

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
**«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 наук, 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

Тип дисципліни – *обов'язкова*

Мова викладання – *українська*

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

Кількість кредитів ECTS – 6,0, годин – 180

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	лабораторні	практичні
денна	180	28	18	20
заочна	180	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, а також надає комплекс знань з технології транспортування, передзайвної підготовки, первинної переробки свиней, технології зберігання м'яса та технологій переробки продуктів забою. Здобувачі вивчають біологічні особливості, екстер'єр і конституцію, породи свиней і організацію племінної роботи, загальну і поопераційну технологію виробництва продукції свинарства (відтворення, вирощування племінного та ремонтного молодняку, дорощування товарного молодняку, відгодівля та реалізація свиней). При вивченні промислової переробки свиней здобувачі отримують знання про особливості проведення технологічних процесів на м'ясокомбінатах (знерухомилення, знекровлення, шпаріння, нутрування, особливості ветеринарно-санітарного контролю при переробці свиней).

В системі підготовки фахівців використовуються технічні засоби навчання: мультимедійне супроводження, кінофільми про селекцію і особливості технології виробництва свинини, в умовах господарств різних типів. На лабораторно-практичних заняттях здобувачі розраховують різні елементи селекційного і технологічного процесу. освітня компонента «Технологія виробництва та первинної переробки продукції свинарства» також розглядаються питання щодо розрахунків при вирощуванні

різних груп стада при проектуванні потокової технології виробництва свинини, розрахунків виходу м'яса та субпродуктів. 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 в умовах сучасних технологій виробництва свинини і обробки продуктів забою.

Міждисциплінарні зв'язки: попередні — «Годівля сільськогосподарських тварин», «Анатомія, фізіологія і гістологія», «Моделювання якості м'яса худоби і птиці», «Фізика і хімія м'ясної сировини», «Технологія виробництва продукції птахівництва і кролівництва», «Технологія виробництва та первинної переробки продукції м'ясного скотарства», «Технологічне обладнання підприємств з виробництва і переробки продукції тваринництва»; **послідовні** — «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», «Ветеринарно-санітарна та технологічна експертиза м'ясних і молочних продуктів», «Атестація: підготовка та захист кваліфікаційної роботи»

3. Мета навчальної дисципліни

Мета вивчення освітньої компоненти «Технологія виробництва та первинної переробки продукції свинарства» – сформувати у здобувача систему знань і навичок із 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» здобувачі 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 ОНТУ 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

Лариса АГУНОВА

Завідувач кафедри ТМРiМ

/ПІДПИСАНО/
підпис

Людмила ВІННІКОВА