

**«ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА ТА ПЕРВИННОЇ
ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ СВИНАРСТВА»**

(назва навчальної дисципліни)

Ступінь вищої освіти: Бакалавр

Спеціальність: 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва

Освітньо-професійна програма: Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва

Викладач: Агунова Лариса Володимирівна, доцент кафедри Технології м'яса, риби і морепродуктів, кандидат технічних, доцент

Кафедра: Технології м'яса, риби і морепродуктів



Профайл викладача:

Контактна інформація:

тел: +38 (048) 712-42-50

+38 (048) 712-41-37

e-mail: agunova.lora@gmail.com

1. Загальна інформація

Навчальна дисципліна викладається на 3 курсі у 6 семестрі для денної та заочної форм навчання

Кількість кредитів – 6,0, годин – 180

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	лабораторні	практичні
денна	66	28	18	20
заочна	26	10	8	8
Самостійна робота, годин	Денна – 114		Заочна – 154	

Розклад занять

2. Анотація навчальної дисципліни

Освітня компонента присвячена вивченню системи і організації виробництва племінної та товарної продукції свинарства. Ця система включає біологічні особливості, екстер'єр і конституцію, породи свиней і організацію племінної роботи, загальну і поопераційну технологію виробництва племінної продукції та товарної свинини (відтворення, вирощування племінного та ремонтного молодняку, дорощування товарного молодняку, відгодівля та реалізація свиней), моделювання технологічних процесів у виробництві. В системі підготовки фахівців використовуються технічні засоби навчання: мультимедійне супроводження, кінофільми про селекцію і особливості технології виробництва свинини, в умовах господарств різних типів. Вона об'єднує комплекс наук, що вивчають технологію транспортування, передзабійну підготовку, первину переробку забійних тварин, технологію зберігання м'яса та зміни, які відбуваються в ньому після забою, технологію переробки харчових субпродуктів, кишкової сировини та первинної обробки крові, ендокринно-ферментної сировини та шкурсировини.

На лабораторно-практичних заняттях здобувачі розраховують різні елементи селекційного і технологічного процесу.

У дисципліні «Технологія виробництва та первинної переробки продукції свинарства» також розглядаються питання щодо реалізації забійних тварин, їх перевезення різним транспортом, технології передзабійної підготовки тварин та їх забою, розрахунків виходу м'яса та субпродуктів, консервування м'ясопродуктів. Результатом вивчення дисципліни є підготовка кваліфікованих фахівців, здатних розв'язувати питання раціональної організації з відтворення, вирощування свиней, проведення їх первинної переробки та раціонального використання продуктів забою задля забезпечення параметрів та здійснення технологічного контролю сучасних технологій виробництва свинини.

3. Мета навчальної дисципліни

Мета вивчення дисципліни – сформувати у здобувача систему знань і навичок з розв'язання складних спеціалізованих задач та практичних проблем технологій виробництва і переробки свинини, застосування яких сприятиме збільшенню виробництва високоякісної продукції при ефективному використанні кормів, селекційного потенціалу та інших ресурсів виробництва з отриманням м'яса свинини і раціональним використанням продуктів забою.

Завдання – навчити здобувачів організовувати, контролювати, оцінювати та управляти технологічними прийомами відтворення стада, годівлі та утримання свиней різних статевовікових груп в залежності від вибраного типу годівлі, технологій утримання і первинної переробки свиней з отриманням м'яса та продуктів забою за умови збереження і захисту навколишнього середовища.

У результаті вивчення навчальної дисципліни «Технологія виробництва та первинної переробки продукції свинарства» студенти повинні

знати:

— значення галузі свинарства у народногосподарському комплексі України та світу та розуміти предметну область і особливості професійної діяльності;

— теоретичні основи біологічних особливостей та закономірності індивідуального розвитку і продуктивності свиней, конституційні типи свиней та методи їх визначення для ефективної професійної діяльності;

— походження та біологічно-технологічні особливості свиней різних порід; методи вивчення ефекту селекції; розрізняти системи парування та методи розведення свиней; організацію та напрямки селекційно-племінної роботи в різних типах свинарських господарств; відтворення стада свиней, способи утримання сільськогосподарських тварин і контролювати та оптимізувати мікроклімат технологічних приміщень;

— особливості проведення технологічних процесів виробництва та переробки продукції свинарства і здійснення контролю параметрів на всіх етапах;

— морфологію, фізіологію та біохімію різних частин туші свинини для реалізації ефективної передзабійної підготовки та забою тварин і організації первинної переробки з випуском високоякісної і безпечної продукції;

— принципи організації та управління технологічними процесами переробки продукції для ефективного ведення господарської діяльності підприємств різних типів, потужності і систем утримання свиней.

— конструктивні особливості будівництва і реконструкції приміщень, системи та умови утримання свиней; організаційні форми і принципи роботи спеціалізованих господарств; особливості, переваги та недоліки машин, механізмів та обладнання сільськогосподарських ферм та комплексів;

— технологію первинної переробки свиней та її особливості;

— технологію переробки вторинної харчової і технічної сировини при переробці свиней;

— технологічне обладнання, яке використовується при первинній переробці;

— заходи щодо охорони праці та збереження навколишнього середовища.

вміти:

— використовувати знання отримані при дослідженні історичних етапів розвитку предметної області та законів єдності організму тварини і навколишнього середовища.

— застосовувати міжнародні та національні стандарти і практики нормативну та довідкову літературу в професійній діяльності, що стосується вирощування та переробки свиней та виробництва м'яса свинини і продуктів забою;

— застосовувати знання з відтворення та розведення свиней, які належать до різних порід для

ефективного ведення господарської діяльності підприємства;

- забезпечувати оптимальні умови утримання свиней і мікроклімат технологічних приміщень;
- забезпечувати дотримання параметрів та контролювати технологічні процеси з виробництва і переробки продукції свинарства в різних типах господарств тваринництва;
- забезпечувати параметри та здійснювати технологічний контроль сучасних технологій виробництва свинини;
- впроваджувати і використовувати на практиці науково обґрунтовані технології виробництва і переробки продукції свинарства, аналізувати і вирішувати виробничі ситуації;
- навчати співробітників підприємства сучасних та інноваційних компонентів технологічних процесів з виробництва і переробки продукції свинарства, знання пропонувати заходи для удосконалення виробництва;
- забезпечувати дотримання біологічної безпеки та вимог щодо збереження навколишнього середовища на підприємствах із виробництва та переробки продукції свинарства;
- організовувати первинну переробку свиней із впровадженням сучасних технологій;
- проводити обробку вторинної харчової та технічної сировини при первинній переробці свиней;
- організовувати точки ветеринарного контролю м'яса та продуктів забою на лініях первинної переробки свиней.

4. Програмні компетентності та результати навчання за дисципліною

5. Зміст навчальної дисципліни

6. Система оцінювання та вимоги

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

ЛІДПИСАНО/ Лариса АГУНОВА
підпис

Завідувач кафедри ТМРiМ

ЛІДПИСАНО/ Людмила ВІННІКОВА
підпис