництва харчових яєць.

**Тема 9.** Технологія виробництва м'яса курчат-бройлерів, індиків, гусей, качок.

**Тема 10.** Технологія виробництва яєць і м'яса перепелів, цесарок, голубів, страусів.

**Компетентності:**

**загальні:** здатність застосовувати знання в практичних ситуаціях; знання та розуміння предметної області та розуміння професії; здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт; прагнення до збереження навколишнього середовища, забезпечення та дотримання безпечних умов праці; здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел;

**фахові:** здатність використовувати сучасні знання в галузі виробництва і переробки продукції тваринництва; здатність застосовувати та різні системи та способи утримання сільськогосподарських тварин та контролювати і оптимізувати мікроклімат технологічних приміщень; здатність застосовувати знання з біології та господарсько-корисних ознак різних видів, порід і кросів птиці за сучасних технологій виробництва продукції птахівництва.

**Програмні результати навчання:** впроваджувати професійні знання та здійснювати контроль технологічних процесів з виробництва і переробки продукції тваринництва; показувати знання та розуміння предметної області та розуміння професії з метою навчання співробітників підприємства; забезпечувати параметри та здійснювати технологічний контроль сучасних технологій з виробництва продукції тваринництва.

Основними формами викладання навчального матеріалу з дисципліни «Технологія виробництва продукції птахівництва» є лекції, лабораторні заняття та самостійна робота здобувачів вищої освіти.

**Вид підсумкового контролю – іспит.**