

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
**«Технологія виробництва та первинної переробки
продукції м'ясного скотарства»**
(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: *Шлапак Галина Всеволодівна, доцент кафедри технології м'яса, риби і морепродуктів, кандидат технічних наук, доцент*

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 (067) 758-02-24

e-mail: : shlapak.galya@ukr.net

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 для студентів денної форми навчання на 3 курсі у 5 семестрі та для студентів заочної форми навчання.

Кількість кредитів – 6,0, годин – 180.

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	лабораторні	практичні
денна	180	30	30	—
заочна	180	10	12	—
Самостійна робота, годин	Денна – 120		Заочна – 158	

Розклад занять

2. Анотація навчальної дисципліни

Освітня компонента присвячена вивченню методів та прийомів, що застосовуються при організації виробництва продукції м'ясного скотарства, а також передзабійної підготовки, первинної переробки ВРХ і продуктів забою. Здобувачі вивчають біологічні особливості, екстер'єр, конституцію, породи ВРХ, організацію племінної роботи, загальну і поопераційну технологію виробництва продукції м'ясного скотарства (відтворення, вирощування племінного та ремонтного молодняку, дорощування товарного молодняку, відгодівля та реалізація). Отримані знання дозволить майбутньому фахі-

вцю визначати шляхи прогнозування підвищення продуктивності великої рогатої худоби; здійснювати експертизу виробництва яловичини; управляти і здійснювати контроль технологічних процесів первинної переробки ВРХ, технологіями переробки вторинної харчової і технічної сировини; обґрунтувати і здійснювати вибір прогресивного технологічного обладнання при проведенні виробництва і переробки продукції м'ясного скотарства.

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».

3. Мета навчальної дисципліни

Метою викладання навчальної дисципліни «Технологія виробництва та первинної переробки продукції м'ясного скотарства» є набуття здобувачами професійного розуміння предметної області та необхідних теоретичних знань, вмінь і практичних навичок з питань вивчення технологій промислового виробництва та первинної переробки продукції м'ясного скотарства для розв'язання складних спеціалізованих задач та практичних проблем з організації відтворення, годівлі, утримання, раціональної первинної переробки великої рогатої худоби та виробництва широкого асортименту м'ясопродуктів з яловичини на підприємствах різних форм власності для ефективного ведення бізнесу і з дотриманням вимог щодо збереження навколишнього середовища. Технологія виробництва продукції м'ясного скотарства розглядається як комплекс виробничих процесів і операцій, спрямованих на організацію та управління технологічними процесами переробки ВРХ для ефективного ведення господарської діяльності і одержання широкого асортименту продукції високої якості.

В результаті вивчення освітньої компоненти «Технологія виробництва первинної переробки продукції м'ясного скотарства» здобувачі повинні:

знати:

- сучасний стан спеціалізованого м'ясного скотарства в системі виробництва продукції тваринництва в Україні і світі;
- основи розведення, годівлі та утримання ВРХ;
- науково обґрунтовані і прогресивні технології первинної переробки ВРХ і продуктів забою; — технології переробки харчової і технічної вторинної сировини від забою ВРХ;
- організацію ветеринарно-санітарного контролю при первинної переробки ВРХ; — вимоги до якості сировини і готової продукції;
- види та призначення сучасного обладнання, яке використовується у технологічних процесах;
- заходи щодо охорони праці і навколишнього середовища на підприємствах з виробництва і переробки продукції м'ясного скотарства;

вміти:

- забезпечувати оптимальні умови утримання ВРХ і мікроклімату технологічних приміщень, визначати потребу в кормах для ВРХ;
- використовувати основні показники відтворення стада для виробничого планування;
- оцінювати біологічні та господарські показники тварин у м'ясному скотарстві;
- обґрунтовувати параметри технологічних операцій, які виконуються при первинній переробці ВРХ і виробництві продукції з яловичини для ефективного управління технологічними процесами;
- аналізувати і вирішувати виробничі ситуації, які характеризується комплексністю та невизначеністю умов;
- на основі глибоких наукових і власних знань пропонувати заходи задля 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 на підприємствах з виробництва і переробки продукції м'ясного скотарства.

