

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Одеський національний технологічний університет

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА ПРОДУКЦІЇ

назва дисципліни

ПТАХІВНИЦТВА ТА КРОЛІВНИЦТВА

обов'язкова <i>обов'язкова/вибіркова</i>	навчальна дисципліна
Мова навчання –	українська <i>українська/англійська</i>
Освітньо-професійна програма	Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва <i>(назва ОП)</i>
Код та найменування спеціальності	204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва <i>(код та найменування спеціальності)</i>
Шифр та найменування галузі знань	20 Аграрні науки та продовольство <i>(шифр та найменування галузі знань)</i>
Ступінь вищої освіти	бакалавр <i>бакалавр/магістр</i>

Розглянуто, схвалено та затверджено
Методичною радою університету

2022 рік

РОЗРОБЛЕНО ТА ЗАБЕЗПЕЧУЄТЬСЯ: кафедрою технології м'яса, риби і морепродуктів Одеського національного технологічного університету

РОЗРОБНИК (розробники): Лариса АГУНОВА, доцент, канд. техн. наук,
(автор(и), посада, науковий ступінь, вчене звання)
доцент,
Надія АЗАРОВА, доцент, канд. техн. наук, доцент

Розглянуто та схвалено на засіданні кафедри Технології м'яса, риби і
(назва кафедри)
морепродуктів

Протокол від « 24 » червня 2022 р. № 13

Завідувач кафедри ТМРiМ /ПІДПИСАНО/ Людмила ВІННІКОВА
(назва кафедри) *(підпис)* *(Ім'я, ПРІЗВИЩЕ)*

Розглянуто та схвалено методичною радою зі спеціальності

204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва
(шифр та назва спеціальності)

галузі знань 20 Аграрні науки та продовольство
(шифр та назва галузі знань)

Протокол від « 28 » червня 2022 р. № 3

Голова ради /ПІДПИСАНО/ Наталія ТКАЧЕНКО
(підпис) *(Ім'я, ПРІЗВИЩЕ)*

Гарант освітньої програми /ПІДПИСАНО/ Наталія ТКАЧЕНКО
(підпис) *(Ім'я, ПРІЗВИЩЕ)*

Розглянуто та схвалено Методичною радою університету

Протокол від « 30 » червня 2022 р. № 11

Секретар Методичної ради університету /ПІДПИСАНО/ Валерій МУРАХОВСЬКИЙ
(підпис) *(Ім'я, ПРІЗВИЩЕ)*

ЗМІСТ

1	Пояснювальна записка.....	4
1.1	Мета та завдання навчальної дисципліни	4
1.2	Компетентності, які може отримати здобувач вищої освіти.....	5
1.3	Міждисциплінарні зв'язки.....	6
1.4	Обсяг навчальної дисципліни в кредитах ЄКТС.....	6
2	Зміст навчальної дисципліни.....	6
2.1	Програма змістових модулів.....	6
2.2	Перелік лабораторних робіт.....	7
2.3	Перелік завдань до самостійної роботи.....	8
8	Критерії оцінювання результатів навчання	8
4	Інформаційні ресурси.....	9

1. Пояснювальна записка

1.1 Мета та завдання навчальної дисципліни

Метою викладання освітньої компоненти «Технологія виробництва продукції птахівництва і кролівництва» є набуття здобувачами комплексу теоретичних знань і практичних навичок з розв'язання складних спеціалізованих задач та практичних проблем в царині технології виробництва продукції птахівництва і кролівництва із застосуванням теорії та методів зооінженерії для ефективного ведення бізнесу. Це дозволить впроваджувати науково-обґрунтований підхід до організації систем та способів утримання птиці та кролів, годівлі, відтворення стада; здійснювати комплексний контроль технологічних процесів під час виробництва та подальшої переробки продукції птахівництва і кролівництва з організацією випуску м'яса птиці і кролів, харчових яєць та технічної продукції в промислових умовах.

В результаті вивчення освітньої компоненти «Технологія виробництва продукції птахівництва і кролівництва» здобувачі повинні:

знати:

- сучасний стан та основні історичні етапи розвитку птахівництва і кролівництва в Україні та світі;
- особливості морфології, фізіології та біохімії птиці та кролів для впровадження ефективних технологій їх виробництва і переробки;
- методи відтворення та розведення сільськогосподарської птиці та кролів для ефективного ведення господарської діяльності підприємств;
- вимоги до організації раціональних умов утримання птиці та кролів та мікроклімату у виробничих приміщеннях;
- організацію ветеринарно-санітарних заходів при виробництві продукції птахівництва і кролівництва;
- технологічні особливості організації промислової переробки різних видів сільськогосподарської птиці і кролів та характеристики технологічного обладнання;
- вимоги міжнародних та національних стандартів до якості сировини і готової продукції;

вміти:

- застосовувати знання з відтворення та розведення сільськогосподарської птиці і кролів для здійснення ефективної господарської діяльності підприємства;
- забезпечувати оптимальні умови утримання птиці і кролів та параметри мікроклімату у виробничих приміщеннях;
- використовувати науково обґрунтовані технології виробництва і переробки продукції птахівництва і кролівництва у практичних умовах і впроваджувати передові світові практики із забезпечення якості і безпечності готової продукції;
- розробляти, ефективно управляти і контролювати технологічні процеси з виробництва і переробки продукції;
- забезпечувати дотримання параметрів та здійснювати технологічний контроль виробництва продукції птахівництва;

— здійснювати заходи щодо безпеки життєдіяльності на підприємствах галузі і дотримання вимог щодо збереження навколишнього середовища.

1.2 Компетентності, які може отримати здобувач вищої освіти

У результаті вивчення освітньої компоненти «Технологія виробництва продукції кролівництва і птахівництва» здобувач вищої освіти отримує наступні програмні компетентності та програмні результати навчання, які визначені в [Стандарті вищої освіти зі спеціальності 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»](#) та [освітньо-професійній програмі «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»](#) підготовки бакалаврів.

Інтегральна компетентність

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми з технології виробництва і переробки продукції тваринництва або у процесі навчання, що передбачає застосування теорій та методів зооінженерії і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

Загальні компетентності

- ЗК 4** Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності
- ЗК 8** Прагнення до збереження навколишнього середовища

Спеціальні компетентності

- СК 1** Здатність використовувати професійні знання в галузі виробництва і переробки продукції тваринництва для ефективного ведення бізнесу
- СК 5** Здатність застосовувати доцільні системи та способи утримання сільськогосподарських тварин і контролювати та оптимізувати мікроклімат технологічних приміщень
- СК 9** Здатність здійснювати контроль технологічних процесів під час виробництва та переробки продукції птахівництва
- СК 10** Здатність застосовувати знання морфології, фізіології та біохімії різних видів тварин для реалізації ефективних технологій виробництва і переробки їх продукції

Програмні результати навчання

- ПРН 1** Забезпечувати дотримання параметрів та контролювати технологічні процеси з виробництва і переробки продукції тваринництва
- ПРН 6** Впливати на дотримання вимог щодо збереження навколишнього середовища
- ПРН 8** Застосовувати знання з відтворення та розведення сільськогосподарських тварин для ефективного ведення господарської діяльності підприємства
- ПРН 11** Забезпечувати оптимальні умови утримання сільськогосподарських тварин і мікроклімат технологічних приміщень
- ПРН 15** Забезпечувати параметри та здійснювати технологічний контроль

- виробництва продукції птахівництва
- ПРН 16** Впроваджувати і використовувати на практиці науково обґрунтовані технології виробництва і переробки продукції тваринництва
- ПРН 17** Розробляти і ефективно управляти технологічними процесами переробки продукції тваринництва
- ПРН 21** Знати основні історичні етапи розвитку предметної області

1.3 Міждисциплінарні зв'язки

Попередні — «Технологія кормів з основами кормо виробництва», «Годівля сільськогосподарських тварин», «Анатомія, фізіологія і гістологія», «Моделювання якості м'яса худоби і птиці», «Фізика і хімія м'ясної сировини»;

послідовні — «Технологія виробництва та первинної переробки продукції свинарства», «Безпека життєдіяльності та основи охорони праці», «Стандартизація, облік і звітність у виробництві та переробці продукції тваринництва», «Основи проектування підприємств з виробництва і переробки м'яса», «Технологія переробки м'яса», «КП з Основ проектування підприємств з виробництва і переробки м'яса», «Атестація: підготовка та захист кваліфікаційної роботи».

1.4 Обсяг навчальної дисципліни в кредитах ЄКТС

Навчальна дисципліна викладається на 3 курсі у 5 семестрі для денної та заочної форм навчання

Кількість кредитів **ECTS** – **6,0**, годин – **180**

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	лабораторні	практичні
денна	180	24	36	—
заочна	180	8	12	—
Самостійна робота, годин	Денна – 120		Заочна – 160	

2. Зміст навчальної дисципліни

2.1 Програма змістовних модулів

№ теми	Зміст теми	Кількість годин	
		денна	заочна
Змістовий модуль 1.			
Технологія виробництва продукції птахівництва і кролівництва			
1.	Сутність дисципліни. Мета та завдання. Основні історичні етапи розвитку птахівництва та кролівництва. Виробництво м'яса птиці і кролів в Україні та світі. Харчова цінність та дієтичні властивості м'яса птиці. Історія розвитку бройлерного птахівництва в світі.	2	2
2.	Основні принципи організації виробництва продукції птахівництва. Продуктивність сільськогосподарської птиці. Види та породи промислової птиці. Яєчні і м'ясні кроси курей. Система організації племінних і промислових господарств	2	2
3.	Генетика, материнське програмування і селекція. Здоров'я, безпечність та біозахист птиці. Утримання батьківського стада і ремонтного молодняку курей різної продуктивності. Інкубація яєць. Мікроклімат у пташнику.	2	—
4.	Технологія вирощування курчат-бройлерів і курей яєчного	2	—

	спрямування. Системи та способи утримування. Годування птиці та раціональне використання кормів. Мікроклімат технологічних приміщень.		
5.	Особливості вирощування водоплавної птиці. Породи, лінії, кроси качок. Породи і породні групи гусей. Утримання батьківського і ремонтного стада. Годівля водоплавної птиці. Особливості відгодівлі на м'ясо і на жирну печінку.	2	—
6	Організація виробництва м'яса індиків і перепілок. Породи і породні групи індиків та породи і лінії перепілок. Біологічні особливості та продуктивні якості. Особливості годівлі, способи та системи утримання різних вікових груп індиків і перепілок.	2	—
7.	Організація перевезення птиці на птахокомбінат та підготування до переробки. Технологія первинної переробки сухопутної птиці та контроль технологічного процесу під час виробництва. Призначення та режими виконання технологічних операцій. Види та характеристика технологічного обладнання, яке використовується. Особливості організації технологічного процесу первинної переробки сухопутної та водоплавної птиці. Точки ветеринарного контролю.	2	—
8.	Основні принципи організації технологічного процесу виробництва яєць. Первинне оброблення харчових яєць. Дефекти харчових яєць. Маркування, пакування, зберігання яєць.	2	—
9.	Організація виробництва яєчних продуктів. Асортимент. Вимоги до якості і безпечності готової продукції. Особливості проведення технологічного процесу, параметри технологічних операцій, обладнання, що використовується. Способи консервування яєчних продуктів.	2	—
10.	Біологічні особливості кролів. Види продуктивності у кролівництві. Породи кролів і племінна робота у кролівництві, відтворення стада. Годівля і утримання кролів. Мікроклімат технологічних приміщень.	2	2
11.	Транспортування кролів на забій. Технологія промислової переробки кролів. Призначення та режими виконання технологічних операцій, технологічне обладнання. Організація контролю технологічних процесів. Точки ветеринарного контролю.	2	2
12.	Раціональне використання вторинної сировини при переробці птиці і кролів (пух, пір'я, яєчна шкаралупа). Організація раціонального використання відходів (гній та послід) і збереження навколишнього середовища.	2	—
Разом з дисципліни		24	8

2.2 Перелік лабораторних робіт

№ з/п	Назва лабораторної роботи	Кількість годин	
		денна	заочна
1.	Вивчення тілобудови, екстер'єру та конституції сільськогосподарської птиці та кролів	6	6
2.	Характеристика продуктивності птиці. Галузеві стандарти на птицю, м'ясо, пух, пір'я	6	—
3.	Характеристика продуктивності кролів. Галузеві стандарти на кролів, м'ясо, пух та хутрову сировину	6	—
4.	Промислове виробництво яєць та визначення показників якості і	6	6

	свіжості		
5.	Промислове виробництво яєчних продуктів і оцінка якості. Вимоги галузевих стандартів до готової продукції	6	—
6.	Технологічні розрахунки маси сировини і готової продукції у цехах з переробки птиці і кролів	6	—
Всього:		36	12

2.3 Перелік завдань до самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна	заочна
1.	Види та характеристика порід сільськогосподарської птиці	8	10
2.	Організація процесу годівлі птиці у промислових умовах	8	10
3.	Технологічне обладнання для переробки водоплавної птиці	8	10
4.	Новітні технологічні рішення для організації переробки індиків	8	10
5.	Вимоги до комбікормів для згодовування курчатам-бройлерам	8	10
6.	Харчова цінність м'яса птиці і кролів	8	10
7.	Особливості організації процесу годівлі кролів	6	10
8.	Особливості будови яєць. Фізико-хімічні властивості яєць	8	10
9.	Найбільш розповсюджені захворювання кролів	8	10
10.	Потреба сільськогосподарської птиці та кролів у воді	8	10
11.	Штучне запліднення індиків	8	10
12.	Організація селекційної роботи у птахівництві	8	10
13.	Особливості отримання пір'я і пуху від гусей	8	8
14.	Вимоги до охорони праці на підприємствах з виробництва продукції птахівництва і кролівництва	8	10
15.	Індивідуальне завдання: оформлення каталогу порід птиці і кролів	10	20
Всього		120	160

3. Критерії оцінювання результатів навчання

Види контролю: поточний, підсумковий – диф.залік
ф. залік/екзамен

Нарахування балів за виконання змістового модуля

Вид роботи, що підлягає контролю	Оцінні бали		Форма навчання					
			денна			заочна		
	min	max	К-ть робіт	Сумарні бали		К-ть робіт	Сумарні бали	
				min	max		min	max
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Змістовий модуль 1. Технологія виробництва продукції птахівництва і кролівництва								
Робота на лекціях	0,5/1,5	1/2,5	12	6	12	4	6	10
Виконання лабораторних робіт	1	2	6	6	12	2	2	4

Опрацювання тем, не винесених на лекції	0,5/1	1/1,5	14	7	14	14	14	21
Підготовка до лабораторних занять	0,5/2	1/3	6	3	6	2	4	6
Виконання індивідуальних завдань	12/14	16/19	1	12	16	1	14	19
Проміжна сума /повинна бути до 60 балів/	—	—	—	40	60	—	40	60
Поточний контроль (тестовий)	20	40	1	20	40	1	20	40
Контроль результатів дистанційного модулю	—	—	—	—	—	—	—	—
Оцінка за змістовий модуль 1	—	—	—	60	100	—	60	100

4. Інформаційні ресурси

Базові (основні)

- 1 Віннікова Л. Г., Поварова Н. М., Синиця О. В. Основи птахівництва та переробки птиці. К.: «Освіта України», 2020. 216 с.
<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1414759>
- 2 Горбатенко І. Ю. та ін. Біологія продуктивності сільськогосподарських тварин: підручник. За ред. М. І. Гиль. Херсон: Гельветика, 2018. 600 с.
<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult;jsessionid=767E51B2CCFE52864D7BDE3164A9CB37>
- 3 Топіха В. С. та ін. Організація племінної справи: навч. посіб. Херсон: ОЛДІ-ПЛЮС, 2019. – 264 с.
<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult;jsessionid=767E51B2CCFE52864D7BDE3164A9CB37>
- 4 Бірта Г. О., Бургу О. Г. Товарознавство м'яса: навч. посіб. – Полт. Ун-т економіки і торгівлі. – Київ: ЦУЛ, 2018. – 164 с.
<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT-cnv.BibRecord.164442>
- 5 Пешук Л. В. Технологія переробки вторинних продуктів м'ясної галузі: підручник. Київ: ЦУЛ, 2021. 366 с.
<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1648695>
- 6 Пешук Л. В. Основи тваринництва і ветеринарно-санітарна експертиза м'яса і м'ясних продуктів: підручник. Київ: ЦУЛ, 2020. 400 с.
<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT-cnv.BibRecord.71137>
- 7 Гадзало Я. М., Балян А. В., Вергунов В. А. Каталог інноваційних розробок НААН, рекомендованих для впровадження в агропромислове виробництво; за ред. Я. М. Гадзала. Київ: Аграр. наука, 2018. 228 с.
<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult;jsessionid=767E51B2CCFE52864D7BDE3164A9CB37>

Додаткові

- 8 Ковбасенко В. М. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва: в 2 т.: навч. посіб. Т. 1. Київ: Інкос, 2005. 416 с.
- 9 Ковбасенко В. М. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва: в 2 т.: навч. посіб. Т. 2. Київ: Інкос, 2006. 536 с.
- 10 Сахацький М. І., Івко І. І. Довідник птахівника. Харків, 2001. 160 с.

- 11 Бесулін В. І., Гужва В. І., Куцак С. М. та ін. Птахівництво і технологія виробництва яєць та м'яса птиці. Біла церква, 2003. 448 с.
- 12 «Птахівництво.ua» Журнал для фахівців птахівницьких господарств. <http://poultry.com.ua/>
- 13 Бордунова О.Г., Коваленко Л.М., Долбаносова Р.В. та ін. Традиційні заходи санації і дезінфекції у промисловому птахівництві: монографія. Херсон: Олді+, 2021. 240 с.
- 14 Bordunova O.G., Chivanov V.D., Klochkova T.I. Thermal Analysis of Avian Eggshell. Riga: Baltija Publishing, 2021, 144 .
- 15 Асоціація «Союз птахівників України» <https://www.poultryukraine.com/ua/about-association/>