



СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ  
**МОДЕЛЮВАННЯ ЯКОСТІ М'ЯСА ХУДОБИ І ПТИЦІ**

Ступінь вищої освіти: бакалавр

Спеціальність: *204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва*

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

Викладач: *Поварова Наталя Миколаївна, доцент кафедри технології м'яса, риби і морепродуктів, кандидат технічних наук, доцент*

Кафедра: Технології м'яса, риби і морепродуктів, т. 714-89-36  
[Профайл викладача](#) **Контакти:**  
e-mail: [povarova.natasha@gmail.com](mailto:povarova.natasha@gmail.com),  
+380679960433

### 1. Загальна інформація

Тип дисципліни – Обов'язкова

Мова викладання - українська

Навчальна дисципліна викладається на II курсі у IV семестрі для денної та заочної форм навчання

Денна форма: кількість кредитів ECTS- 3, годин – 90.

Аудиторні заняття, годин:	Всього	лекції	Практичні
денна	36	16	20
заочна	14	6	8
Самостійна робота, годин	Денна – 54		Заочна – 76

### Розклад занять

### 2. Анотація навчальної дисципліни

Вивчення дисципліни «*Моделювання якості м'яса птиці і худоби*» ґрунтується на основі глибоких знань закономірностей індивідуального розвитку сільськогосподарської худоби спеціалізованих м'ясних порід, дозволить майбутнім фахівцям ефективно управляти м'ясною продуктивністю худоби і птиці під час її вирощування і відгодівлі з метою одержання якісної продукції. Студент повинен оволодіти знаннями щодо породних особливостей тварин, генетичного потенціалу продуктивності, закономірностей індивідуального розвитку, організації годівлі тварин залежно від віку, продуктивності і фізіологічного стану та уміти застосовувати їх на практиці з метою збільшення виробництва м'яса.

Передбачено надання комплексу теоретичних знань відносно вибору нових форм і методів управління під час створення цілісної, ефективної і гнучкої системи виробництва продуктів м'ясного скотарства, свинарства та птахівництва в умовах ринкових відносин. Знання теорії управління дасть можливість оволодіти мистецтвом керування колективом, включаючи уміння

ставити загальні і конкретні цілі і задачі діяльності підприємства, розробляти стратегію управління з урахуванням суспільних, колективних і особистих інтересів, контролювати їх реалізацію.

*Міждисциплінарні зв'язки*

**Попередні** - «Розведення і генетика сільськогосподарських тварин і птиці», «Анатомія, фізіологія і гістологія», «Годівля сільськогосподарських тварин», «Біохімія з основами фізіології харчування»

**Послідовні** - «Технологія кормів з основами кормовиробництва», «Фізика і хімія м'ясної сировини».

### **3. Мета навчальної дисципліни**

Метою викладання дисципліни «*Моделювання якості м'яса худоби і птиці*» є необхідність підготовки фахівців із системними знаннями і здатностями до вирішення проблем інноваційного характеру в галузі переробки продуктів тваринництва; прогнозування відтворення та продуктивності тварин, із застосуванням інбридингу, удосконалення та створення ліній і порід тварин, збереження генофонду; навичками планування експерименту з годівлі тварин, аналізу, систематизації і опрацювання наукової інформації з питань нормованої годівлі тварин; засобів контролю фізичних, хімічних та біологічних факторів зовнішнього середовища, апробації та санітарно-гігієнічної оцінки нових видів кормів, кормових добавок, технологічного обладнання, засобів догляду тварин та вивчення їх поведінки з метою одержання від них максимальної кількості продукції обумовленої генетичним потенціалом; розробляти різні види моделей технологічних процесів виробництва продукції тваринництва; аналізу стану популяцій, порід і типів сільськогосподарських тварин, визначення їх племінної і господарської цінності за походженням, індивідуальними якостями та потомством; розробки конкурентоспроможних технологій переробки і виробництва продукції тваринництва; ведення сучасного технологічного процесу виробництва та первинної переробки харчових яєць та м'яса сільськогосподарської птиці, системи маркетингу у птахівництві; володіння навичками проведення експериментальних досліджень згідно сучасних методик; забезпечувати екологічну безпеку на підприємстві шляхом комплексної переробки сировини тваринного походження.

В результаті вивчення курсу технології харчових виробництв студенти повинні

**знати:**

- фактори що визначають споживання корму тваринами;
- особливості травних процесів у розрізі різних класів тварин;
- фізико-хімічні властивості поживних і біологічно- активних речовин кормів та кормових добавок, їх вплив на процеси травлення тварин біосинтез компонентів молока, м'яса, яєць;
- основні параметри м'ясної, яєчної робочої продуктивності тварин;
- механізми регуляції життєвих функцій організмів тварин.

**вміти:**

- використовувати практичні прийоми управління продуктивністю сільськогосподарських тварин та якістю їх продукції,
- визначати основні біохімічні показники кормів та тваринницької продукції
- розраховувати склад мінерально - вітамінного преміксу для балансування раціонів сільськогосподарських тварин,
- використовувати інтер'єрні показники для прогнозування продуктивності тварин.

**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](#), «[Кодекс академічної доброчесності Одеського національного технологічного університету](#)» та «[Положення про організацію освітнього процесу](#)»

Викладач

ПІДПИСАНО  
підпис

Наталя ПОВАРОВА

Завідувач кафедри

ПІДПИСАНО  
підпис

Людмила ВІННИКОВА