



СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
**ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА ТА ПЕРВИННОЇ
ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ М'ЯСНОГО СКОТАРСТВА**

Ступінь вищої освіти: бакалавр

Спеціальність: 204 «Технологія виробництва і
переробки продукції тваринництва»

Освітньо-професійна програма: Технології виробництва і
переробки продукції
тваринництва

Викладач: Шлапак Галина Всеволодівна, доцент кафедри
технології м'яса, риби і морепродуктів, кандидат
технічних наук, доцент

Кафедра: Технології м'яса, риби і морепродуктів, т. 712-41-80
Профайл викладача Контакт: e-mail: shlapak.galya@ukr.net
0677580224

1. Загальна інформація

Тип дисципліни - обов'язкова

Мова викладання - українська

Навчальна дисципліна викладається на третьому курсі у п'ятому семестрі денної форми навчання та на 4 курсі у 7 семестрі заочної форми навчання

Кількість кредитів - 6, годин - 180

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	лабораторні
денна	60	30	30
заочна	30	12	18
Самостійна робота, годин	Денна -120		Заочна - 150

Розклад занять

2. Анотація навчальної дисципліни

Навчальна дисципліна вивчає оцінювання продуктивні якості сільськогосподарських тварин і порівнювати їх із потенційними можливостями породного походження, умов годівлі та утримання, визначати потребу в кормах, здійснювати експертизу виробництва яловичини, визначати шляхи прогнозування підвищення продуктивності великої рогатої худоби, вивчення технології первинної переробки великої рогатої худоби, вивчення технології переробки вторинної харчової і технічної сировини від переробки великої рогатої худоби, ознайомлення з технологічним обладнанням, яке використовується при забою та переробки продуктів забою великої рогатої худоби.

3. Мета навчальної дисципліни

Метою викладання навчальної дисципліни «Технологія виробництва первинної переробки продукції м'ясного скотарства» є набуття студентами професійного образного мислення та необхідних теоретичних знань, вмінь і навичок: з питань вивчення технологій виробництва яловичини у народному господарстві, а також технології первинної переробки ВРХ, переробки харчової і технічної вторинної сировини від переробки ВРХ, технологію виробництва м'ясопродуктів широкого асортименту і обладнанням, яке використовується у технологічних процесах. Метою вивчення курсу є також підготовка здобувача вищої освіти до свідомого вивчення суміжних дисциплін.

В результаті вивчення курсу технології харчових виробництв студенти повинні знати:

- сучасний стан ринку м'яса в Україні і перспективи розвитку м'ясної галузі;
- види сільськогосподарських тварин для переробки;
- основи розведення, годівлі та утримання ВРХ, технологію виробництва яловичини;
- знати та розуміти предметну область та розуміння професійної діяльності.
- наукові основи і прогресивні технології первинної переробки ВРХ ;
- вимоги до якості сировини і готової продукції;
- технології переробки харчової і технічної вторинної сировини від забою ВРХ;
- організацію ветеринарно-санітарного контролю при первинній переробки ВРХ;
- види та призначення сучасного обладнання, яке використовується у технологічних процесах;
- заходи щодо охорони праці і навколишнього середовища та прагнення до збереження навколишнього середовища.

вміти:

- визначати потребу в кормах для ВРХ;
- використовувати основні показники відтворення стада для виробничого планування;
- пояснювати сутність та призначення технологічних операцій, які виконуються при переробки ВРХ;
- організувати первинну переробку великої рогатої з впровадженням сучасних технологій;
- проводити обробку вторинної харчової та технічної сировини;
- аналізувати і вирішувати виробничі ситуації;
- на основі наукових і власних знань пропонувати заходи для удосконалення виробництва;
- організувати точки ветеринарного контролю м'яса та продуктів забою на лініях первинної переробки ВРХ;
- здійснювати заходи щодо безпеки життєдіяльності на підприємствах галузі і охороні навколишнього середовища;
- забезпечувати дотримання параметрів та контролювати технологічні процеси з виробництва і переробки продукції тваринництва;
- впливати на дотримання вимог щодо збереження навколишнього середовища;
- застосовувати знання з відтворення та розведення сільськогосподарських тварин;
- забезпечувати дотримання біологічної безпеки на підприємствах із виробництва та переробки продукції тваринництва.

4. Програмні компетентності та результати навчання за дисципліною

5. Зміст навчальної дисципліни

6. Система оцінювання та інформаційні ресурси

Види контролю: поточний, підсумковий- екзамен

Нарахування балів

Інформаційні ресурси

7. Політика навчальної дисципліни

Політика всіх навчальних дисциплін в ОНАХТ є уніфікованою та визначена з урахуванням законодавства України, вимог ISO 9001:2015, «Положення про академічну доброчесність в ОНАХТ» та «Положення про організацію освітнього процесу».

Викладач

ПІДПИСАНО
підпис

Галина ШЛАПАК

Завідувач кафедри

ПІДПИСАНО
підпис

Людмила ВІННИКОВА