

КАТАЛОГ

анотацій вибіркових дисциплін

біолого-технологічного факультету

Біла Церква-2018

Назва дисципліни	Технологія комбікормового виробництва
Викладач	Дяченко Леонід Сидорович доктор сільськогосподарських наук, професор кафедри технології кормів, кормових добавок і годовлі тварин
Курс та семестр, у якому планується вивчення дисципліни	5 курс, магістри, 2 семестр
Факультети, студентам яких пропонується вивчати дисципліну	Біолого-технологічний факультет
Перелік компетентностей та відповідних результатів навчання, що забезпечує дисципліна	Результатом навчання дисципліни є набуття студентами таких знань і умінь: <i>Знання</i> - основні міжнародні та вітчизняні технології виготовлення комбікормів стосовно їх безпеки для тваринництва; - структурно-технологічні властивості компонентів комбікормової сировини, їх поживну енергетичну, протеїнову, амінокислотну, ліпідну, вуглеводну, вітамінну і мінеральну цінність; - чинні стандарти та інші нормативні документи на комбікорми різних видів і їх сертифікацію; - яким змінам піддаються складники комбікормів під час технологічної обробки їх; - шляхи бактеріального обсіменіння сировинних компонентів комбікормів та готової продукції і показники фізико-хімічної, мікробіологічної і санітарно-гігієнічної оцінки та їх гранично допустимі концентрації згідно з НД; - основні технологічні прийоми виробництва комбікормів і кормових добавок, у тому числі: очищення, подрібнення, дозування і змішування компонентів, гранулювання комбікормів, технологію виробництва кормових добавок і преміксів; - основні методи лабораторних досліджень якості і технологічних властивостей сировинних компонентів комбікормів; - основні вітчизняні закони і нормативні документи щодо управління якістю комбікормів, кормових добавок і преміксів. <i>Вміння</i> - визначати якість комбікормової сировини за значеннями і характеристиками якісних показників у відповідності з вимогами технології приготування комбікормів; - розробляти і впроваджувати у виробництво рецепти приготування комбікормів; - розробляти параметри технологічних процесів, виходячи з конкретних умов виробництва, та систему оцінювання їх виконання; - запроваджувати у виробництво нові рецепти комбікормів з включенням нових компонентів з метою підвищення

	ефективності комбікормової галузі та галузі тваринництва; - застосовувати основні методи лабораторних досліджень якості і технологічних властивостей сировини і готової продукції; - володіти основними технологічними методами зберігання і контролю за якістю комбікормової сировини і готової продукції.
Опис дисципліни	
Попередні умови, необхідні для вивчення дисципліни	Немає
Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися	25 студентів
Теми аудиторних занять	Теми лекцій 1. Стан і перспективи розвитку комбікормового виробництва в Україні. 2. Загальна характеристика ресурсної комбікормової бази. 3. Технологія приймання, розміщення і зберігання сировини. 4. Технологія очищення сировини від органічних і мінеральних домішок. 5. Технологія очищення сировини від металомагнітних домішок. 6. Технологія теплової і вологотеплової обробки зерна та іншої сировини. 7. Технологія подрібнення сировинних компонентів. 8. Технологія дозування компонентів комбікормів. 9. Технологія змішування компонентів. 10. Технологія підготовки і уведення рідких компонентів до складу кормових сумішей і комбікормів. 11. Технологія уведення в комбікорми кормових жирів. 12. Технологія уведення карбаміду в комбікорми для жуйних. 13. Технологія гранулювання сипучих комбікормів. 14. Технологія виробництва комбікормової крупки. 15. Загальний технологічний процес виробництва комбікормів. 16. Технологія виробництва білково-вітамінно-мінеральних добавок і преміксів Теми практичних занять 1. Класифікація комбікормів і кормових добавок. 2. Аналіз поживної цінності компонентів та розроблення рецептів комбікормів. 3. Структурно-механічні властивості сировини для виробництва комбікормів 4. Підготовка зернових компонентів для виробництва комбікормів 5. Розрахунки уведення м'яса, карбаміду і жиру в комбікорми 6. Складання рецептів попередніх сумішей для виробництва

	комбікормів 7. Розроблення рецептів БВМД і преміксів для включення їх в комбікорми 8. Практичне заняття-екскурсія на комбікормовому заводі ВАТ «Миронівський завод з виробництва круп і комбікормів»
Мова викладання	Українська

Назва дисципліни	Стандартизація продукції тваринництва
Викладач	Дяченко Леонід Сидорович доктор сільськогосподарських наук, професор кафедри технології кормів, кормових добавок і годівлі тварин
Курс та семестр, у якому планується вивчення дисципліни	4 курс, бакалаври, 1 семестр
Факультети, студентам яких пропонується вивчати дисципліну	Біолого-технологічний факультет
Перелік компетентностей та відповідних результатів навчання, що забезпечує дисципліна	Результатом навчання дисципліні є набуття студентами таких знань і умінь: <i>Знання</i> - основних міжнародних та вітчизняних нормативних документів стосовно безпеки харчових продуктів тваринництва; - особливостей якісного складу різних видів продуктів тваринництва та їх стандартизацію і сертифікацію; - яким змінам піддаються складники харчових продуктів тваринництва під час технологічної обробки та як вони нормуються у НД; - шляхів бактеріального обсіменіння продуктів тваринництва і показники фізико-хімічної, мікробіологічної і санітарно-гігієнічної оцінки та їх гранично допустимі концентрації згідно з НД; - біологічних і фізико-хімічних показників основних кормів та їх нормування у Національних стандартах України (ДСТУ); - основних методів лабораторних досліджень якості і технологічних властивостей продуктів тваринництва та їх відповідність вимогам НД зі стандартизації і сертифікації; - основних вітчизняних законів і нормативних документів щодо управління якістю та безпекою м'ясних продуктів; - основних методів виявлення фальсифікації продуктів тваринництва. <i>Вміння</i> - визначати якість тваринницької продукції за значеннями і характеристиками якісних показників у відповідності з вимогами чинної нормативної документації; - визначати категорію вгодованості забійних тварин перед забоєм; - визначати категорію туш і м'ясної продукції після забою тварин; - виявляти фальсифікацію продуктів тваринництва; - розробляти і впроваджувати у виробництво стандарти підприємств (СТП) або ТУ на тваринницьку продукцію; - розробляти параметри технологічних процесів, виходячи з конкретних умов виробництва та систему оцінювання їх виконання; - упроваджувати у виробництво нові стандарти з метою підвищення ефективності галузі тваринництва..

Опис дисципліни	
Попередні умови, необхідні для вивчення дисципліни	Немає
Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися	25 студентів
Теми аудиторних занять	Теми лекцій 1. Стандарти – нормативна база управління якістю продукції. 2. Національна система стандартизації в Україні. 3. Контроль та управління якістю продукції. 4. Сертифікація продукції і систем якості. 5. Міжгалузева система стандартизації. 6. Міжнародна і Європейська діяльність України у галузі стандартизації. 7. Стандартизація продукції різних видів тварин. Теми практичних занять 1. Освоєння понятійного апарату стандартизації. 2. Національні органи управління стандартизацією і вітчизняні системи стандартів. 3. Порядок розроблення стандартів 4. Сертифікація продукції і систем якості. Вітчизняні системи управління якістю продукції. 5. Метрологічне забезпечення якості продукції АПК. 6. Стандартизація продукції скотарства 7. . Стандартизація продукції свинарства 8. Стандартизація продукції птахівництва 9. Стандартизація продукції рибиництва 10. Стандартизація продукції бджільництва 11. Стандартизація кормів
Мова викладання	Українська

Назва дисципліни	Новітні методи досліджень у годівля тварин
Викладач	Дяченко Леонід Сидорович доктор сільськогосподарських наук, професор кафедри технології кормів, кормових добавок і годівлі тварин
Курс та семестр, у якому планується вивчення дисципліни	5 курс, магістри, 2 семестр
Факультети, студентам яких пропонується вивчати дисципліну	Біолого-технологічний факультет
Перелік компетентностей та відповідних результатів навчання, що забезпечує дисципліна	Результатом навчання дисципліни є набуття студентами таких знань і умінь: <i>Знання</i> - сучасних методик проведення дослідів з годівлі тварин, як узагальнювати та аналізувати їх результати, формувати відповідні висновки та оформляти наукову роботу; - основних напрямів і перспектив досліджень з годівлі тварин в Україні та за кордоном, що визначають науково-технічний прогрес у тваринництві; - зональних особливостей кормовиробництва і годівлі певних видів і статевовікових груп тварин, щоби за результатами досліджень формувати відповідні висновки і рекомендації; - основних міжнародних та вітчизняних нормативних документів стосовно безпеки кормових засобів; - якісного складу і біологічних та фізико-хімічних властивостей різних груп кормів застосовуват їх у експериментальних дослідженнях; - принципів наукової методології: об'єктивності, детермінізму, розвитку, історизму, поєднання теорії з практикою, а також методи проведення наукової роботи. - основних напрямів використання натуральних кормів і кормових засобів синтетичного, хімічного і мікробіологічного синтезу у годівлі різних видів і груп тварин. - основних підходів до створення методів підвищення ефективності використання поживних речовин окремих кормів і загалом раціонів тварин; - методів виявлення недоброякісності кормових продуктів; - основних вітчизняних законів і нормативних документів щодо управління якістю та безпекою кормових продуктів, що застосовуються у дослідях з годівлі тварин. <i>Вміння</i> - планувати, організовувати і проводити науково-господарські дослідження на всіх видах і статевовікових групах тварин; - обробляти первинні матеріали досліджень і проводити узагальнення і висновки за результатами досліджень; - застосовувати основні методи лабораторних досліджень якості і поживної цінності кормів; - складати звіти, оформляти дипломну роботу, наукову

	публікацію (статтю, тези тощо); - оформляти заявки на винахід і захищати інтелектуальну власність; - визначати економічну ефективність результатів досліджень з годівлі тварин.
Опис дисципліни	
Попередні умови, необхідні для вивчення дисципліни	Немає
Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися	25 студентів
Теми аудиторних занять	Теми лекцій 1. Коротка історія розвитку досліджень з годівлі тварин. 2. Напрями досліджень з годівлі тварин, що визначають науково-технічний прогрес у тваринництві. 3. Сучасні вимоги до постановки дослідів з годівлі тварин. 4. Наукове обґрунтування постановки дослідів та побудова робочої гіпотези. 5. Організація і виконання робіт з постановки експерименту з годівлі тварин. 6. Проведення балансових дослідів на тваринах з вивчення перетравності кормів. 7. Біометрична обробка, аналіз та оцінка результатів дослідження. 8. Економічна оцінка результатів дослідження. 9. Досліди на великій рогатій худобі. 10. Досліди на вівцях і козах. 11. Досліди на свинях. 12. Досліди на птиці різних видів. 13. Досліди на бджолах. 14. Виробнича перевірка результатів дослідження. 15. Оформлення науково-дослідної роботи за результатами досліджень з годівлі тварин 16. Подача заявки на винахід та оформлення прав на інтелектуальну власність. Теми практичних занять 1. Формулювання теми досліджень з годівлі тварин - Вибір теми дослідження за бажанням студента. 2. Складання загальної методики досліджень з годівлі тварин. - Визначення мети, завдань і методів, об'єкта і предмета досліджень 3. Наукове обґрунтування постановки дослідів з годівлі с.-г. тварин (за вибором студента). Збір матеріалу за темою досліджень. Побудова робочої гіпотези та її захист 4. Розробка схеми та добір тварин для дослідів з вивчення перетравності за методом заміни кормів. Методи вивчення перетравності кормів. Виділення періодів у досліді та

	встановлення їх тривалості. 5. Розробка схеми та добір тварин для досліду з вивчення перетравності за методом інертних речовин. Методи вивчення перетравності кормів. Виділення періодів у досліді та встановлення їх тривалості. 6. Розробка методів проведення балансового експерименту на жуйних тваринах. Розробка загальної схеми дослідів з вивчення обміну речовин у жуйних тварин 7. Розробка методів проведення балансового експерименту на моногастричних тваринах. Розробка загальної схеми дослідів з вивчення обміну речовин у моногастричних тварин 8. Розробка методів проведення балансового експерименту на птиці. Розробка загальної схеми дослідів з вивчення обміну речовин у птиці 9. Складання схеми досліду з годівлі за методом груп та добір тварин великої рогатої худоби. Визначення періодів досліду та встановлення їх тривалості. Добір тварин за методом пар-аналогів та паралельних груп-аналогів. 10. Розробка схеми годівлі піддослідних свиней залежно від мети дослідження. Заміна кормів у раціонах за кількістю сухої речовини, енергетичною і протеїновою поживністю 11. Встановлення показників для дослідження на вівцях і козах та способів їх визначення. Зоотехнічні показники. Показники обміну речовин та якості продукції. Економічні показники дослідження 12. Складання схеми досліду з годівлі птиці за методом груп та добір птиці. Визначення періодів досліду та встановлення їх тривалості. Добір особин за методом пар-аналогів та паралельних груп-аналогів. 13. Складання схеми досліду з годівлі на бджолах. Підбір бджолосімей-аналогів. Визначення періодів та показників для дослідження 14. Розробка форм обліку споживання кормів та продуктивності піддослідних тварин. Журнал обліку заданих кормів, з'їдів і виділеного калу. Журнал обліку продуктивності. Відомість ведення зоотехнічного аналізу кормів і калу 15. Підготовка наукового звіту, випускної роботи та їх захист. Вивчення структури і змісту магістерської випускної роботи. Участь у захисті випускних робіт. 16. Підготовка наукової публікації за матеріалами досліджень. Вивчення структури наукової публікації. Підготовка наукової публікації для друку, дисертації до захисту.
Мова викладання	Українська

Назва дисципліни	Системи нормованої годівлі тварин
Викладач	Кузьменко Оксана Анатоліївна кандидат сільськогосподарських наук, доцент кафедри технології кормів, кормових добавок і годівлі тварин
Курс та семестр, у якому планується вивчення дисципліни	2 (магістерський) курс, 3 семестр
Факультети, студентам яких пропонується вивчати дисципліну	Біолого-технологічний факультет
Перелік компетентностей та відповідних результатів навчання, що забезпечує дисципліна	Результатом навчання дисципліні є набуття студентами таких знань і умінь: <i>Знання</i> – фізіологічних особливостей сучасних порід, типів та кросів тварин; – особливостей травлення та обміну енергії, поживних, мінеральних і біологічно активних речовин у тварин; – техніки розробки та удосконалення систем повноцінної годівлі тварин для забезпечення високого генетичного потенціалу; – особливостей годівлі тварин залежно від технологічних особливостей виробництва різних видів продукції тваринництва; – методів контролю повноцінності годівлі сільськогосподарських тварин; – особливостей проведення дослідів з годівлі сільськогосподарських тварин. <i>Вміння</i> – визначати потребу тварин в енергії поживних, мінеральних та біологічно активних речовинах; – проектувати раціони та системи годівлі великої рогатої худоби, овець, свиней, коней – застосовувати сучасні вітчизняні та зарубіжні системи годівлі тварин і птиці за різних технологій виробництва продукції тваринництва – організовувати підготовку кормів до згодовування та годівлю тварин стосовно різних технологій; – здійснювати контроль за рівнем і повноцінністю годівлі тварин; – розробляти рецепти комбікормів, преміксів, кормових сумішок для організації повноцінної годівлі тварин; – застосовувати досягнення вітчизняної та зарубіжної науки і передового досвіду для інтенсифікації годівлі тварин; – організовувати досліді з питань годівлі тварин; презентувати результати власних теоретичних і практичних досліджень з систем нормованої годівлі.
Опис дисципліни	

Попередні умови, необхідні для вивчення дисципліни Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися Теми аудиторних занять	Немає 25 студентів Теми лекцій 1. Вступна про нормовану годівлю тварин. Раціональна годівля високопродуктивних тварин. 2. Нормоване живлення великої рогатої худоби та методи його удосконалення. 3. Оцінка енергетичної поживності кормів і раціонів в обмінній енергії. 4. Сучасні підходи до нормування протеїнового живлення тварин. 5. Нормування вуглеводів та жирів у годівлі великої рогатої худоби. Роль мінерального живлення для тварин. Вітаміни та їх значення для організму тварин. 6. Сучасні кормові засоби у годівлі тварин. Консервація кормів з біологічно активними добавками. 7. Комбікорми в годівлі тварин. Добавки різного походження в годівлі тварин. Премікси в годівлі тварин. 8. Методики досліджень обміну речовин і контролю повноцінності годівлі тварин. 9. Нормована годівля великої рогатої худоби. Організація сучасної нормованої годівлі молочних корів. 10. Сучасні системи нормованої годівлі свиней. Організація годівлі свиноматок і молодняку свиней за вирощування на м'ясо за сучасними нормами. 11. Сучасні системи нормованої годівлі овець. 12. Сучасні системи нормованої годівлі коней. 13. Сучасні системи годівлі птиці. Організація нормованої годівлі курей, качок, гусей, індиків та ін. за сучасними нормами. 14. Сучасні системи годівлі кролів. Сучасні системи годівлі хутрових звірів. Теми практичних занять 1. Сучасні системи нормованої годівлі тварин. 2. Раціональна годівля високопродуктивних тварин за сучасними нормами. 3. Поняття про нормування годівлі корів у передових країнах світу. 4. Новітня система оцінки поживності кормів за хімічним складом та сумою перетравних поживних речовин. 5. Оцінка енергетичної поживності кормів за сучасними системами. 6. Оцінка енергетичної поживності корму за чистою енергією лактації (ЧЕЛ). 7. Сучасні методи оцінки протеїнової, вуглеводної, ліпідної,
---	--

	мінеральної та вітамінної поживності кормів. 8. Вміст у кормах сухої речовини та структурних і не структурних вуглеводів. Вміст у кормах фракцій протеїну. Вміст у кормах мінеральних речовин та вітамінів. 9. Сучасні системи нормованої годівлі ВРХ. 10. Сучасні системи нормованої годівлі свиней. 11. Сучасні системи нормованої годівлі овець. 12. Сучасні системи нормованої годівлі коней. 13. Сучасні системи годівлі птиці. 14. Сучасні системи годівлі кролів. Сучасні системи годівлі хутрових звірів.
Мова викладання	Українська.

Назва дисципліни	Моделювання технологічних процесів годівлі тварин
Викладач	Титарьова Олена Михайлівна кандидат сільськогосподарських наук, доцент кафедри технології кормів, кормових добавок і годівлі тварин
Курс та семестр, у якому планується вивчення дисципліни	2 (магістерський) курс, 3 семестр
Факультети, студентам яких пропонується вивчати дисципліну	Біолого-технологічний факультет
Перелік компетентностей та відповідних результатів навчання, що забезпечує дисципліна	Результатом навчання дисципліні є набуття студентами таких знань і умінь: <i>Знання</i> - закономірності реалізації біологічних особливостей тварин, їх потенційну продуктивність; - особливості потреби організму тварин в мінеральних та поживних речовинах, у воді залежно від фізіологічного стану та рівня продуктивності; - типи годівлі та рівні споживання різних кормів; - сучасні селекційні програми та технології виробництва і переробки продукції тваринництва; - математичне програмування та оптимізація процесів виробництва, основи економіки, зоогігієни з основами проектування та будівництва тваринницьких об'єктів, механізації виробничих процесів; - математичні принципи та послідовність розроблення моделей, що відображають характеристики і складові процесу годівлі тварин. <i>Вміння</i> - поєднувати абстрактне мислення з аналізом та синтезом технологічних процесів; - поєднувати інформаційні та комунікаційні технології; - впроваджувати різні рівні живлення тварин та контролювати якість кормів та кормових засобів; - комбінувати заходи за для підвищення рівня продуктивності тварин та якості їх продукції; - проектувати та моделювати технологічні процеси в годівлі тварин; - організовувати підприємницьку і фінансову діяльність з виробництва продукції тваринництва; - застосовувати знання з управління та законодавчого забезпечення виробництва продукції тваринництва; - застосовувати біологічні, фізіологічні та біохімічні особливості тварин та їх продукції при обранні технології виробництва та проведення дослідницької діяльності; - використовувати знання основних напрямів та перспектив розвитку галузей тваринництва України, розуміння проблем у підприємницьких формуваннях аграрної сфери та вміння застосовувати зарубіжний досвід

	розвитку сільського господарства.
Опис дисципліни	
Попередні умови, необхідні для вивчення дисципліни	Немає
Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися	25 студентів
Теми аудиторних занять	Теми лекцій 1.Моделювання, як метод наукового пізнання та інструмент управління технологічним процесом в годівлі тварин. 2.Основні етапи моделювання. Схема. Дослідження модельованої системи і постановка задачі. 3.Математичні методи і моделі як засіб прийняття ефективних рішень. 4.Принцип побудови математичної моделі оптимізації раціонів для різних видів с.-г. тварин. 5.Особливості побудови математичної моделі оптимізації складу комбікормів для тварин. 6-7.Особливості моделювання технологічних процесів годівлі ВРХ 8.Особливості моделювання технологічних процесів годівлі свиней 9.Особливості моделювання технологічних процесів годівлі овець 10.Особливості моделювання технологічних процесів годівлі коней 11.Особливості моделювання технологічних процесів годівлі птиці 12.Особливості моделювання технологічних процесів годівлі риби 13.Особливості моделювання технологічних процесів годівлі звірів 14.Використання гаджетів з метою швидкого вирішення технологічних питань годівлі тварин. Теми практичних занять 1-2.Ознайомлення з методикою розв'язання оптимізаційних задач лінійного програмування в середовищі EXCEL. 3-4.Розробка моделей оптимізації раціонів для різних видів тварин та вирішення їх з використанням програм на ПК на прикладі задачі з оптимізації раціонів для корів. 5-6.Розробка моделей оптимізації складу рецептів комбікормів для різних видів тварин та вирішення їх з використанням програм на ПК. 7.Розробка моделей оптимізації раціонів для великої рогатої худоби та вирішення їх з використанням програм на ПК. 8.Розробка моделей оптимізації раціонів для свиней та вирішення їх з використанням програм на ПК. 9.Розробка моделей оптимізації раціонів для овець та вирішення їх з використанням програм на ПК.

	10.Розробка моделей оптимізації раціонів для коней та вирішення їх з використанням програм на ПК. 11.Розробка моделей оптимізації раціонів для птиці та вирішення їх з використанням програм на ПК. 12.Розробка моделей оптимізації раціонів для риби та вирішення їх з використанням програм на ПК. 13.Розробка моделей оптимізації раціонів для звірів та вирішення їх з використанням програм на ПК. 14.Використання гаджетів з метою швидкого вирішення технологічних питань годівлі тварин
Мова викладання	Українська.

Кафедра безпечності та якості харчових продуктів, сировини і технологічних процесів

Назва дисципліни	Біотехнологія м'ясних і молочних продуктів
Викладач	Мерзлова Галина Вікторівна кандидат сільськогосподарських наук, доцент кафедри безпечності та якості харчових продуктів, сировини і технологічних процесів
Курс та семестр, у якому планується вивчення дисципліни	4 курс, 1-2 семестр
Факультети, студентам яких пропонується вивчати дисципліну	Біолого-технологічний факультет
Перелік компетентностей та відповідних результатів навчання, що забезпечує дисципліна	Результатом навчання дисципліні є набуття студентами таких знань і умінь: <i>Знання</i> - про принципи конструювання продуцентів білків та низькомолекулярних біологічно активних сполук - про основні групи мікроорганізмів та їх біохімічної діяльність; - про морфологічні, фізіологічні ознаки мікроорганізмів, поширення їх у природі; - мікрофлору продуктової сировини та визначення можливості забруднення харчових продуктів патогенними мікроорганізмами та шляхи їх потрапляння; - характеристику основних технологічних процесів із використанням мікроорганізмів для виготовлення харчових продуктів та попередження харчових інфекцій та отруєнь; - значення мікробіологічних процесів при виробництві, переробці та зберіганні харчових продуктів; - впливу різних факторів навколишнього середовища на життєдіяльність мікроорганізмів; - основних представників патогенних мікроорганізмів і основи профілактики харчових захворювань; - особливостей мікрофлори основних груп харчових продуктів; - технологічні схеми отримання різних біотехнологічних продуктів та способи їх використання. <i>Вміння:</i> - використовувати набуті знання про основні групи мікроорганізмів та їх біохімічну діяльність в практичній діяльності; - застосовувати набуті знання для регулювання життєдіяльності мікроорганізмів для оптимізації харчових виробництв; - використовувати знання для обґрунтування дій працівника з метою стимулювання бажаних мікробіологічних процесів і гальмування небажаних; - проводити комплексну оцінку основних технологічних

	процесів виготовлення харчових продуктів з позиції мікробіологічної доцільності виробництва ; - застосовувати набуті знання про основні принципи чинників навколишнього середовища для регулювання життєдіяльності мікроорганізмів та оптимізації харчових виробництв; - володіти навичками заходів профілактики харчових отруєнь та інфекцій; - застосовувати методики оцінки якості продовольчої сировини та готової продукції за мікробіологічними показниками для основних груп харчових продуктів; - давати оцінку аналізованої проби відповідно до вимог технологічного режиму, або державного стандарту; - володіти методами визначення конкретних мікроорганізмів у сировині та продукції; - використовувати державні норми регулювання в практиці виробництва та зберігання харчових продуктів у своїй професійній діяльності.
Опис дисципліни	
Попередні умови, необхідні для вивчення дисципліни	Немає
Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися	25 студентів
Теми аудиторних занять	Теми лекцій 1. Промислові біотехнології 2. Біотехнології одержання глюкози 3. Біотехнології виробництва L-яблучної кислоти 4. Одержання ензимів для технології переробки молока 5. Використання біотехнологічних підходів у виробництві йогуртів, кефіру та простокваші 6. Пробиотики і пребіотики у технології переробки молока 7. Застосування іммобілізованих ферментів у технології переробки молока. 8. Переробка молочного цукру. 9. Бактеріальні закваски для виготовлення сирів. 10. Використання біотехнологічних підходів у виробництві сирів. 11. Біотехнологічні підходи визначення харчової цінності та токсичності продуктів харчування. 12. Біотехнології у м'ясній промисловості. 13. Біотехнологія приготування в'яленого м'яса. 14. Біотехнологія маринування м'яса кисломолочними продуктами. 15. Біотехнологічні підходи та методики визначення антибіотиків у молоці та продуктах його переробки. 16. Біотехнологічні методи визначення антибіотиків у м'ясі та м'ясопродуктах.

	17. Біотехнологічні підходи визначення харчової цінності та токсичності продуктів харчування. Теми практичних занять 1. Одержання та використання харчових продуктів за допомогою біотехнологічних підходів 2. Дослідження впливу ензимів на зсідання молока 3. Дослідження дії нативних ферментів на зміну кислотності молока 4. Дослідження дії іммобілізованих ферментів на зміну кислотності молока 5. Використання Тетрахімени піріформіс для оцінки якості молока 6. Використання Тетрахімени піріформіс для оцінки якості м'яса 7. Дослідження впливу біотехнологічних методів на якість м'яса 8. Біотехнологічні методи визначення антибіотиків у молоці, м'ясі та продуктах їх переробки 9. Біотехнологічні підходи під час виробництва сирів 10. Біотехнологічні підходи під час виробництва йогуртів, простокваш 11. Дослідження впливу застосування ферментів на якість продуктів переробки молока 12. Біотехнологічні підходи під час виробництва бастурми, хамону та ін.
Мова викладання	Українська

Назва дисципліни	Технологія переробки вторинної сировини
Викладач	Мерзлова Галина Вікторівна кандидат сільськогосподарських наук, доцент кафедри безпечності та якості харчових продуктів, сировини і технологічних процесів
Курс та семестр, у якому планується вивчення дисципліни	5 курс, 2 семестр
Факультети, студентам яких пропонується вивчати дисципліну	Біолого-технологічний факультет
Перелік компетентностей та відповідних результатів навчання, що забезпечує дисципліна	Результатом навчання дисципліни є набуття студентами таких знань і умінь: Знання - теоретичні і практичні основи утворення та використання вторинних продуктів; - розробляти технологічні схеми щодо переробки вторинних продуктів; - здатність застосовувати системний підхід, знання сучасних технологій та методів при проектуванні; - здатність продемонструвати знання і розуміння формування і застосування математичних принципів і методів; - здатність запропонувати і обґрунтувати заходи з підвищення ефективності технології переробки вторинної сировини; - вплив вторинної сировини на довкілля. Вміння - застосовувати методи визначення хімічного складу і властивостей вторинних ресурсів та продуктів, що з них отримані; - раціонально використовувати існуючі технологічні рішення переробки вторинних матеріальних ресурсів; - обґрунтувати пропозиції щодо впровадження сучасного обладнання для удосконалення технологій, покращення якості продуктів харчування, умов зберігання та реалізації; - розроблювати та впроваджувати технічні і технологічні заходи на основі принципів ресурсо- та енергозаощадження; - знання і розуміння спеціальних інженерних, економічних та екологічних аспектів, на рівні, необхідному для досягнення результатів освітньої програми, в тому числі з урахуванням останніх досягнень науки і техніки; - здатність аналізувати, застосовувати та створювати складні інженерні технології, процеси, системи і обладнання, обирати, аналізувати і розробляти придатні типові аналітичні, розрахункові та експериментальні методи, аналізувати результати таких досліджень; - здатність використовувати передові досягнення при проектуванні об'єктів; - розуміння та досвід застосування методик проектування і

	дослідження; - здатність самостійно навчатися протягом життя з урахуванням попередньо набутого досвіду; - здатність відстежувати розвиток науки і техніки та застосовувати сучасні знання.
Опис дисципліни	
Попередні умови, необхідні для вивчення дисципліни	Немає
Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися	25 студентів
Теми аудиторних занять	Теми лекцій 1. Завдання та значення дисципліни для підготовки фахівців галузі. 2. Соціально-економічне значення використання прогресивних ресурсозберігаючих технологій в харчовій промисловості 3. Номенклатура і класифікація вторинних матеріальних ресурсів харчової промисловості 4. Хімічний склад овочевої та фруктової сировини і значення окремих речовин для її зберігання й переробки 5. Вторинна сировина та ветеринарносанітарні вимоги до її збирання та переробки на м'ясопереробних підприємствах 6. Кров. збирання та переробка крові 7. Способи переробки кісток на м'ясопереробних підприємствах різної потужності 8. Жир-сирець: збирання, переробка та витоплювання 9. Ендокринно-ферментна та спеціальна сировина 10. Колаген – кератиновмісна сировина 11. Раціональне використання вторинної сировини птахопереробного виробництва 12. Виробництво кормової продукції для сільськогосподарських та нерепродуктивних тварин (котів і собак) 13. Напрямки раціонального використання і переробки нехарчової сировини (гній та послід) Теми практичних занять 1. Проведення вхідного інструктажу з техніки безпеки праці. 2. Ветеринарно-санітарні вимоги до збору, транспортування тварин і відходів сировини тваринного походження 3. Первинна обробка крові (стабілізація, дефібринування, сепарування, знебарвлення, консервування, теплова та хімічна коагуляція). Продукти отримані при переробці крові 4. Технологічний процес комплексної переробки кістки на вітчизняних і зарубіжних лініях. Виробництво клею та желатину. 5. Способи переробки жиру-сирцю 6. Відходи і залишки стічних вод м'ясопереробних

	підприємств та їх раціональне використання. Виробництво технічного жиру із жиромаси виробничих стоків. Технологія отримання господарського мила 7. Основні процеси виробництва органопрепаратів. Види органопрепаратів з тваринної сировини та їх характеристика 8. Технологія переробки рога-копитної сировини, волосу та щетини. Виробництво рогового борошна. Технологія кератинового клею. Технологія комплексного виробництва природних амінокислот. Виробництво кератинового гідролізату. 9. Технологія отримання пір'яного борошна. Використання гідролізованого пера та курячого масла в промисловості. Технологія отримання курячого пепсину, гіалуронової кислоти. Раціональні способи переробки яєчної шкаралупи. 10. Використання вторинної сировини на виробництво кормів для плотоядних непродуктивних (домашніх) тварин. 11. Раціональне використання відходів: компостування, вермикюльтура, риболовно-біологічні ставки.; пудрет, вестлаж і новосаж.
Мова викладання	Українська

Назва дисципліни	Технохімічний контроль виробництва харчових продуктів
Викладач	Мерзлова Галина Вікторівна кандидат сільськогосподарських наук, доцент кафедри безпечності та якості харчових продуктів, сировини і технологічних процесів
Курс та семестр, у якому планується вивчення дисципліни	3 курс, 2 семестр
Факультети, студентам яких пропонується вивчати дисципліну	Біолого-технологічний факультет
Перелік компетентностей та відповідних результатів навчання, що забезпечує дисципліна	Результатом навчання дисципліні є набуття студентами таких знань і умінь: <i>Знання</i> - функції і завдання технохімічного контролю виробництва; - порядок організації технохімічного контролю на підприємствах галузі; - основні вимоги нормативних документів до якості сировини і готової продукції; - технологічні схеми виробництва основних видів продукції; - технологічні фактори, що впливають на якість продукції; - види браку продукції, причини його виникнення і шляхи попередження; - методи визначення показників якості сировини, продукції, напівфабрикатів і контролю технологічних процесів; - періодичність контролю і засоби його виконання; - правила техніки безпеки роботи в хімічній лабораторії; - будову, принцип роботи і умови експлуатації лабораторних приладів і устаткування. <i>Вміння</i> - методи визначення показників якості сировини, продукції, напівфабрикатів і контролю технологічних процесів; - періодичність контролю і засоби його виконання; - правила техніки безпеки роботи в хімічній лабораторії; - будову, принцип роботи і умови експлуатації лабораторних приладів і устаткування. - робота з діючою в галузі НТД і затвердженими методиками досліджень; - користування хімічним посудом, інструментами, реактивами, приладами і лабораторним устаткуванням; - відбирати середні проби сировини, матеріалів, готової продукції і готувати їх до досліджень; - порівнювати і оцінювати одержані результати досліджень, виконувати контрольно-облікові –записи.
Опис дисципліни	
Попередні умови, необхідні для вивчення дисципліни	Немає

Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися	25 студентів
Теми аудиторних занять	Теми лекцій 1. Організація технологічного і мікробіологічного контролю на підприємствах молочної промисловості. Завдання та значення дисципліни для підготовки фахівців галузі. 2. Організація роботи лабораторії технохімічного контролю на підприємствах молочної промисловості. Обладнання та сучасні прилади для контролю якості продуктів. 3. Правила приготування, зберігання та перевірка реактивів, перевірка точності контрольно-вимірювальної апаратури. 4. Порядок приймання, контроль якості молока. 5. Схема технохімічного, мікробіологічного, санітарно – гігієнічного, органолептичного контролю готової продукції. 6. Сучасні схеми контролю якості ISO та безпеки при виробництві молочних продуктів на підприємстві. 7. Основи системи HACCP, принципи, основні визначення та структура. 8. Визначення критичних точок контролю при виробництві молока і молочних продуктів. 9. Контроль режимів миття та дезінфекції обладнання. Теми практичних занять 1. Проведення вхідного інструктажу з техніки безпеки праці. 2. Вивчення правил відбору проб та проведення технохімічного контролю пастеризованого молока. 3. Технохімічний контроль у виробництві кисломолочного сиру 4. Технохімічний контроль у виробництві сметани. 5. Технохімічний контроль виробництва масла. 6. Технохімічний контроль виробництва спредів. 7. Вимоги нормативно-технічної документації до масла. 8. Вимоги нормативно-технічної документації до м'яких сичужних сирів. 9. Технохімічний контроль твердого сиру. 10. Технохімічний контроль варених ковбас. 11. Технохімічний контроль копчених ковбас. 12. Технохімічний контроль копченого м'яса. 13. Технохімічний контроль в'яленого м'яса. 14. Технохімічний контроль печеного м'яса.
Мова викладання	Українська

Назва дисципліни	Харчова хімія
Викладач	Недашківська Наталія Володимирівна кандидат сільськогосподарських наук, асистент кафедри безпечності та якості харчових продуктів, сировини і технологічних процесів
Курс та семестр, у якому планується вивчення дисципліни	2 курс, 1 семестр
Факультети, студентам яких пропонується вивчати дисципліну	Екологічний факультет
Перелік компетентностей та відповідних результатів навчання, що забезпечує дисципліна	Результатом навчання дисципліні є набуття студентами таких знань і умінь: <i>Знання</i> - будови, властивостей, біологічного значення макронутрієнтів та мікронутрієнтів; - обміну білків, вуглеводів, ліпідів в організмі людини; - особливостей хімічних перетворень білків, вуглеводів, ліпідів, мінеральних елементів, які відбуваються при зберіганні та використанні продуктів харчування <i>Вміння</i> - грамотно і безпечно використовувати харчові продукти, які відповідають вимогам науки про харчування; - швидко виявляти та перешкоджати дії чинників, що сприяють псуванню сировини та матеріалів при переробці та зберіганні; - володіти навичками системного аналізу якості сировини та продуктів з метою прогнозування зміни комплексу властивостей в процесі переробки, зберігання та приготування продуктів з відповідними властивостями; - зробити висновки, щодо безпечності харчового об'єкту, який досліджується; - досліджувати вплив різних факторів на денатурацію білків; - визначати якісними реакціями вміст в сировині та продуктах харчування нутрієнтів; - досліджувати вплив умов і терміну зберігання жирів на їх хімічні константи; - виявляти в досліджуваних пробах вуглеводи; - виконувати якісний і кількісний аналіз вітамінів
Опис дисципліни	
Попередні умови, необхідні для вивчення дисципліни	Немає
Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися	25 студентів
Теми аудиторних занять	Теми лекцій 1. Вступна лекція. Білки, будова, властивості, перетворення у харчових процесах

	2. Вуглеводи. Будова, властивості, перетворення в харчових технологіях 3. Ліпіди. Будова, властивості, їх перетворення в харчових технологіях 4. Роль вітамінів у харчуванні людини та проблема забезпечення ними організму. 5. Мінеральні речовини. 6. Харчові кислоти. 7. Харчові добавки. Теми практичних занять 1. Методи визначення білка у харчових продуктах 2. Методи визначення масової частки вуглеводів у харчових продуктах 3. Методи визначення ліпідів у харчових продуктах 4. Методи визначення вітамінів в харчових продуктах та сировині 5. Методи визначення мінеральних речовин. у харчових продуктах 6. Методи визначення харчових добавок. 7. Безпека продуктів харчування.
Мова викладання	Українська

Назва дисципліни	Безпека продуктів забою тварин
Викладач	Недашківський Володимир Михайлович кандидат сільськогосподарських наук, доцент кафедри безпечності та якості харчових продуктів, сировини і технологічних процесів
Курс та семестр, у якому планується вивчення дисципліни	3 курс СП, 1 семестр
Факультети, студентам яких пропонується вивчати дисципліну	Біолого-технологічний факультет
Перелік компетентностей та відповідних результатів навчання, що забезпечує дисципліна	Результатом навчання дисципліні є набуття студентами таких знань і умінь: <i>Знання</i> - правила визначення контролю вгодності забійних тварин та одержання туш відповідно до вимог чинних державних стандартів; - технологію первинної переробки худоби, свиней, птиці та кролів для одержання продуктів забою тварин. <i>Вміння</i> - забезпечувати правильну підготовку тварин до реалізації; - визначати категорію вгодності тварин; - організовувати їх транспортування та здавання на м'ясопереробні підприємства; - застосовувати сучасні технології консервування м'яса та м'ясопродуктів в умовах господарства; - визначити свіжість та технологічні властивості м'яса як сировини для споживання та переробки.
Опис дисципліни	
Попередні умови, необхідні для вивчення дисципліни	Немає
Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися	25 студентів
Теми аудиторних занять	Теми лекцій 1. Безпека та вимоги до первинної обробки великої рогатої худоби та свиней на м'ясопереробних підприємствах 2. Технологічна схема переробки сухопутної та водоплавної птиці та переробка кролів 3. Склад і властивості м'яса. 4. Товарне оцінювання якості туш тварин та їх сортовий розруб 5. Склад і поживна цінність субпродуктів. 6. Консервування м'яса і м'ясопродуктів. 7. Технологія переробки ендокринно-ферментної та спеціальної сировини

	Теми практичних занять 1. Безпека та санітарно-гігієнічні вимоги до транспортування забійних тварин і птиці. 2. Технологічна структура м'ясопереробних підприємств. 3. Визначення категорій вгодованості забійних тварин у живому стані. 4. Визначення вгодованості за якістю м'яса. 5. Визначення категорії вгодованості за характеристикою туш худоби і птиці та їх клеймування. 6. Вимоги до сортової розрубки туш забійних тварин та птиці при виробництві фасованого м'яса. 7. Морфологічний та хімічний склад відрубів різних сортів. 8. Визначення видової належності м'яса 9. Методи визначення свіжості м'яса. Відбір середніх проб. Органолептична оцінка свіжості м'яса. 10. Технологія оброблення, консервування та зберігання кишкової сировини. 11. Методи дослідження якості та безпеки тваринних жирів. 12. Технологія первинного оброблення крові: стабілізація, дефібринування, консервування крові та її компонентів. 13. Вимоги до технології первинної обробки шкур, щетини, волосу, рога-копитної сировини, вовни, пір'я. 14. Технологія переробки утильсировини на кормове борошно
Мова викладання	Українська

Назва дисципліни	Безпека продуктів забою тварин
Викладач	Недашківський Володимир Михайлович кандидат сільськогосподарських наук, доцент кафедри безпечності та якості харчових продуктів, сировини і технологічних процесів
Курс та семестр, у якому планується вивчення дисципліни	4 курс, 2 семестр
Факультети, студентам яких пропонується вивчати дисципліну	Біолого-технологічний факультет
Перелік компетентностей та відповідних результатів навчання, що забезпечує дисципліна	Результатом навчання дисципліні є набуття студентами таких знань і умінь: <i>Знання</i> - правила визначення контролю вгодованості забійних тварин та одержання туш відповідно до вимог чинних державних стандартів; - технологію первинної переробки худоби, свиней, птиці та кролів для одержання продуктів забою тварин. <i>Вміння</i> - забезпечувати правильну підготовку тварин до реалізації; - визначати категорію вгодованості тварин; - організовувати їх транспортування та здавання на м'ясопереробні підприємства; - застосовувати сучасні технології консервування м'яса та м'ясопродуктів в умовах господарства; - визначити свіжість та технологічні властивості м'яса як сировини для споживання та переробки.
Опис дисципліни	
Попередні умови, необхідні для вивчення дисципліни	Немає
Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися	25 студентів
Теми аудиторних занять	Теми лекцій 8. Роль і значення м'ясних продуктів у харчуванні людини. 9. Безпека та вимоги до первинної обробки великої рогатої худоби на м'ясопереробних підприємствах 10. Технологічна схема переробки сухопутної та водоплавної птиці та переробка кролів 11. Безпека та санітарно-гігієнічні вимоги до первинної переробки свиней. 12. Склад і властивості м'яса. 13. Товарне оцінювання якості туш тварин та їх сортовий розруб 14. Маркування м'яса 15. Склад і поживна цінність субпродуктів.

	16. Ветеринарно-санітарні умови переробки тваринних жирів. 17. Причини псування м'яса та м'ясних продуктів. 18. Консервування м'яса і м'ясопродуктів. 19. Технологія переробки ендокринно-ферментної та спеціальної сировини 20. Санітарно-гігієнічні вимоги до оброблення шкуро-хутрової сировини. Теми практичних занять 15. Забійні тварини різних видів і порід як сировина для м'ясопереробної промисловості 16. Порядок оформлення супровідної документації на забійних тварин. 17. Безпека та санітарно-гігієнічні вимоги до транспортування забійних тварин і птиці. 18. Технологічна структура м'ясопереробних підприємств. 19. Санітарно-гігієнічні вимоги до переробки птиці. 20. Безпека та санітарно-гігієнічні вимоги до переробки кролів. 21. Визначення категорій вгодованості забійних тварин у живому стані. 22. Визначення вгодованості за якістю м'яса. 23. Визначення категорії вгодованості за характеристикою туш худоби і птиці. 24. Правила клеймування м'яса всіх видів. 25. Вимоги до сортової розрубки туш забійних тварин та птиці при виробництві фасованого м'яса. 26. Морфологічний та хімічний склад відрубів різних сортів. 27. Визначення видової належності м'яса. 28. Визначення свіжості м'яса за органолептичними показниками. 29. Лабораторні та біохімічні методи дослідження м'яса. 30. Визначення видової належності м'яса за анатомічною будовою. 31. Вимоги та безпека технології охолодження і зберігання м'яса та м'ясних продуктів. 32. Методи визначення м'яса одержаного від забою хворих або в стані агонії тварин. 33. Небажані зміни у м'ясі у разі порушення умов зберігання. 34. Методи дослідження якості та безпеки тваринних жирів. 35. Класифікація кишкової сировини. Вади кишкової сировини і фабрику 36. Технологія оброблення, консервування та зберігання кишкової сировини 37. Технологія первинної обробки харчових субпродуктів 38. Виробництво м'ясних консервів та ковбасних виробів як способи консервування. 39. Сутність, існуючі способи та оцінювання консервування солінням. 40. Зміни у м'ясі у разі оброблення димом. Консервування м'яса високою температурою.
--	---

	41. В'ялення та сублимаційне висушування - сутність, методи та оцінювання якості одержаних продуктів. 42. Терміни зберігання замороженого м'яса і субпродуктів. 43. Норми втрат м'яса у разі холодного оброблення. Особливості заморожування тушок птахів. 44. Опромінення м'яса та оброблення його вуглекислотою і озоном. 45. Санітарно-гігієнічні вимоги до збирання крові. Основні види продукції з крові та вимоги до якості сировини. 46. Технологія первинного оброблення крові: стабілізація, дефібринування, консервування крові та її компонентів. 47. Санітарно-гігієнічні вимоги до відбору ендокринно-ферментної сировини. 48. Вимоги до технології первинної обробки шкур 49. Технологічні процеси збирання, обробки, пакування і зберігання вовни, щетини, волосся, пір'я та рого-копитної сировини. 50. Санітарно-гігієнічні вимоги до оброблення щетини-шпарки. 51. Технологія переробки утильсировини на кормове борошно 52. Технологія первинного оброблення яєць. 53. Виробництво яєчного меланжу.
Мова викладання	Українська

Назва дисципліни	Технологія продуктів забою
Викладач	Недашківський Володимир Михайлович кандидат сільськогосподарських наук, доцент кафедри безпечності та якості харчових продуктів, сировини і технологічних процесів
Курс та семестр, у якому планується вивчення дисципліни	4 курс СП, 1 семестр
Факультети, студентам яких пропонується вивчати дисципліну	Біолого-технологічний факультет
Перелік компетентностей та відповідних результатів навчання, що забезпечує дисципліна	Результатом навчання дисципліні є набуття студентами таких знань і умінь: <i>Знання</i> - правила визначення контролю вгодованості забійних тварин та одержання туш відповідно до вимог чинних державних стандартів; - технологію первинної переробки худоби, свиней, птиці та кролів для одержання продуктів забою тварин. <i>Вміння</i> - забезпечувати правильну підготовку тварин до реалізації; - визначати категорію вгодованості тварин; - організовувати їх транспортування та здавання на м'ясопереробні підприємства; - застосовувати сучасні технології консервування м'яса та м'ясопродуктів в умовах господарства; - визначити свіжість та технологічні властивості м'яса як сировини для споживання та переробки.
Опис дисципліни	
Попередні умови, необхідні для вивчення дисципліни	Немає
Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися	25 студентів
Теми аудиторних занять	Теми лекцій 21. Роль і значення м'ясних продуктів у харчуванні людини. 22. Безпека та вимоги до первинної обробки великої рогатої худоби на м'ясопереробних підприємствах 23. Технологічна схема переробки сухопутної та водоплавної птиці та переробка кролів 24. Безпека та санітарно-гігієнічні вимоги до первинної переробки свиней. 25. Безпека та санітарно-гігієнічні вимоги до первинної переробки овець 26. Склад і властивості м'яса. 27. Товарне оцінювання якості туш тварин та їх сортовий розруб

	28. Маркування м'яса 29. Склад і поживна цінність субпродуктів. 30. Ветеринарно-санітарні умови переробки тваринних жирів. 31. Причини псування м'яса та м'ясних продуктів. 32. Консервування м'яса і м'ясопродуктів. 33. Технологія переробки ендокринно-ферментної та спеціальної сировини 34. Санітарно-гігієнічні вимоги до оброблення шкуро-хутрової сировини. Теми практичних занять 54. Безпека та санітарно-гігієнічні вимоги до транспортування забійних тварин і птиці. 55. Технологічна структура м'ясопереробних підприємств. 56. Визначення категорій вгодованості забійних тварин у живому стані. 57. Визначення вгодованості за якістю м'яса. 58. Визначення категорії вгодованості за характеристикою туш худоби і птиці та їх клеймування. 59. Вимоги до сортової розрубки туш забійних тварин та птиці при виробництві фасованого м'яса. 60. Морфологічний та хімічний склад відрубів різних сортів. 61. Визначення видової належності м'яса 62. Методи визначення свіжості м'яса. Відбір середніх проб. Органолептична оцінка свіжості м'яса. 63. Технологія оброблення, консервування та зберігання кишкової сировини. 64. Методи дослідження якості та безпеки тваринних жирів. 65. Технологія первинного оброблення крові: стабілізація, дефібринування, консервування крові та її компонентів. 66. Вимоги до технології первинної обробки шкур, щетини, волосу, рого-копитної сировини, вовни, пір'я. 67. Технологія переробки утильсировини на кормове борошно
Мова викладання	Українська

Назва дисципліни	Технологія продуктів забою
Викладач	Недашківський Володимир Михайлович кандидат сільськогосподарських наук, доцент кафедри безпечності та якості харчових продуктів, сировини і технологічних процесів
Курс та семестр, у якому планується вивчення дисципліни	4 курс, 1 семестр
Факультети, студентам яких пропонується вивчати дисципліну	Біолого-технологічний факультет
Перелік компетентностей та відповідних результатів навчання, що забезпечує дисципліна	Результатом навчання дисципліні є набуття студентами таких знань і умінь: <i>Знання</i> - правила визначення контролю вгодованості забійних тварин та одержання туш відповідно до вимог чинних державних стандартів; - технологію первинної переробки худоби, свиней, птиці та кролів для одержання продуктів забою тварин. <i>Вміння</i> - забезпечувати правильну підготовку тварин до реалізації; - визначати категорію вгодованості тварин; - організовувати їх транспортування та здавання на м'ясопереробні підприємства; - застосовувати сучасні технології консервування м'яса та м'ясопродуктів в умовах господарства; - визначити свіжість та технологічні властивості м'яса як сировини для споживання та переробки.
Опис дисципліни	
Попередні умови, необхідні для вивчення дисципліни	Немає
Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися	25 студентів
Теми аудиторних занять	Теми лекцій 35. Роль і значення м'ясних продуктів у харчуванні людини. 36. Безпека та вимоги до первинної обробки великої рогатої худоби на м'ясопереробних підприємствах 37. Технологічна схема переробки сухопутної та водоплавної птиці та переробка кролів 38. Безпека та санітарно-гігієнічні вимоги до первинної переробки свиней. 39. Безпека та санітарно-гігієнічні вимоги до первинної переробки овець 40. Склад і властивості м'яса. 41. Товарне оцінювання якості туш тварин та їх сортовий розруб 42. Маркування м'яса

	43. Склад і поживна цінність субпродуктів. 44. Ветеринарно-санітарні умови переробки тваринних жирів. 45. Причини псування м'яса та м'ясних продуктів. 46. Консервування м'яса і м'ясопродуктів. 47. Технологія переробки ендокринно-ферментної та спеціальної сировини 48. Санітарно-гігієнічні вимоги до оброблення шкуро-хутрової сировини. Теми практичних занять 68. Безпека та санітарно-гігієнічні вимоги до транспортування забійних тварин і птиці. 69. Технологічна структура м'ясопереробних підприємств. 70. Визначення категорій вгодованості забійних тварин у живому стані. 71. Визначення вгодованості за якістю м'яса. 72. Визначення категорії вгодованості за характеристикою туш худоби і птиці та їх клеймування. 73. Вимоги до сортової розробки туш забійних тварин та птиці при виробництві фасованого м'яса. 74. Морфологічний та хімічний склад відрубів різних сортів. 75. Визначення видової належності м'яса. 76. Визначення свіжості м'яса. 77. Визначення видової належності м'яса за анатомічною будовою. 78. Методи дослідження якості та безпеки тваринних жирів. 79. Технологія оброблення, консервування та зберігання кишкової сировини 80. Технологія первинної обробки харчових субпродуктів 81. Виробництво м'ясних консервів та ковбасних виробів як способи консервування. 82. Оцінювання якості м'ясної сировини за органолептичними показниками та лабораторними методами. 83. Зміни у м'ясі у разі оброблення димом. Консервування м'яса високою температурою. 84. В'ялення та сублімаційне висушування - сутність, методи та оцінювання якості одержаних продуктів. 85. Терміни зберігання замороженого м'яса і субпродуктів. 86. Технологія первинного оброблення крові: стабілізація, дефібринування, консервування крові та її компонентів. 87. Вимоги до технології первинної обробки шкур, щетини, волосу, рога-копитної сировини, вовни, пір'я. 88. Технологія переробки утильсировини на кормове борошно
Мова викладання	Українська

Назва дисципліни	Актуальні технології харчових виробництв
Викладач	Слюсаренко Алла Олександрівна Кандидат ветеринарних наук, доцент кафедри безпечності та якості харчових продуктів, сировини і технологічних процесів
Курс та семестр, у якому планується вивчення дисципліни	1 курс магістри, 2 семестр
Факультети, студентам яких пропонується вивчати дисципліну	Біолого-технологічний факультет
Перелік компетентностей та відповідних результатів навчання, що забезпечує дисципліна	Результатом навчання дисципліні є набуття студентами таких знань і умінь: <i>Знання</i> - систематизацію основних видів харчової продукції; - соціально-економічні передумови створення в Україні індустрії здорового харчування; - функції і властивості оздоровчих харчових продуктів та наукові основи створення функціональних продуктів для окремих груп населення; компоненти продуктів, їх класифікацію і властивості; - основні групи харчових та біологічно активних добавок і способи введення їх до складу оздоровчих харчових продуктів; - властивості нетрадиційної сировини для оздоровчих харчових продуктів; - напрями розширення сектору функціональних продуктів. <i>Вміння</i> - визначати функції їжі та роль функціональних компонентів їжі в оздоровчому харчуванні людини; - визначати зв'язок між використаними харчовими і біологічноактивними добавками і споживчими властивостями оздоровчих харчових продуктів; - визначати групи харчових добавок за «Е»-кодифікацією; - складати раціон оздоровчого харчування для окремих верств населення; - проводити оцінку безпечності біологічно активних добавок до їжі; - формувати інгредієнтний склад оздоровчих харчових продуктів і функціональних напоїв.
Опис дисципліни	
Попередні умови, необхідні для вивчення дисципліни	Немає
Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися	25 студентів

Теми аудиторних занять	Теми лекцій 1.Сучасний стан забезпечення населення продуктами харчування 2. Наукові принципи збагачення харчових продуктів мікронутрієнтами 3. Принципи методів контролю показників безпечності і якості сировини, продуктів функціонального та спеціального харчування. 4. Наукові основи функціонального та спеціального харчування 5. Технології отримання продуктів лікувально-профілактичного харчування 6. Харчування літніх людей 7. Технології продуктів для спортсменів та їх особливості 8. Харчування вагітних, породіль та годуючих матерів 9. Харчові добавки та їх безпечність 10. БАДи їх функціональна роль та оцінка безпечності Теми практичних занять 1. Розробка меню функціонального харчування для різних груп населення 2. Технології виробництва рублених напівфабрикатів, збагачених харчовими волокнами 3. Технологія виробництва рублених напівфабрикатів, збагачених вітаміном С 4. Технології виготовлення білково-жирових емульсій та розрахунок жирнокислотного складу 5. Основні умови раціонального харчування та режиму харчування 6. Технологія приготування блюд із рибної котлетної маси 7. Технологія приготування блюд із яєць 8. Технологія приготування блюд із кисломолочного сиру. 9. Послідовність приготування обіду із трьох блюд
Мова викладання	Українська

Назва дисципліни	Безпека продовольчої сировини і харчових продуктів
Викладач	Слюсаренко Алла Олександрівна Кандидат ветеринарних наук, доцент кафедри безпечності та якості харчових продуктів, сировини і технологічних процесів
Курс та семестр, у якому планується вивчення дисципліни	2 курс, 2 семестр
Факультети, студентам яких пропонується вивчати дисципліну	Екологічний факультет
Перелік компетентностей та відповідних результатів навчання, що забезпечує дисципліна	Результатом навчання дисципліні є набуття студентами таких знань і умінь: <i>Знання</i> - основні види і класифікацію небезпечних чинників, які можуть виникнути під час споживання харчових продуктів; - характеристику основних техногенних та біогенних забруднювальних речовин; - методи визначення забруднюючих речовин в харчових продуктах. - способи фальсифікації харчової продукції; - особливості радіопротекторного харчування; - санітарно-епідеміологічне значення їжі; - заходи запобігання захворюванням аліментарного генезу; - нові тенденції в харчуванні людини. <i>Вміння</i> - провести ідентифікацію харчової продукції; - виявляти фальсифіковані харчові продукти; - створити умови для зберігання харчової продукції; - контролювати безпеку і якість харчових продуктів; - розрізняти типи харчових отруєнь й надавати першу допомогу при харчових отруєннях; - вміти лабораторними методами визначити наявність шкідливих забруднювачів у харчових продуктах.
Опис дисципліни	
Попередні умови, необхідні для вивчення дисципліни	Немає
Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися	25 студентів
Теми аудиторних занять	Теми лекцій 1. Теоретико-методологічні засади харчової безпеки 2. Металічні забруднення 3. Радіонукліди 4. Нітрати, нітрити і нітрозосполуки 5. Пестициди 6. Діоксини, поліциклічні ароматичні і хлорвмісні вуглеводні 7. Мікотоксини

	8. Антибіотики і гормональні препарати 9. Небезпеки мікробіологічного і вірусного походження 10. Токсини природного походження в харчовій продукції 11. Генетично модифіковані джерела харчових продуктів 12. Харчові добавки 13. Технологічні добавки 14. Біологічно активні добавки 15. Безпека харчування, пов'язана з компонентами упаковки 16. Соціальні токсиканти Теми практичних занять 1. Нормування контамінантів у харчових продуктах. 2. Заходи щодо зменшення вмісту катіонів важких металів у харчових продуктах 3. Основні принципи радіозахисного харчування 4. Технологічні засоби зниження вмісту нітратів у харчовій сировині 5. Технологічні способи зниження залишкових кількостей пестицидів у харчових продуктах 6. Запобігання забруднення діоксинами та уміст їх у харчових продуктах 7. Засоби зниження вмісту мікотоксинів у харчовій продукції 8. Вплив антибіотиків та гормональних препаратів на здоров'я людини і навколишнє середовище та запобігання забруднення ними 9. Небезпеки мікробіологічного і вірусного походження 10. Токсини природного походження в харчовій продукції 11. Токсико-гігієнічна оцінка продукції із генетично модифікованих джерел 12. Біобезпека харчових добавок 13. Технологічні добавки 14. Законодавче регулювання біологічно активних добавок 15. Гігієнічні аспекти використання речовин для пакування харчових продуктів 16. Соціальні токсиканти
Мова викладання	Українська

Назва дисципліни	Санітарія і гігієна виробництва харчових продуктів з основами НАССР
Викладач	Слюсаренко Алла Олександрівна Кандидат ветеринарних наук, доцент кафедри безпечності та якості харчових продуктів, сировини і технологічних процесів
Курс та семестр, у якому планується вивчення дисципліни	4 курс, 1 семестр
Факультети, студентам яких пропонується вивчати дисципліну	Біолого-технологічний факультет
Перелік компетентностей та відповідних результатів навчання, що забезпечує дисципліна	Результатом навчання дисципліні є набуття студентами таких знань і умінь: <i>Знання</i> - організацію санітарного нагляду за діяльністю виробництв; - санітарно-гігієнічні вимоги до чинників зовнішнього середовища; - розміщення, планування та утримання виробництв; - основи санітарного господарства для раціональної організації технологічного процесу; - профілактичні заходи щодо виникнення харчових отруєнь та інфекційних захворювань; - дотримання санітарного режиму та особистої гігієни для збереження здоров'я робітників виробництв; - дотримання санітарних норм у визначенні якості продовольчої сировини та харчових продуктів. <i>Вміння</i> - дотримуватись санітарних норм у визначенні якості продовольчої сировини та продукції; - дотримуватись основних гігієнічних принципів виробництва продукції; - розвивати навички в роботі зі спеціальною літературою в галузі санітарії та гігієни; - користуватися нормативною документацією на різні види сировини та готової продукції на виробництвах; - самостійно поновлювати та доповнювати знання, удосконалювати вміння, набуті навички професійної діяльності бакалавра.
Опис дисципліни	
Попередні умови, необхідні для вивчення дисципліни	Немає
Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися	25 студентів
Теми аудиторних занять	Теми лекцій 1. Предмет і завдання санітарії і гігієни у виробництві харчових продуктів 2. Гігієна повітря, води харчових підприємств

	3. Шум, вібрація та вентиляція 4. Санітарія та гігієна м'ясопереробних підприємств 5. Переробка умовно придатного м'яса 6. Обробка субпродуктів та виробництво кишкових фабрикатів 7. Гігієна виробництва харчового жиру, органопрерпаратів та переробки крові 8. Санітарно-гігієнічні вимоги до зберігання м'яса та м'ясопродуктів 9. Гігієна виробництва ковбас та напівфабрикатів 10. Гігієна виробництва консервованого м'яса 11. Обробка технічної тваринної сировини та виробництво кормових та технічних продуктів. 12. Гігієна переробки птиці 13. Гігієна виробництва молочних продуктів 14. Гігієна виробництва заквасок Теми практичних занять 1. Санітарно-мікробіологічне дослідження повітря 2. Санітарно-бактеріологічне дослідження води 3. Санітарно-гігієнічні вимоги до шуму, вібрації та вентиляції на харчових підприємствах 4. Переробка умовно придатного м'яса 5. Обробка субпродуктів та виробництво кишкових фабрикатів 6. Гігієна виробництва харчового жиру, органопрерпаратів та переробки крові 7. Санітарно-гігієнічні вимоги до зберігання м'яса та м'ясопродуктів 8. Гігієна виробництва ковбас та напівфабрикатів 9. Гігієна виробництва консервованого м'яса 10. Обробка технічної тваринної сировини та виробництво кормових та технічних продуктів. 11. Гігієна переробки птиці, яєць 12. Гігієна переробки кролів 13. Гігієна виробництва молочних продуктів 14. Гігієна виробництва заквасок
Мова викладання	Українська

Назва дисципліни	Технологія переробки риби
Викладач	Слюсаренко Алла Олександрівна Кандидат ветеринарних наук, доцент кафедри безпечності та якості харчових продуктів, сировини і технологічних процесів
Курс та семестр, у якому планується вивчення дисципліни	4 курс, 2 семестр
Факультети, студентам яких пропонується вивчати дисципліну	Біолого-технологічний факультет
Перелік компетентностей та відповідних результатів навчання, що забезпечує дисципліна	Результатом навчання дисципліні є набуття студентами таких знань і умінь: <i>Знання</i> - склад, властивості, біологічну і харчову цінність риби; - вимоги до заготовленої сировини для рибної промисловості; - технологічні процеси виробництва різних рибних продуктів; - основний асортимент продукції, яку випускають рибопереробні підприємства, особливості їх виробництва; новітні технологічні процеси і технології, впроваджені у рибній промисловості; - методи контролю сировини, технологічних процесів і готової продукції, а також вимоги стандартів; основні фактори, які впливають на процеси посолу, копчення, сушки тощо, ефективність їх виробництва; - фактори, які впливають на якість готової продукції; принципи і способи миття та дезінфекції технологічного обладнання; - основи організації безвідходного виробництва в рибній промисловості; вплив рибної промисловості на екологічне середовище. <i>Вміння</i> - застосовувати отримані знання в конкретних виробничих умовах; - вести цілеспрямовану роботу по покращенню складу і підвищенню якості заготовленої сировини; - вибирати найбільш раціональні технологічні схеми і режими виробки рибних продуктів з урахуванням конкретних умов виробництва і вимог споживачів; - обґрунтувати вибір асортименту виготовленої рибної продукції; - організувати роботу по підвищенню ефективності виробництва рибних продуктів і покращенню їх якості; - вибирати найбільш ефективні методи санітарної обробки технологічного обладнання.
Опис дисципліни	
Попередні умови, необхідні для вивчення дисципліни	Немає

Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися	25 студентів
Теми аудиторних занять	Теми лекцій 1. Технологія переробки риби 2. Заготівля та зберігання гідробіонтів 3. Первинна переробка гідробіонтів 4. Охолодження і заморожування гідробіонтів 5. Посол та маринування риби 6. Вялення, сушка та копчення риби 7. Виробництво ікри та рибних консервів Теми практичних занять 1. Методи патрошіння риби 2. Методи охолодження, підморожування, заморожування гідробіонтів 3. Способи зберігання і розморожування риби 4. Способи приготування соленої риби (пряний посол та маринування) 5. методи вязки риби 6. Способи сушки риби 7. Посол ікри та приготування рибних консервів (шпроти)
Мова викладання	Українська

Назва дисципліни	Харчова експертиза
Викладач	Слюсаренко Алла Олександрівна Кандидат ветеринарних наук, доцент кафедри безпечності та якості харчових продуктів, сировини і технологічних процесів
Курс та семестр, у якому планується вивчення дисципліни	4 курс, 2 семестр
Факультети, студентам яких пропонується вивчати дисципліну	Біолого-технологічний факультет
Перелік компетентностей та відповідних результатів навчання, що забезпечує дисципліна	Результатом навчання дисципліні є набуття студентами таких знань і умінь: <i>Знання</i> - склад, структуру, властивості і використання матеріалів, а також способи їх хіміко-термічної обробки; - законодавчі і нормативно-правові акти, методичні матеріали по стандартизації, сертифікації, метрології та керування якістю; - методи і засоби контролю фізичних параметрів, які визначають якість продукції, правила проведення досліджень і приймання продукції. <i>Вміння</i> - застосовувати атестовані методики виконання вимірювань, досліджень і контролю; - аналізувати дані про якість продукції і визначати причини браку; - володіти навиками оформлення результатів дослідження і приймати відповідні рішення.
Опис дисципліни	
Попередні умови, необхідні для вивчення дисципліни	Немає
Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися	25 студентів
Теми аудиторних занять	Теми лекцій 1. Вступ. 2. Ідентифікація і експертиза молочної сировини і молочних продуктів 3. Ідентифікація і експертиза цільномолочних продуктів і масла 4. Ідентифікація і експертиза молочних консервів. Експертиза сиру. 5. Ідентифікація і експертиза м'ясної сировини 6. Ідентифікація і експертиза м'ясних напівфабрикатів, ковбасних виробів і м'ясних консервів 7. Ідентифікація і експертиза риби і нерибних об'єктів

	водного промислу. 8. Ідентифікація і експертиза рибних продуктів 9. Експертиза неякісної і небезпечної сировини та харчових продуктів 10. Ідентифікація і експертиза води та соків 11. Ідентифікація і експертиза чаю, кави, какао 12. Ідентифікація і експертиза рослинної продукції 13. Експертиза харчових добавок Теми практичних занять 1. Пробопідготовка різних видів продуктів до аналізу 2. методи експертизи якісних показників молока. 3. Методи експертизи якісних показників кисломолочних продуктів. 4. Методи експертизи якісних показників масла 5. Методи експертизи якісних показників сиру. 6. Методи експертизи якісних показників м'яса. 7. Методи експертизи якісних показників м'ясних напівфабрикатів 8. Методи експертизи якісних показників ковбасних виробів 9. Методи експертизи якісних показників м'ясних консервів 10. Методи експертизи якісних показників риби-сирцю 11. Методи експертизи якісних показників нерибних водних об'єктів 12. Методи експертизи якісних показників рибних продуктів. 13. Методи експертизи якісних показників неякісної і небезпечної сировини та харчових продуктів 14. Методи експертизи якісних показників води 15. Методи експертизи якісних показників соків 16. Методи експертизи якісних показників чаю, кави, какао 17. Методи експертизи якісних показників рослинних олій 18. Експертиза харчових добавок
Мова викладання	Українська

Назва дисципліни	Технологічне обладнання переробних підприємств
Викладач	Надточій Валентина Миколаївна кандидат сільськогосподарських наук, доцент кафедри безпечності та якості харчових продуктів, сировини і технологічних процесів
Курс та семестр, у якому планується вивчення дисципліни	3 СП курс, 5 семестр
Факультети, студентам яких пропонується вивчати дисципліну	Біолого-технологічний факультет
Перелік компетентностей та відповідних результатів навчання, що забезпечує дисципліна	Результатом навчання дисципліни є набуття студентами таких знань і умінь: <i>Знання</i> - основ теорії роботи машин та апаратів харчових виробництв; - методів розрахунку основних параметрів машин та апаратів; - принципів схем основних типів технологічного обладнання і прийнятих систем їх класифікації; - будови, особливостей експлуатації технологічного обладнання, допустимого навантаження; - техніки безпеки і промислової санітарії, вимог охорони навколишнього середовища при експлуатації технологічного обладнання. <i>Вміння</i> - систематизувати і аналізувати накопичену інформацію про технологічне обладнання харчових виробництв за допомогою новітніх інструментальних засобів; - конструювати технологічне обладнання у технологічній лінії; - економічно, раціонально і безпечно експлуатувати технологічне обладнання; - аналізувати шляхи розробки конструкцій нового технологічного обладнання; - проводити технологічні, механічні та експлуатаційні розрахунки технологічного обладнання в проектуванні об'єктів переробки продуктів тваринництва; - впроваджувати на підприємствах з переробки м'ясної, молочної та іншої сировини високоефективного, енергозберігаючого технологічного обладнання з виготовлення якісних харчових продуктів; - презентувати результати розробки власних конструкцій машин та апаратів.
Опис дисципліни	
Попередні умови, необхідні для вивчення дисципліни	Немає
Максимальна кількість студентів, які можуть	25 студентів

одночасно навчатися	Теми лекцій 1. Загальні відомості про технологічне обладнання харчових виробництв. Структура і класифікація машин і апаратів. Теорія продуктивності. 2. Обладнання для механічної обробки молока та молочних продуктів. 3. Обладнання для теплової обробки молока та молочних продуктів. 4. Механізація виробництва вершкового масла. 5. Технологічні лінії і підприємства для обробки та переробки м'яса. Машини і обладнання для забою великої рогатої худоби, свиней та розділення туш. 6. Машини для подрібнення м'яса і шпиків. 7. Технологічне обладнання для перемішування і формування. 8. Технологічне обладнання для теплової обробки м'яса. Теми практичних занять 1. Функціональна схема, будова і технологічне регулювання машин та апаратів для приймання та зберігання молока. Трубопроводи та молочно-арматура. 2. Будова та принцип відцентрових насосів для перекачування молока та молочних продуктів. 3. Будова та принцип насосів об'ємної дії для перекачування молока та молочних продуктів. 4. Функціональні схеми, будова і технологічне регулювання машин і обладнання призначених для гомогенізації молока в процесі переробки молочної сировини. 5. Будова, принцип роботи та технологічного регулювання сепараторів та центрифуг. 6. Будова, принцип роботи та технологічного регулювання сепараторів-вершкковідилювачів та сепараторів-молокоочишувачів. 7. Будова та технологічне регулювання пластинчастого теплообмінника та автоматизованої пластинчастої пастеризаційно-охолоджувальної установки. 8. Вивчення будови, технологічного регулювання машин та апаратів для виробництва масла: масловигодовувачів безперервної дії та маслоутворювачів. 9. Будова та принцип дії машин та установок для механічного знімання шкіри за первинної обробки тварин. Розрахунок установок для механічного знімання шкіри. 10. Вивчення будови та принципу роботи, експлуатації машин для подрібнення м'яса та шпиків: вовків та кутерів. Розрахунок основних параметрів. 11. Будова та принцип роботи шпигорізки, розрахунок продуктивності. 12. Будова та принцип дії фаршмішалок, шприців та автоматів для формування сосисок та ковбас. Розрахунок основних параметрів. 13. Будова та принцип роботи автоклава вертикального для пастеризації і стерилізації м'ясних виробів. 14. Будова та принцип дії копильної установки та димогенератора для копчення м'ясних виробів.
Мова викладання	Українська

Назва дисципліни	Технологічне обладнання переробних підприємств
Викладач	Надточій Валентина Миколаївна кандидат сільськогосподарських наук, доцент кафедри безпечності та якості харчових продуктів, сировини і технологічних процесів
Курс та семестр, у якому планується вивчення дисципліни	3 курс, 6 семестр
Факультети, студентам яких пропонується вивчати дисципліну	Біолого-технологічний факультет
Перелік компетентностей та відповідних результатів навчання, що забезпечує дисципліна	Результатом навчання дисципліни є набуття студентами таких знань і умінь: Знання - основ теорії роботи машин та апаратів харчових виробництв; - методів розрахунку основних параметрів машин та апаратів; - принципів схем основних типів технологічного обладнання і прийнятих систем їх класифікації; - будови, особливостей експлуатації технологічного обладнання, допустимого навантаження; - техніки безпеки і промислової санітарії, вимог охорони навколишнього середовища при експлуатації технологічного обладнання. Вміння - систематизувати і аналізувати накопичену інформацію про технологічне обладнання харчових виробництв за допомогою новітніх інструментальних засобів; - конструювати технологічне обладнання у технологічній лінії; - економічно, раціонально і безпечно експлуатувати технологічне обладнання; - аналізувати шляхи розробки конструкцій нового технологічного обладнання; - проводити технологічні, механічні та експлуатаційні розрахунки технологічного обладнання в проектуванні об'єктів переробки продуктів тваринництва; - впроваджувати на підприємствах з переробки м'ясної, молочної та іншої сировини високоефективного, енергозберігаючого технологічного обладнання з виготовлення якісних харчових продуктів; - презентувати результати розробки власних конструкцій машин та апаратів.
Опис дисципліни	
Попередні умови, необхідні для вивчення дисципліни	Немає
Максимальна кількість	

студентів, які можуть одночасно навчатися	25 студентів
Теми аудиторних занять	Теми лекцій 1. Загальні відомості про технологічне обладнання харчових виробництв. Структура і класифікація машин і апаратів. Теорія продуктивності. 2. Обладнання для механічної обробки молока та молочних продуктів. 3. Обладнання для теплової обробки молока та молочних продуктів. 4. Механізація виробництва вершкового масла. 5. Технологічні лінії і підприємства для обробки та переробки м'яса. Машини і обладнання для забою великої рогатої худоби, свиней та розділення туш. 6. Машини для подрібнення м'яса і шпику. 7. Технологічне обладнання для перемішування і формування. 8. Технологічне обладнання для теплової обробки м'яса. Теми практичних занять 1. Функціональна схема, будова і технологічне регулювання машин та апаратів для приймання та зберігання молока. Трубопроводи та молочна арматура. 2. Будова та принцип відцентрових насосів та насосів об'ємної дії для перекачування молока та молочних продуктів. 3. Функціональні схеми, будова і технологічне регулювання гомогенізатора. 4. Будова, принцип роботи та технологічного регулювання сепаратора. 5. Будова та технологічне регулювання пластинчастого теплообмінника та автоматизованої пластинчастої пастеризаційно-охолоджувальної установки. 6. Будова та принцип дії машин та установок для механічного знімання шкури за первинної обробки тварин. Розрахунок установок для механічного знімання шкури. 7. Вивчення будови та принципу роботи, експлуатації машин для подрібнення м'яса та шпику: вовчків та кутерів. Розрахунок основних параметрів. 8. Будова та принцип дії фаршмішалок, шприців та автоматів для формування сосисок та ковбас. Розрахунок основних параметрів.
Мова викладання	Українська

Назва дисципліни	Контроль якості продукції тваринництва
Викладач	Надточій Валентина Миколаївна кандидат сільськогосподарських наук, доцент кафедри безпечності та якості харчових продуктів, сировини і технологічних процесів
Курс та семестр, у якому планується вивчення дисципліни	4 курс, 8 семестр
Факультети, студентам яких пропонується вивчати дисципліну	Біолого-технологічний факультет
Перелік компетентностей та відповідних результатів навчання, що забезпечує дисципліна	Результатом навчання дисципліни є набуття студентами таких знань і умінь: <i>Знання</i> - основних завдань та функцій контролю якості продукції тваринництва; - основних міжнародних та вітчизняних нормативних документів стосовно безпеки харчових продуктів; - методів та схем технологічного контролю виробництва харчових продуктів згідно нормативно-технічної документації; - якісний склад різних груп харчових продуктів; - основних методів лабораторних досліджень якості і технологічних властивостей продовольчої сировини та харчових продуктів; - методів виявлення фальсифікації харчових продуктів; <i>Вміння</i> - володіти сучасними методами визначення масової частки складників харчових продуктів; - виявляти фальсифікацію харчових продуктів; - застосовувати основні методи лабораторних досліджень якості і технологічних властивостей харчових продуктів та продовольчої сировини; - вести звітну документацію за дослідженнями якісних показників харчових продуктів; - готувати робочі розчини реактивів та користуватися лабораторними обладнанням; - проводити матеріальні розрахунки при виробництві харчових продуктів.
Опис дисципліни	
Попередні умови, необхідні для вивчення дисципліни	Немає
Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися	25 студентів
Теми аудиторних занять	Теми лекцій 1. Основи управління безпекою та якістю харчових продуктів.

	2. Контроль якості та безпеки питного молока і вершків. 3. Контроль виробництва кисломолочних продуктів. 4. Контроль процесів виробництва та якості свинокопченостей та ковбасних виробів. 5. Контроль якості і процесу виробництва м'ясних консервів. 6. Контроль якості яєць. 7. Контроль якості меду. Теми практичних занять 1. Органолептична оцінка молока-сировини згідно ДСТУ 3662-2018. 2. Органолептичне дослідження питного молока та вершків. Лабораторні методи визначення якісних показників питного молока та вершків. 3. Органолептична оцінка кисломолочних продуктів. Лабораторні методи визначення якісних показників йогурту, сметани та кефіру. 4. Органолептична оцінка сиру кисломолочного. Лабораторні методи визначення якісних показників сиру кисломолочного. 5. Визначення свіжості м'яса птиці. Органолептична оцінка та хімічні методи визначення свіжості м'яса птиці. 6. Органолептична оцінка якості ковбасних виробів. Лабораторні методи дослідження ковбасних виробів. 7. Органолептичне дослідження м'ясних консервів. Лабораторні методи дослідження м'ясних консервів. 8. Відбір проб яєць для визначення їх якості. Зовнішній огляд яєць. Овоскопування. 9. Органолептичне дослідження складових частин яйця. Санітарна оцінка яєць. 10. Методи контролювання показників безпечності яєць. 11. Органолептичне дослідження меду. 12. Лабораторні методи дослідження меду. 13. Визначення фальсифікації меду.
Мова викладання	Українська

Назва дисципліни	Контроль безпеки і якості продукції тваринництва
Викладач	Надточій Валентина Миколаївна кандидат сільськогосподарських наук, доцент кафедри безпеки та якості харчових продуктів, сировини і технологічних процесів
Курс та семестр, у якому планується вивчення дисципліни	3 СП курс, 6 семестр
Факультети, студентам яких пропонується вивчати дисципліну	Біолого-технологічний факультет
Перелік компетентностей та відповідних результатів навчання, що забезпечує дисципліна	Результатом навчання дисципліни є набуття студентами таких знань і умінь: <i>Знання</i> - основних завдань та функцій контролю якості продукції тваринництва; - основних міжнародних та вітчизняних нормативних документів стосовно безпеки харчових продуктів; - методів та схем технологічного контролю виробництва харчових продуктів згідно нормативно-технічної документації; - якісний склад різних груп харчових продуктів; - основних методів лабораторних досліджень якості і технологічних властивостей продовольчої сировини та харчових продуктів; - методів виявлення фальсифікації харчових продуктів; <i>Вміння</i> - володіти сучасними методами визначення масової частки складників харчових продуктів; - виявляти фальсифікацію харчових продуктів; - застосовувати основні методи лабораторних досліджень якості і технологічних властивостей харчових продуктів та продовольчої сировини; - вести звітну документацію за дослідженнями якісних показників харчових продуктів; - готувати робочі розчини реактивів та користуватися лабораторними обладнаннями; - проводити матеріальні розрахунки при виробництві харчових продуктів.
Опис дисципліни	
Попередні умови, необхідні для вивчення дисципліни	Немає
Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися	25 студентів
Теми аудиторних занять	Теми лекцій 1. Основи управління безпекою та якістю харчових продуктів.

	2. Санітарні вимоги до переробки молока на підприємствах молочної промисловості. 3. Проблеми безпеки виробництва молока, вершків та знежиреного молока. Контроль якості і безпечності первинної обробки молока. 4. Контроль якості та безпеки питного молока і вершків. 5. Контроль виробництва кисломолочних продуктів. 6. Контроль виробництва масла та спрейдів. 7. Санітарні вимоги до м'ясопереробних підприємств. Мікроклімат виробничих приміщень. Санітарний контроль під час зберігання м'яса та м'ясних продуктів. 8. Санітарна оцінка м'яса та м'ясних продуктів. Бактеріологічне дослідження м'яса. 9. Контроль процесів виробництва та якості свинокопченостей та ковбасних виробів. 10. Контроль якості і процесу виробництва м'ясних консервів. 11. Санітарна оцінка харчових тваринних жирів. Методи визначення якісних показників харчових тваринних жирів. 12. Контроль якості яєць. Методи дослідження якості яєць. 13. Контроль якості меду. Методи дослідження якості меду. Теми практичних занять 1. Органолептична оцінка молока-сировини згідно ДСТУ 3662-2018. 2. Органолептичне дослідження питного молока та вершків. Лабораторні методи визначення якісних показників питного молока та вершків. 3. Органолептична оцінка кисломолочних продуктів. Лабораторні методи визначення якісних показників йогурту, сметани та кефіру. 4. Органолептична оцінка сиру кисломолочного. Лабораторні методи визначення якісних показників сиру кисломолочного. 5. Визначення свіжості м'яса птиці. Органолептична оцінка та хімічні методи визначення свіжості м'яса птиці. 6. Органолептична оцінка якості ковбасних виробів. Лабораторні методи дослідження ковбасних виробів. 7. Органолептичне дослідження м'ясних консервів. Лабораторні методи дослідження м'ясних консервів. 8. Відбір проб яєць для визначення їх якості. Зовнішній огляд яєць. Овоскопування. 9. Органолептичне дослідження складових частин яйця. Санітарна оцінка яєць. 10. Методи контролювання показників безпечності яєць. 11. Органолептичне дослідження меду. 12. Лабораторні методи дослідження меду. 13. Визначення фальсифікації меду.
Мова викладання	Українська

Назва дисципліни	Проектування та впровадження новітніх технологій
Викладач	Чернюк Сергій Васильович кандидат сільськогосподарських наук, доцент кафедри безпечності та якості харчових продуктів, сировини і технологічних процесів
Курс та семестр, у якому планується вивчення дисципліни	5 курс, 1 семестр
Факультети, студентам яких пропонується вивчати дисципліну	Біолого-технологічний
Перелік компетентностей та відповідних результатів навчання, що забезпечує дисципліна	Результатом навчання дисципліні є набуття студентами таких знань і умінь: <i>Знання</i> - вимоги до процесу проектування; класифікацію та склад підприємств по переробці сільськогосподарської продукції, особливості їх проектування; нормативну базу проектування; - склад документації для розробки проекту інноваційних технологій, принципи планування та впровадження новітніх технологій переробки продукції; - методику техніко-економічного обґрунтування при проектуванні технологічних процесів, стадії проектування та основні поняття при проектуванні та впровадженні новітніх технологій. - методику вибору та обґрунтування технології виробництва заданої продукції, методику розрахунку об'ємів переробки сировини, вимоги до сировини та технологічного процесу. <i>Вміння</i> - приймати планувальні рішення при проектуванні та впровадженні новітніх технологій. - розробляти та обґрунтовувати завдання на проектування технологічних процесів переробних підприємств. - оформлювати нормативну документацію для проектування технологічних процесів переробних підприємств, за існуючою технологією та принципами компонування відділень спланувати виробничий цех переробки рослинної продукції. - виконувати розрахунки потреби сировини для виробництва заданої продукції; - аналізувати існуючі технології переробки сировини, обґрунтовувати оптимальну технологічну схему та режими виробництва заданої продукції, - виконувати технологічні розрахунки за етапами зміни сировини в процесі переробки в готову продукцію.
Опис дисципліни	
Попередні умови, необхідні для вивчення дисципліни	Немає

Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися	25 студентів
Теми аудиторних занять	Теми лекцій 1. Предмет дисципліни «Проектування та впровадження новітніх технологій». Основні положення по розробленні проектів 2. Основи проектування технологічних процесів (ТП) 3. Загальні положення та нормативна база для проектування та впровадження новітніх технологій 4. Методика визначення технології переробки рослинницької продукції та розрахунок об'ємів переробки сировини 5. Методика визначення технології переробки тваринницької продукції та розрахунок об'ємів переробки сировини 6. Інноваційні технології в круп'яній промисловості 7. Система автоматизованого проектування Теми практичних занять 8. Техніко-економічне обґрунтування проекту (ТЕО) і техніко- економічні розрахунки (ТЕР). 9. Перелік основних даних та вимог у завданні на проектування 10. Вибір та обґрунтування технологічних процесів і режимів виробництва харчових продуктів 11. Технологічні розрахунки при переробці продукції тваринництва 12. Технологічні розрахунки при переробці продукції тваринництва 13. Нові напрямки у технології виробництва круп 14. Поняття про САПР. Задачі, які вирішуються САПР
Мова викладання	Українська

Кафедра хімії

Назва дисципліни	Біохімія молока та м'яса
Викладач	Поліщук Віталій Миколайович кандидат сільськогосподарських наук, доцент кафедри хімії
Курс та семестр, у якому планується вивчення дисципліни	2 курс, 4 семестр
Факультети, студентам яких пропонується вивчати дисципліну	Біолого-технологічний факультет
Перелік компетентностей та відповідних результатів навчання, що забезпечує дисципліна	Результатом навчання дисципліні є набуття студентами таких знань і умінь: <i>Знання</i> - хімічного складу молока і м'яса; - харчової та біологічної цінності молока і молочних продуктів, м'яса та м'ясопродуктів; - хімічного складу та біологічну цінність субпродуктів (печінки, нирок, легень); - біохімічних основ отримання біологічно-активних препаратів тваринного походження для медицини, харчової промисловості; - біохімічних процесів, що протікають при виробництві та зберіганні молочних і м'ясних продуктів; - механізмів та причин виникнення молекулярних пошкоджень, які призводять до зниження якості продукції за рахунок детоксикації ксенобіотиків. <i>Вміння</i> - користуватися приладами та лабораторним обладнанням при вивченні хімічного складу живого організму та показників, що характеризують обмінні процеси; - давати інтерпретацію одержаних результатів; визначати стан живого організму при зміні біохімічних показників; - контролювати клінічний стан тварин; - спрямовано регулювати обмінними процесами, направленими на підвищення продуктивності сільськогосподарських тварин та підвищення якості продукції.
Опис дисципліни	
Попередні умови, необхідні для вивчення дисципліни	Вивчення дисципліни базується на знаннях студентів з неорганічної, органічної, фізикоїдної та біологічної хімії.
Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися	25 студентів
Теми аудиторних занять	Теми лекцій 1. Хімічний склад молока.

	- Біохімія лактації. - Фізико-хімічні і органолептичні властивості молока. - Фактори, які впливають на склад і властивості молока. - Біохімічні і фізико-хімічні процеси при виробництві кисломолочних продуктів. - Біохімічні і фізико-хімічні процеси при виробництві сиру. - Фізико-хімічні процеси при виробництві масла і молочних консервів. - Хімічний склад м'яса та субпродуктів. Основи одержання біологічно активних препаратів. - Біохімія внутрішніх органів, їх біологічна цінність. Отримання біологічно-активних препаратів. - Фактори, що впливають на якість м'яса. - Біохімічні процеси у м'ясі після забою тварин. - Зміни біохімічних властивостей м'яса за дії фізико-хімічних факторів. - Зміни біохімічних властивостей м'яса за дії фізико-хімічних факторів. - Вплив екологічного стану навколишнього середовища на якість м'ясопродуктів. Теми практичних занять - Дослідження хімічного складу молока. - Визначення вмісту в молоці вітамінів та антибіотиків. - Методи контролю пастеризації молока. - Визначення нітратів та нітритів у молоці. - Дослідження кисломолочних продуктів. - Виявлення вад молока. Хімічні методи контролю якості молока. - Дослідження кисломолочних продуктів та масла. Дослідження твердих сирів. - Небілкові екстрактивні речовини м'яса. - Дослідження тваринних жирів. - Функціональна біохімія м'язової тканини. Визначення вмісту макроергічних сполук у м'ясі. - Біохімія дозрівання м'яса. - Хімічні реакції на свіжість м'яса. - Хімічні методи оцінювання м'ясопродуктів.
Мова викладання	Українська

Кафедра технології виробництва продукції птахівництва і свинарства

Назва дисципліни	Ресурсозберігаюча технологія виробництва яєць та м'яса сільськогосподарської птиці
Викладач	Каркач Петро Михайлович доцент, кандидат біологічних наук, с.н.с., завідувач кафедри технології виробництва продукції птахівництва та свинарства
Курс та семестр, у якому планується вивчення дисципліни	6 курс, 1 семестр
Факультети, студентам яких пропонується вивчати дисципліну	Біолого-технологічний факультет
Перелік компетентностей та відповідних результатів навчання, що забезпечує дисципліна	Результатом навчання дисципліні є набуття студентами таких знань і умінь: <i>Знання</i> - пріоритетних завдань аграрної науки України в галузі птахівництва; прогресивних способи утримання та технології виробництва - яєць і м'яса сільськогосподарської птиці; - ресурсозберігаючих прийомів та методів у технологічному процесі виробництва харчових яєць; - енерго- та ресурсозберігаючих технологій виробництва продукції різних видів сільськогосподарської птиці; - біотехнології та нанотехнології у птахівництві; <i>Вміння</i> - забезпечити підвищення рівня виробництва харчових яєць у господарстві без зниження харчової та біологічної цінності; - коригувати всі параметри технологічного процесу вирощування та утримання птахів різних видів з метою оптимізації виходу продукції; - удосконалювати виробництво м'яса птахів в господарстві; - організовувати переробку відходів птахівництва з урахуванням екологічних аспектів; - презентувати результати власних теоретичних і практичних досліджень з проблем ресурсозбереження у птахівництві;
Опис дисципліни	
Попередні умови, необхідні для вивчення дисципліни Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися Теми аудиторних занять	Немає 10 студентів Теми лекцій 1. Ефективність використання сучасних високопродуктивних кросів яєчних курей. 2. Ресурсозберігаючі прийоми використання племінного стада яєчних курей та перепелів. 3. Способи і прийоми зменшення питомих витрат кормів при виробництві яєць курей. 4. Способи і прийоми зменшення питомих витрат води при виробництві яєць. 5. Способи і прийоми зменшення питомих витрат

	електроенергії та палива при виробництві яєць. 6.Способи і прийоми зменшення питомих витрат кормів та води при виробництві м'яса птиці. 7.Способи і прийоми зменшення питомих витрат електроенергії та палива при виробництві м'яса птиці. 8. Ресурсозберігаючі режими і обладнання для опалення, вентиляції та освітлення пташників при утриманні м'ясних курей, індиків та водоплавної птиці. 9. Ресурсозберігаючі режими годівлі і напування м'ясних курей, індиків та водоплавної птиці. 10. Ресурсозберігаючі прийоми використання племінного стада м'ясних курей, індиків та водоплавної птиці. 11. Застосування ресурсозберігаючого обладнання для виро-щування та утримання яєчних курей. Ефективність раціональних прийомів дебікірування яєчних курей. 12. Шляхи підвищення продуктивності птиці при втраті оперення. Боротьба з технологічним травматизмом та теплового стресу у птиці птиці. 13. Нутрієноміка в годівлі птиці та її вплив на подальшу продуктивність. 14. Концепція органічного і біовиробництва. Європейське та вітчизняне законодавство в сфері регулювання біовиробництва. Теми практичних занять 1.Визначення економічної ефективності використання кросів яєчних курей різного рівня продуктивності. 2.Визначення економічних втрат при виробництві харчових яєць, наслідком яких є недотримання нормативів білкової поживності комбікормів та температурних умов утримання 3.Розрахунок економічної ефективності виробництва харчових яєць залежно від принципів дії кормороздавачів і способів роздавання комбікорму. 4.Підвищення рентабельності виробництва харчових яєць за зменшення питомих витрат електроенергії на освітлення 5. Підвищення рентабельності виробництва харчових яєць за зменшення питомих витрат води і витрат на прибирання посліду. 6. Підвищення рентабельності виробництва харчових яєць за зменшення питомих витрат палива. 7. Підвищення рентабельності виробництва м'яса курчат-бройлерів за роздільного за статтю вирощування. 8. Підвищення економічної ефективності виробництва м'яса курчат-бройлерів за повного розділення тушки та продажу за окремими складовими. 9. Підвищення економічної ефективності вирощування ремонтного молодняку та індиценят на м'ясо. 10. Підвищення економічної ефективності використання дорослого стада гусей за повного використання продукції. 11.Підвищення економічної ефективності використання дорослого стада гусей при штучному линянні. 12.Підвищення економічної ефективності використання дорослого стада перепелів різних порід. 13. Підвищення економічної ефективності використання різних кросів качок. Українська
Мова викладання	

Назва дисципліни	Біобезпека в галузі птахівництва
Викладач	Каркач Петро Михайлович доцент, кандидат біологічних наук, с.н.с., завідувач кафедри технології виробництва продукції птахівництва та свинарства
Курс та семестр, у якому планується вивчення дисципліни	6 курс, 1 семестр
Факультети, студентам яких пропонується вивчати дисципліну	Біолого-технологічний факультет
Перелік компетентностей та відповідних результатів навчання, що забезпечує дисципліна	Результатом навчання дисципліні є набуття студентами таких знань і умінь: <i>Знання</i> - законів України щодо забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення, про безпечність та якість харчових продуктів; - програмних засобів і методів застосування системи моніторингу і контролю якості і безпеки продуктів, що виробляються галуззю птахівництва; - програмних засобів і методів розробки і удосконалення систем спостереження походження харчових продуктів з метою швидкого виявлення джерел їх забруднення шкідливими сполуками, використовуючи методи НАССР; - схем та програм своєчасної вакцинації птахопоголів'я відповідно до рекомендацій; - профілактичних заходів з метою попередження виникнення і розповсюдження найбільш небезпечних інфекційних хвороб птиці; <i>Вміння</i> - застосовувати системи моніторингу і контролю якості і безпеки продуктів, що виробляються; - розробляти і удосконалювати систему спостереження походження харчових продуктів з метою швидкого виявлення джерел їх забруднення шкідливими сполуками; - планувати своєчасну вакцинацію птахопоголів'я відповідно до рекомендованих схем; - застосовувати профілактичні заходи з метою попередження виникнення і розповсюдження найбільш небезпечних інфекційних хвороб птиці.
Опис дисципліни	
Попередні умови, необхідні для вивчення дисципліни	Немає 10 студентів
Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися	Теми лекцій 1. Правове регулювання якості продуктів харчування в Україні та правові заходи дотримання біологічної безпеки у птахівництві та безпеки харчових продуктів
Теми аудиторних занять	2. Основні нормативно-правові акти міжнародної національної систем біобезпеки 3. Організація державного контролю за якістю та безпекою

	спеціальних харчових продуктів, біологічно активних та харчових добавок 4. Проблеми якості та безпечності харчових продуктів в ланцюгу «грунт - рослина - корми - організм тварини». 5. Загально-гігієнічні заходи біологічної безпеки селекційних, батьківських та промислових стад птиці на державному та регіональному рівні. 6. Контроль продовольчої сировини і харчових продуктів за показниками безпеки Стандартизація, управління якістю і сертифікація продукції. 7. Біобезпека харчових продуктів: визначення поняття 8. ГМО – як науково-політична проблема 9. Технічний регламент митного союзу про безпеку харчової продукції 10. Екологічна безпека при виробництві тваринницької продукції. Безвідходні технології. 11. Ветеринарно-санітарний контроль та загальна біобезпека на птахопідприємстві 12. Забезпечення біологічної безпеки середовища інкубаторію. 13. Газопилові викиди та способи очищення повітря виробничих приміщень птахівничих підприємств. 14. Біобезпека стічних вод птахівничих підприємств та пташиного посліду. Теми практичних занять 1. Оцінювання стану правового регулювання якості продуктів харчування в Україні та правових заходів дотримання біологічної безпеки та безпеки харчових продуктів. 2. Аналіз основних нормативно-правових актів міжнародної та національної систем біобезпеки 3. Організація державного контролю за якістю та безпекою спеціальних харчових продуктів, біологічно активних та харчових добавок 4. Проблеми якості та безпечності харчових продуктів в ланцюгу «грунт - рослина - корми - організм тварини». 5. Характерні для галузі птахівництва чинники негативної дії та боротьба з ними 6. Стандартизація, управління якістю і сертифікація продукції. 7. Біобезпека харчових продуктів: визначення поняття 8. ГМО – як науково-політична проблема 9. Технічний регламент митного союзу про безпеку харчової продукції 10. Використання озону у птахівництві 11. Біогазова установка – як елемент біологічної безпеки та економії енергоресурсів у птахівництві 12. Шляхи потрапляння свинцю та кадмію в організм птиці. 13. Газопилові викиди та способи очищення повітря виробничих приміщень птахівничих підприємств. 14. Сучасні очищувачі повітря пташників. Дезодорація пташників за допомогою речовин різного походження Українська
Мова викладання	

Назва дисципліни	Технологія виробництва продукції аквакультури
Викладач	Соболев Олександр Іванович доктор сільськогосподарських наук, професор кафедри технології виробництва продукції птахівництва та свинарства
Курс та семестр, у якому планується вивчення дисципліни	3 курс, 1 семестр
Факультети, студентам яких пропонується вивчати дисципліну	Біолого-технологічний факультет
Перелік компетентностей та відповідних результатів навчання, що забезпечує дисципліна	Результатом навчання дисципліни є набуття студентами таких знань і умінь: Знання - біологічні особливості об'єктів аквакультури, вплив умов середовища на життя гідробіонтів; - типи, системи, форми ведення рибицтва, виробничу структуру рибицьких господарств, улаштування рибицьких ставів; - виробничі процеси в тепловодних та холодноводних ставових господарствах; - природну кормову базу та природну рибопродуктивність ставів; - основи технології відтворення цінних об'єктів аквакультури (коропа, рослиноїдних риб) у природних та заводських умовах; - методи підвищення біопродуктивності та рибопродуктивності рибогосподарських водойм; - технології вирощування рибопосадкового матеріалу та товарної риби за різних форм і циклів ведення рибицтва в ставових рибицьких господарствах різних зон аквакультури; - особливості організації виробничих процесів при комбінованих формах ведення рибного господарства; - способи та вимоги до транспортування рибопосадкового матеріалу та товарної риби. Вміння - визначати типи господарств, проводити вибір об'єктів вирощування залежно від умов господарювання; - вести в рибних господарствах роботи з основних технологічних процесів, пов'язаних з вирощуванням плідників культивованих видів риб, одержанням від них потомства (у ставових та заводських умовах), підрощуванням молоді риб до життєздатних стадій, вирощуванням рибопосадкового матеріалу та товарної риби, залежно від системи, форми та циклу ведення рибного господарства; - користуватися новітніми рибицько-біологічними нормативами у технологічному процесі вирощування риби; - розраховувати щільність посадки риб і здійснювати зариблення ставів; - оцінювати якість води, що надходить у стави тепловодних

	та холодноводних господарств; - проводити технічну, хімічну та біологічну меліорацію рибицьких ставів; - впроваджувати екологічно безпечні підходи в рибицтві та ресурсозаощаджувальні технології.
Опис дисципліни	
Попередні умови, необхідні для вивчення дисципліни	Немає
Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися	25 студентів
Теми аудиторних занять	Теми лекцій 1. Класифікація і видова різноманітність ставових риб. Біологічні особливості ставових риб 2. Організація ставкового рибного господарства 3. Технологія відтворення основних об'єктів ставового рибицтва 4. Технологія підрощування молоді риб 5. Технологія вирощування рибопосадкового матеріалу 6. Технологія зимівлі риби 7. Технологія вирощування товарної риби за дволітнім циклом Теми практичних занять 1. Зовнішня будова тіла і форми риб. Екстер'єр риб 2. Розрахунок кількості ставів різних категорій і їх площ 3. Рибопродукція і рибопродуктивність ставів 4. Розрахунок густоти посадки коропа у нагульні та вирощувальні стави 5. Розрахунок потреби рибогосподарства у посадковому матеріалі при змішаній посадці, вирощуванні додаткових риб і полікультури 6. Вапнування рибоводних ставів. Розрахунок необхідної кількості мінеральних добрив і порядок їх внесення 7. Складання кормової суміші для риб. Розрахунок потрібної кількості кормів для коронового господарства
Мова викладання	Українська

Назва дисципліни	Біологія сільськогосподарської птиці
Викладач	Бількевич Віта Володимирівна кандидат сільськогосподарських наук, доцент кафедри технології виробництва продукції птахівництва та свинарства
Курс та семестр, у якому планується вивчення дисципліни	5 курс, 2 семестр
Факультети, студентам яких пропонується вивчати дисципліну	Біолого-технологічний факультет
Перелік компетентностей та відповідних результатів навчання, що забезпечує дисципліна	Результатом навчання дисципліни є набуття студентами таких знань і умінь: <i>Знання</i> – особливості і різниця у будові тіла сільськогосподарської птиці і ссавців; – особливості і різниця у будові і функціях органів дихання і травлення у птиці і ссавців; – особливості будови і фізіологічні функції статевих органів самок і самців птиці; – особливості кровоносної і лімфатичної системи птиці; – особливості органів внутрішньої секреції птиці; – особливості утримання птиці батьківського стада для отримання яєць з високими інкубаційними якостями – особливості процесу запліднення та ембріонального розвитку зародків різних видів птиці; – суть явища аутосексності при розмноженні птиці; – застосування умовних і безумовних статевих рефлексів при отриманні сперми від самців сільськогосподарської птиці; – залежність показників сперми та її запліднювальної здатності від режимів статевого використання самців різних видів сільськогосподарської птиці; – роль кожного із шести відділів яйцепроводу у процесах запліднення та раннього розвитку. <i>Вміння</i> – визначати вік розвитку зародків у залежності від днів інкубації яєць для різних видів сільськогосподарської птиці; – визначати стать добового молодняку в аутосексних кросах птиці; – визначати стать добового молодняку по швидкості росту махових пір'їн у сільськогосподарської птиці; – проводити оцінку показників сперми та її запліднювальної здатності від способу отримання сперми та режимів її отримання від самців різних видів сільськогосподарської птиці; – проводити штучне осіменіння самок різних видів

	сільськогосподарської птиці новим способом та оцінювати отримані результати по інкубаційним якостям яєць.
Опис дисципліни	
Попередні умови, необхідні для вивчення дисципліни	Немає
Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися	25 студентів
Теми аудиторних занять	Теми лекцій 1. Біологічні особливості різних видів сільськогосподарської птиці. 2. Особливості будови осевого скелета. 3. Біологічні особливості скелета вільної грудної кінцівки. 4. Біологічні особливості скелета вільної тазової кінцівки. 5. Біологічні особливості м'язової системи сільськогосподарської птиці. 6. Біологічні особливості апарату дихання птиці 7. Біологічні особливості травлення птиці. 8. Біологічні особливості сечовиділення у птиці. 9. Особливості кровоносної і лімфатичної системи птиці. 10. Особливості органів внутрішньої секреції у птиці. 11. Біологічні особливості будови та фізіологічні функції статевих органів самок сільськогосподарської птиці. 12. Біологічні особливості будови і фізіологічні функції статевих самців сільськогосподарської птиці. 13. Значення безумовних статевих рефлексів самців сільськогосподарської птиці. 14. Режими статевого використання самців та їх вплив на показники сперми і запліднювальну здатність спермій. 15. Анатомічна будова і фізіологічні функції різних відділів яйцепроводу самок сільськогосподарської птиці. 16. Техніка та технологія нового та існуючого способів штучного осіменіння самок сільськогосподарської птиці. Теми практичних занять 1. Органи чуття. Орган зору-особливості будови очного яблука. Орган слуху-будова внутрішнього вуха. 2. Біологічна особливість відтворення птиці. Скороспілість та плодючість птиці. 3. Особливості розвитку зародка птиці. 4. Яєчна продуктивність сільськогосподарської птиці. 5. Обладнання і техніка визначення кількісних та якісних показників сперми самців сільськогосподарської птиці. 6. Вік настання статевої зрілості та умови продуктивного використання самців і самок для різних видів с-г птиці.
Мова викладання	Українська

Назва дисципліни	Технологія виробництва продукції свинарства
Викладач	Фесенко Василь Федорович кандидат сільськогосподарських наук, доцент кафедри технології виробництва продукції птахівництва та свинарства
Курс та семестр, у якому планується вивчення дисципліни	4 курс, 1 семестр
Факультети, студентам яких пропонується вивчати дисципліну	Біолого-технологічний факультет
Перелік компетентностей та відповідних результатів навчання, що забезпечує дисципліна	Результатом навчання дисципліни є набуття студентами таких знань і умінь: <i>Знання:</i> - знати біологічні особливості свиней; - знати основи їх утримання і годівлі; - знати основну англійську термінологію у свинарстві; - знати основні міжнародні та вітчизняні нормативні документи стосовно технологічних вимог виробництва; - знати методи оцінювання свиней; - знати особливості племінної роботи; - знати основи планування розвитку галузі. - знати основні підходи забезпечення необхідними ресурсами; - знати і вміти розраховувати основні технологічні параметри роботи свинарських комплексів; - знати основні підходи до визначення потреби у виробничих приміщеннях; - знати методи розрахунку потреби у кормах; - вміти визначати потребу у посівних площах під кормові культури; - вміти оцінювати продуктивні якості свиней; - володіти основними методами визначення категорій вгодюваності свиней, виходу продуктів забою, оцінки м'ясо- сальних якостей; <i>Вміння</i> - застосовувати основні методи оцінки екстер'єру та конституції свиней; - визначати продуктивні якості кнурів, свиноматок, молодняку на дорощуванні та відгодівлі; - визначати абсолютний та відносний прирости свиней; - відбирати кращих свиней за методикою контрольного вищощування та контрольної відгодівлі; - складати раціони та рецепти комбікормів для усіх вікових груп свиней; - оцінювати свиней за результатами бонітування; - запобігати розповсюдженню інфекційних хвороб свиней; - презентувати результати власних теоретичних і практичних досліджень з проблем свинарства.

Опис дисципліни	
Попередні умови, необхідні для вивчення дисципліни	Немає
Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися	25 студентів
Теми аудиторних занять	Теми лекцій 1. Стан і основні напрямки розвитку свинарства в Україні та інших районах світу 2. Конституція, екстер'єр, інтер'єр свиней, їх зв'язок з продуктивністю 3. Біологічні і господарські особливості свиней враховування їх змін при переводі на промислову технологію виробництва свинини 4. Типи свинарських господарств і організація стада при цілорічному рівномірному виробництві свинини 5. Походження, породи та породні типи свиней 6. Біологічні основи відтворення свиней 7. Інтенсивне використання свиноматок і підвищення їх багатопліддя 8. Технологія проведення опоросів, годівля та утримання підсисних свиноматок та поросят-сисунів. 9. Технологія вирощування відлученців і ремонтного молодняку 10. Основні фактори, які визначають успіх, технологію відгодівлі, якість свинини, що реалізується населенню 11. Задачі і методи племінної роботи в свинарських господарствах 12. Технологія переробки продукції свинарства 13. Основні хвороби свиней 14. Менеджмент у свинарстві. 15. Маркетинг у свинарстві 16. Бізнес аспекти виробництва свинини Теми практичних занять 1. Правила техніки безпеки при роботі з різними статеві-віковими групами свиней. 2. Екстер'єр і конституція свиней 3. Продуктивні якості свиней. 4. Оцінка м'ясо-сальних якостей свиней. 5. Оцінка кнурів і маток методом контрольного вирощування й контрольної відгодівлі. 6. Породи свиней 7. Зоотехнічний облік на товарній фермі та промислового комплексу 8. Бонітування ремонтного молодняку. 9. Бонітування свиноматок. 10. Бонітування кнурів. 11. Звіт про результати бонітування свиней відповідної породи

	12. Технологічні схеми виробництва. 13. Визначення основних технологічних параметрів свинарського підприємства 14. Структура стада і складання плану парування та опоросів
Мова викладання	Українська, англійська

Назва дисципліни	Інноваційні технології виробництва продукції свинарства та птахівництва
Викладач	Фесенко Василь Федорович кандидат сільськогосподарських наук, доцент кафедри технології виробництва продукції птахівництва та свинарства
Курс та семестр, у якому планується вивчення дисципліни	4 курс, 1 семестр
Факультети, студентам яких пропонується вивчати дисципліну	Біолого-технологічний факультет
Перелік компетентностей та відповідних результатів навчання, що забезпечує дисципліна	Результатом навчання дисципліні є набуття студентами таких знань і умінь: <i>Знання:</i> 1. Знати біологічні особливості свиней та птиці. 2. Знати технологію їх утримання, годівлі та експлуатації. 3. Знати основну англійську термінологію у свинарстві та птахівництві. 4. Знати основні міжнародні та вітчизняні нормативні документи стосовно технологічних вимог виробництва. 5. Знати методи оцінювання свиней та птиці. Знати особливості племінної роботи. 6. Знати основи планування розвитку галузі. Знати основні підходи забезпечення необхідними ресурсами(кормами, водою, параметрами мікроклімату). 7. Знати і вміти розраховувати основні технологічні параметри роботи свинарських та птахівничих комплексів. Знати основні підходи до визначення потреби у виробничих приміщеннях. 8. Знати методи розрахунку потреби у кормах. Вміти визначати потребу у посівних площах під кормові культури. Вміти складати перспективні світлові режими, проводити штучну линьку птиці та її оцінку. 9. Вміти оцінювати продуктивні якості свиней та птиці. 10. Володіти основними методами визначення категорій вгодваності свиней та птиці, виходу продуктів забою, оцінки забійних якостей. <i>Вміння</i> -запроваджувати ефективні методи інноваційних технологій ресурсо- та енергозбереження; - Запроваджувати інноваційні методи визначення продуктивних якостей кнурів, свиноматок, молодняку на дорощуванні та відгодівлі, усіх видів птиці; - визначати абсолютний та відносний прирости свиней та птиці; - відбирати кращих свиней за методикою контрольного вирощування та контрольної відгодівлі; - складати раціони та рецепти комбікормів для усіх вікових груп свиней та птиці; - оцінювати свиней за результатами бонітування;

	- запобігати розповсюдженню інфекційних хвороб свиней та птиці; - презентувати результати власних теоретичних і практичних досліджень з проблем свинарства та птахівництва.
Опис дисципліни	
Попередні умови, необхідні для вивчення дисципліни	Немає
Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися	25 студентів
Теми аудиторних занять	Теми лекцій 1. Технологія як наука про виробництво продукції тваринництва та її загальні положення 2. Сучасна термінологія технологій виробництва продукції свинарства та птахівництва та основні критерії їх визначення 3. Головні напрями впровадження ресурсозберігаючих технологій і зниження собівартості виробництва продукції свинарства та птахівництва. 4. Біологічні особливості та генетичний потенціал свиней та птиці 5. Породні ресурси галузі свинарства та птахівництва 6. Матеріальні основи спадковості та вплив генетичних факторів на продуктивність свиней та птиці 7. Шляхи скорочення споживання електричної енергії та інших електроносіїв у свинарстві та птахівництві - Профіктично-лікувальний чинник ресурсозбереження 9. Економічна ефективність відгодівлі молодняку свиней та птиці до різної живої маси 10. Технологія транспортування свиней та птиці і первинної переробки продукції свинарства та птахівництва Теми практичних занять 1. Розрахунок основних технологічних параметрів роботи свинарського комплексу із закінченим оборотом стада за існуючої технології 2. Розрахунок основних технологічних параметрів роботи свинарського комплексу із закінченим оборотом стада за впровадження інноваційної технології 3. Перспективні світлові режими для несучок 4. Штучна линька птиці та її оцінка
Мова викладання	Українська, англійська

Кафедра генетики, розведення та селекції тварин

Назва дисципліни	Методи збереження генофонду тварин
Викладач	Буштрук Марина Віталіївна кандидат сільськогосподарських наук, доцент кафедри генетики, розведення та селекції тварин
Курс та семестр, у якому планується вивчення дисципліни	1 курс М, 2 семестр
Факультети, студентам яких пропонується вивчати дисципліну	Біолого-технологічний факультет
Перелік компетентностей та відповідних результатів навчання, що забезпечує дисципліна	Результатом навчання дисципліні є набуття студентами таких знань і умінь: <i>Знання</i> - знати властивості популяцій, біологічні і генетичні особливості с.-г. тварин основних видів, - специфіку методів селекції щодо поліпшення продуктивних і племінних якостей тварин, - теорію та прогресивні методи селекційно-племінної роботи стосовно удосконалення існуючих та створення нових високопродуктивних гібридів, ліній, типів, кросів та порід с.-г. тварин; - принципи збереження генофонду неконкурентоспроможних порід обмеженої чисельності; - біотехнологічні методи збереження генофонду свійських тварин <i>Вміння</i> - уміти аналізувати стан популяцій і робити довгостроковий прогноз розвитку генофонду популяції під впливом нових факторів; - використовувати кращі зразки в екологічній та адаптивній селекції високопродуктивних порід та внутрішньопорідних груп сільськогосподарських тварин; - проводити дослідження з генетичного вдосконалення локальних і зникаючих порід сільськогосподарських тварин із збереженням їх біологічної своєрідності, - селекційно-генетичного моніторингу потенціалу продуктивності тварин, резистентності, адаптованості та вивчення параметрів їх онтогенезу з комплексним; - складати програми захисту генетичних ресурсів свійських тварин за методикою in situ
Опис дисципліни	
Попередні умови, необхідні для вивчення дисципліни	Немає
Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися	15 студентів

Теми аудиторних занять	Теми лекцій 1. Теоретично-методологічні засади збереження генофонду порід: історичний аспект 2. Концептуальні основи збереження генофонду с.г. тварин в Україні 3. Видове різноманіття тваринництва України і світу 4. Сучасні методи розведення та селекції при удосконаленні генофонду свійських тварин 5. Основні положення відбору та підбору популяції тварин для тривалого зберігання їх генофонду 6. Сучасні біотехнологічні методи відтворення при збереженні генофонду свійських тварин 7. Система керування генетичними ресурсами в умовах глобалізації 8. Основні вимоги до використання та збереження генофонду різних видів с-г тварин та їх методологічні проблеми 9. Методологічні проблеми використання та збереження генетичних ресурсів с.-г. птиці 10. Методологічні проблеми використання та збереження генетичних ресурсів звірів і кролів 11. Збереження генетичних ресурсів сільськогосподарських тварин які перебувають під загрозою. Організація заповідників, заказників та зоопарків. Теми практичних занять 1. Різноманітність генофондових об'єктів та їх категорії 2. Генофондові статуси 3. Генофонд зникаючих і локальних порід свійських тварин 4. Генетичні ресурси зарубіжних порід у селекції і їх використання 5. Організаційно-економічні та правові основи збереження генофонду с.-г. тварин. 6. Основні параметри генофондових мікропопуляцій 7. Збереження генетичних ресурсів сільськогосподарських тварин які перебувають під загрозою. Зоопарки і заповідники. 8. Організація заказників для локальних та зникаючих порід. 9. Організація роботи генофондового банку 10. Програми захисту генетичних ресурсів свійських тварин за методикою in situ. Загальна схема програми захисту
Мова викладання	Українська

Назва дисципліни	Інформаційно-обчислювальні системи в селекції
Викладач	Судика Валерій Вікторович кандидат сільськогосподарських наук, доцент кафедри генетики, розведення та селекції тварин
Курс та семестр, у якому планується вивчення дисципліни	1 курс М, 1 семестр
Факультети, студентам яких пропонується вивчати дисципліну	Біолого-технологічний факультет
Перелік компетентностей та відповідних результатів навчання, що забезпечує дисципліна	Результатом навчання дисципліні є набуття студентами таких знань і умінь: <i>Знання</i> - знати: будову сучасних інформаційних систем, які використовуються у тваринництві; - принципи створення автоматизованих інформаційних систем, які використовуються у тваринництві; - принципи і методи створення баз даних за різними видами тварин; корегування баз даних на вплив негенетичних акторів; - проведення оцінювання різних параметрів, які використовуються під час створення баз даних; <i>Вміння</i> - вміти: створювати бази даних за стадами; - корегувати бази даних на вплив негенетичних факторів; оцінювати селекційно-генетичні параметри.
Опис дисципліни	
Попередні умови, необхідні для вивчення дисципліни	Немає
Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися	15 студентів
Теми аудиторних занять	Теми лекцій 1. Вступ. Проблеми племінного обліку, аналізу селекційно-генетичних параметрів і вдосконалення племінних якостей тварин. 2. Інформаційні системи в тваринництві <i>Автоматизована інформаційна система «Інсел».</i> 3. Інформаційно-обчислювальна система «СЕЛЕКС». 4. Система управління в молочному скотарстві «ОРСЕК». 5. Основні принципи створення інформаційних систем (АІС) у селекції молочних порід худоби. 6. Оцінка ефективності племінної роботи 7. Автоматизована інформаційна система в м'ясному скотарстві. 8. Автоматизована інформаційна система у свинарстві. 9. Автоматизована інформаційна система з у птахівництві.

	Теми практичних занять 1. Інформаційні системи в тваринництві. Система управління в молочному скотарстві «ОРСЕК». Комп'ютерна програма «Lider-2». Програма управління молочно-товарної ферми «Ферма». 2. Основні принципи створення інформаційних систем (AIC) у селекції молочних порід худоби. 3. Програма обліку та управління дійним стадом Uniform-Aqri. 4. Оцінка ефективності племінної роботи. 5. Автоматизована інформаційна система в м'ясному скотарстві. 6. Автоматизована інформаційна система у свинарстві. Програма управління стадом «BAZA». 7. Автоматизована інформаційна система з у птахівництві. Програма оперативного управління виробничим і селекційним процесами у свинарстві «Інтсел».
Мова викладання	Українська

Назва дисципліни	Генетика популяцій
Викладач	Старостенко Ірина Сергіївна кандидат сільськогосподарських наук, доцент кафедри генетики, розведення та селекції тварин
Курс та семестр, у якому планується вивчення дисципліни	1 курс М, 2 семестр
Факультети, студентам яких пропонується вивчати дисципліну	Біолого-технологічний факультет
Перелік компетентностей та відповідних результатів навчання, що забезпечує дисципліна	Результатом навчання дисципліні є набуття студентами таких знань і умінь: Знання - знати генетичну структуру популяції - властивості популяцій та методи їх вивчення, параметри; - фактори, що впливають на їх динаміку; - закономірності управління селекційним процесом на рівні популяцій; - фактори і умови генетичної сталості популяцій, механізми вирішення проблеми збереження біологічної різноманітності; - генетико-математичні моделі управління популяціями с.-г. тварин та їх використання у селекції і племінній справі; Вміння - проводити генетичний аналіз на популяційному рівні; - описувати демографічні та генетичні параметри популяцій; - розраховувати частоти генотипових класів; - розрізняти основні фактори динаміки популяцій та форми добору; - застосовувати закон Харді-Вайнберга для реальних популяцій при розв'язанні проблем генетики, екології, селекції та медицини; - аналізувати наслідки інбридингу; - виконувати філогенетичний аналіз; - комплексно оцінювати генофонд родин та ліній; - моделювати селекційно-генетичні параметри тваринницьких популяцій, прогнозувати стан їх генофонду; - зробити довгостроковий прогноз розвитку генофонду популяції під впливом певних факторів.
Опис дисципліни	
Попередні умови, необхідні для вивчення дисципліни	Немає
Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися	15 студентів
Теми аудиторних занять	Теми лекцій 1. Вступ. Предмет і зміст дисципліни. 2. Види популяцій.

	3. Закон Харді-Вайнберга. Поняття про популяцію як про цілісну систему. Структура популяції. 4. Закон Кастла-Харді-Вайнберга. 5. Фактори динаміки генетичної структури популяцій. Мінливість і її вплив на генетичну структуру популяцій 6. Популяційна цитогенетика сільськогосподарських тварин. 7. Інбридинг та генетична структура популяцій. 8. Гени, які зчеплені зі статтю. 9. Породи сільськогосподарських тварин і популяція Генофонд. Генетичний механізм створення нових порід. 10. Порівняльна генетика популяцій сільськогосподарських тварин різних видів. Теми практичних занять 1. Основні терміни та положення генетики популяцій; закон додавання та множення ймовірностей 2. Довірчі інтервали (типи помилок, помилки репрезентативності та їх властивості, довірчий інтервал та його властивості). 3. Поліморфізм. Методи оцінки генетичної мінливості. 4. Застосування законів Харді-Вайнберга та Пірсона 5. Оцінювання частот фенів (фенетика с.-г. тварин, її положення, завдання та методи). 6. Типи та основні форми відбору 7. Інбридинг в популяціях рослин, тварин. 8. Значення та застосування гетерозису. 9. Однофакторний дисперсійний аналіз
Мова викладання	Українська

Назва дисципліни	Спеціальна генетика
Викладач	Старостенко Ірина Сергіївна кандидат сільськогосподарських наук, доцент кафедри генетики, розведення та селекції тварин
Курс та семестр, у якому планується вивчення дисципліни	1 курс М, 1 семестр
Факультети, студентам яких пропонується вивчати дисципліну	Біолого-технологічний факультет
Перелік компетентностей та відповідних результатів навчання, що забезпечує дисципліна	Результатом навчання дисципліні є набуття студентами таких знань і умінь: <i>Знання</i> Знати досягнення спеціальної генетики щодо спадковості і мінливості кількісних та якісних ознак різних видів с.-г. тварин Знати генетичні проблеми гібридизації, інбридингу, аутбридингу та інбредної депресії. Знати генотипові і паратипові фактори формування кількісних та якісних ознак, порушень хромосом. Знати генетику масті і відмітин у конярстві і хутровому звірівництві. Знати генетичний контроль імунної відповіді Знати основи спадково обумовленої резистентності до хвороб. Знати генетичні параметри продуктивності худоби, свиней, овець і кіз, коней, птиці, риб, хутрових звірів та сільськогосподарських комах Знати фактори генетичного прогресу в популяціях. Знати генетичні наслідки селекції і генно-інженерних технологій. Знати параметри відбору під час селекції на імунітет <i>Вміння</i> - визначати генотипову обумовленість ознак; - оцінювати генетичну компоненту спадкової стійкості проти захворювань та використовувати це в розробці генетичних методів захисту від них; - визначати спадкові основи кількісних ознак за видовими рангами і генним балансом; - комплексно оцінювати генофонд родин та ліній особин; - визначати основні генетичні параметри селекції тварин та напрями генетичного прогресу; - використовувати сучасні методи оцінювання і прогнозування генофонду сільськогосподарських тварин
Опис дисципліни	
Попередні умови, необхідні для вивчення дисципліни	Немає
Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися	15 студентів

Теми аудиторних занять	Теми лекцій 1. Вступ. Генетика великої рогатої худоби. 2. Генетика коней. 3. Генетика свиней. 4. Генетика овець та кіз. 5. Генетика хутрових звірів і кролів. 6. Генетика риби. 7. Генетика птиці. 8. Генетика комах. Теми практичних занять 1. Генетика великої рогатої худоби. 2. Успадкованість та повторюваність параметрів молочності та жирно- і білково-молочності. 3. Генетика коней. Епістатичні ряди масті у коней; гіпотеза Кастла. 4. Хвороби, які передаються спадково і вади розвитку коней. 5. Генетичні дефекти у свиней. 6. Генетика овець та кіз. 7. Генетика хутрових звірів. 8. Генетика кролів 9. Генетика риби. 10. Генетика птиці і комах.
Мова викладання	Українська

Назва дисципліни	Біотехнологія відтворення сільськогосподарських тварин
Викладач	Бабенко Олена Іванівна Кандидат сільськогосподарських наук, асистент кафедри генетики, розведення та селекції тварин
Курс та семестр, у якому планується вивчення дисципліни	2 курс М, 3 семестр
Факультети, студентам яких пропонується вивчати дисципліну	Біолого-технологічний факультет
Перелік компетентностей та відповідних результатів навчання, що забезпечує дисципліна	Результатом навчання дисципліні є набуття студентами таких знань і умінь: Знання - анатомо-топографічних особливостей будови статевих системи самців і самок с.-г. тварин; - основ нейрогуморальної регуляції процесів відтворення тварин; - теоретичних та практичних аспектів отримання генеративних клітин та їх кріоконсервування; - теоретичних та практичних основ анабіозу генеративних клітин; - методів трансплантації ембріонів; - методів зберігання ембріонів (короткочасне та тривале). Вміння - управляти процесом експлуатації плідників, від яких одержують спермопродукцію; - проводити оцінку якості сперми для встановлення ступені придатності її використання на маточному поголів'ї тварин; - визначати технічними засобами і прийомами розбавлення і організації зберігання сперми поза організмом; - проводити підготовку маточного поголів'я тварин до процесу трансплантації ембріонів.
Опис дисципліни	
Попередні умови, необхідні для вивчення дисципліни	Немає
Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися	15 студентів
Теми аудиторних занять	Теми лекцій 1. Предмет і методи біотехнології відтворення тварин. 2. Основи оогенезу савців Регуляція розмноження савців. 3. Теоретичні та практичні основи кріобіології генеративних клітин 4. Використання в селекційних програмах методу трансплантації ембріонів . Зберігання ембріонів 5. Визначення та регуляція статей у ссавців

	6. Отримання зародків ссавців in vitro 7. Культивування зигот і ембріонів in vitro 8. Методи одержання клонів с.-г. тварин, химерних та трансгенних тварин Теми практичних занять 1. Методи визначення виживаності спермій при зберіганні сперми поза організмом. Значення показника виживаності спермій для зоотехнічної ефективності відтворення тварин. 2. Технології кріоконсервування сперми в формі облицьованих гранул та в пластмасових капілярах. 3.Способи одержання сперми від плідників їх переваги та недоліки. 4. Вивчення морфології яєчників с.-г. тварин. 5. Опанування методу трансплантації ембріонів у корів. 6. Лабораторні методи відбору корів-донорів та реципієнтів для трансплантації ембріонів. 7.Методика проведення суперовуляції та вимивання ембріонів у корів. 8.Способи підготовки донора до суперовуляції. 9.Освоєння способів вимивання ембріонів. 10.Оцінювання придатності ембріонів для пересадження. 11. Короткочасне та довготривале зберігання яйцеклітин та ембріонів. Відбір ембріонів та заправлення пайет для короткочасного зберігання. 12. Вивчення методик створення трансгенних тварин.
Мова викладання	Українська

Кафедра технології виробництва молока і м'яса

Назва дисципліни	Технологія виробництва дрібної рогатої худоби
Викладач	Пірова Людмила Вікторівна кандидат сільськогосподарських наук, доцент кафедри технології виробництва молока і м'яса
Курс та семестр, у якому планується вивчення дисципліни	3 курс, 1 семестр
Факультети, студентам яких пропонується вивчати дисципліну	Біолого-технологічний факультет
Перелік компетентностей та відповідних результатів навчання, що забезпечує дисципліна	Результатом навчання дисципліни є набуття студентами таких знань і умінь: <i>Знання</i> - значення, стан та розвиток галузі вівчарства і козівництва на сучасному етапі в умовах ринкових відносин; - особливості екстер'єру та біологічні особливості овець і кіз; - технологію відтворення стада; - вирощування молодняку різного призначення; - види продукції, яку одержують при веденні галузі вівчарства і козівництва; - класифікацію порід та їх особливості; - особливості племінної роботи у вівчарстві і козівництві; - особливості впровадження перспективних технологій утримання і використання овець і кіз в господарствах з різними формами власності та умовами годівлі та утримання; <i>Вміння</i> - визначати типи конституції овець і кіз, вади і недоліки екстер'єру; - вести документи зоотехнічного і племінного обліку; - розробляти план вирощування молодняку; - розраховувати оборот стада та рух поголів'я для ферм, які займаються розведенням овець і кіз та одержанням від них продукції; - бонітувати овець і кіз різного напрямку продуктивності і визначати їх клас; - проводити оцінку вовнової, м'ясної і молочної продуктивності; - планувати і ефективно контролювати виробничі та відтворювальні процеси з метою забезпечення висококваліфікованого ведення галузі вівчарства і козівництва.
Опис дисципліни	
Попередні умови, необхідні для вивчення дисципліни	Немає 25 студентів

Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися Теми аудиторних занять	Теми лекцій 1. Тенденції розвитку вівчарства в світі і в Україні 2. Класифікація та основні породи овець 3. Вовнова продуктивність овець 4. Смушкова та овчинна продуктивність овець 5. М'ясна і молочна продуктивність овець 6. Племінна робота у вівчарстві і козівництві 7. Особливості бонітування овець різних виробничих напрямів 8. Технологія відтворення стада овець 9. Годівля, утримання і догляд стада овець 10. Сучасні системи ведення вівчарства. Економіка вівчарства в сучасних умовах національного і світового ринку. 11. Перспективи розвитку козівництва у світі і в Україні. 12. Класифікація та основні породи кіз 13. Молочна і м'ясна продуктивність кіз. 14. Технологія доїння кіз. 15. Вовнова та пухова продуктивність кіз. 16. Технологія відтворення стада кіз 17. Технологія годівлі стада кіз 18. Технологія утримання і догляду стада кіз 19. Промислове козівництво за кордоном. 20. Енергозберігаючі технології у вівчарстві і козівництві Теми практичних занять 1. Вивчення та оцінка екстер'єру овець 2. Характеристика овець різних виробничих напрямів 3. Типи вовнових волокон і групи овечої вовни. Визначення основних фізико-механічних властивостей вовни 4. Визначення якості жиропоту і вад вовни 5. Вивчення державних заготівельних стандартів на вовну. Класування вовни 6. Товарна оцінка смушків 7. Ідентифікація і племінний облік у вівчарстві і козівництві 8. Структура і рух стада овець різних виробничих напрямів 9. Вивчення технологічної схеми виробництва продукції вівчарства та проектування виробництва вовни і баранини приросту живої маси і виходу гною 10. Розрахунок потреби в кормах, воді і підстилці, витрат електроенергії для овець протягом року. Розрахунок кількості пасовищ для вівцеферми 11. Проектування необхідної кількості приміщень, кормових майданчиків (базів), машин, обладнання і робочої сили для обслуговування овець протягом року 12. Оцінка екстер'єру та визначення конституції кіз різних напрямів продуктивності 13. Характеристика кіз різних порід 14. Облік і оцінка молочної продуктивності кіз 15. Облік і оцінка м'ясної продуктивності кіз
--	--

	16. Облік і оцінка вовнової продуктивності кіз. Вивчення заготівельних стандартів на вовну, класування пуху та вовни кіз 17. Структура і рух стада кіз різних виробничих напрямів 18. Розрахунок потреби і надходження кормів для годівлі молочного стада кіз на стійловий період 19. Проектування необхідної кількості приміщень, кормових майданчиків (базів), машин, обладнання і робочої сили для обслуговування кіз протягом року. 20. Вивчення інтенсивної технології виробництва продукції козівництва.
Мова викладання	Українська, англійська

Назва дисципліни	Технологія виробництва продукції кролівництва та звірівництва
Викладач	Ластовська Ірина Олександрівна кандидат сільськогосподарських наук, асистент кафедри технології виробництва молока і м'яса
Курс та семестр, у якому планується вивчення дисципліни	3 курс, 1 семестр
Факультети, студентам яких пропонується вивчати дисципліну	Біолого-технологічний факультет
Перелік компетентностей та відповідних результатів навчання, що забезпечує дисципліна	Результатом навчання дисципліні є набуття студентами таких знань і умінь: <i>Знання</i> - походження й domestикаційні зміни кролів і звірів кліткового розведення; - біологічно-господарські особливості кролів і звірів кліткового розведення; - закономірності формування м'ясної, шкуркової і пухової продуктивності; - породи кролів, звірів кліткового розведення та основні положення племінної роботи з ними; - сучасні технології утримання, нормованої годівлі, відтворення та розведення кролів і звірів, виробництво м'ясної і шкуркової продукції та їх первинної обробки; <i>Вміння</i> - оцінювати за прижиттєвими та післязайними показниками м'ясну продуктивність кролів при реалізації тварин на м'ясо і подальшої переробки продукції; - сортувати шкурки кролів і звірів за повноволосістю, довжиною і густотою волосу, розміром і категоріями дефектності шкурок, а пух – за довжиною, зваляністю, засміченістю; - розрізняти породи кролів і звірів різних виробничих напрямків, оцінювати їх за типом волоссяного покриву; - проводити бонітування кролів і звірів згідно інструкції, визначати клас тварин, селекційне і виробниче призначення за результатами бонітування; - вибирати прогресивні технології виробництва продукції кролівництва і звірівництва; - обґрунтувати всі розрахунки, організувати і технологічно здійснювати систему відтворення, годівлі і утримання кролів і звірів протягом виробничого року; - складати виробничий календар для кроле- і звіроферм, враховуючи протягом виробничого року статеві і вікові групи кролів і звірів, їх рух, строки парування і окролів (щенінь) самок, вік і строки відсаження кроленят і цуценят, реалізації молодняку та його селекційне і виробниче призначення. - аналізувати діяльність кроле- та звіроферм та розробляти для них виробничі програми і планові завдання; - визначати ефективність запропонованих технологій;

	- управляти технологічним процесом виробництва продукції на кроле- та звіроферма
Опис дисципліни	
Попередні умови, необхідні для вивчення дисципліни	Немає
Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися	25 студентів
Теми аудиторних занять	Теми лекцій 1. Характеристика кролівництва як галузі продуктивного тваринництва. Походження та біологічні особливості кролів 2. Племінна робота, відтворення та розведення кролів 3. Системи і способи утримання та технологія годівлі кролів 4. Технологія м'ясо-шкуркового та пухового кролівництва. Інтенсивна технологія виробництва м'яса кролів 5. Організація праці у кролівництві та профілактика захворювань кролів 6. Об'єкти хутрового звірівництва, племінна робота та секція хутрових звірів 7. Технологія утримання хутрових звірів. Основні корми та технологія годівлі хутрових звірів Теми практичних занять 1. Будова тіла екстер'єр та конституція кролів 2. Морфо-фізіологічні особливості екстер'єру, травлення, відтворення кролів 3. Господарсько-біологічні особливості кролів, облік їх росту 4. Морфологічна будова шкіро-волоссяного покриву та линяння кролів і звірів 5. Породи кролів в Україні 6. Статева зрілість та принципи складання виробничого календаря 7. Системи обслуговування кролів та штат кролеферми 8. Хвороби кролів та загальні зоотехнічні та гігієно-профілактичні заходи на кролефермі 9. Біологічні особливості хижаків і гризунів 10. Породи, породні групи та кольорові форми звірів 11. Розробка технології утримання звірів. Виробничі спори і обладнання звіроферм 12. Складання календарного плану відтворення та догляду за звірами 13. Бонітування хутрових звірів згідно чинної інструкції 14. Закономірності линяння кліткових звірів та оцінка якості хутряних шкурок
Мова викладання	Українська, англійська

Кафедра харчових технологій та технології переробки продукції тваринництва

Назва дисципліни	Технічна механіка
Викладач	Гребельник Оксана Петрівна Кандидат технічних наук, доцент кафедри харчових технологій та технологій переробки продукції тваринництва
Курс та семестр, у якому планується вивчення дисципліни	2 курс, 2 семестр
Факультети, студентам яких пропонується вивчати дисципліну	Біолого-технологічний факультет
Перелік компетентностей та відповідних результатів навчання, що забезпечує дисципліна	Результатом навчання дисципліни є набуття студентами таких знань і умінь: <i>Знання</i> - основ теоретичної і прикладної механіки; - принципів роботи механічних систем; способів вирішення задач щодо їх рівноваги; - механізму дії сили ваги на роботу машин і механізмів; - причин та принципу дії тертя ковзання та тертя кочення у роботі механічних систем; - основних і похідних параметрів механічних передач -комплексного застосування теорії для вирішення конкретних технічних задач; - сучасних напрямів розвитку машин і механізмів; - кеономічних показників застосування рівновидів машин і механізмів <i>Вміння</i> - використовувати закони механіки відповідно до виробничих ситуацій; - використовувати, контролювати, регулювати та керувати машинами та механізмами у виробничих процесах; - визначати центр ваги механізмів для забезпечення безпечності процесів; - вибирати матеріали залежно від їх коефіцієнту тертя; - проводити аналіз роботи обладнання на основі комплексного оцінювання механізмів, що входять у їх систему; - порівнювати механічні передачі з точки зору їх економічності, потужності; здійснювати вибір найефективніших механізмів; - використовувати механізми, машини, обладнання за принципами економії енергії, матеріалів, праці, часу;
Опис дисципліни	

Попередні умови, необхідні для вивчення дисципліни	Немає
Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися	100 студентів
Теми аудиторних занять	Теми лекцій 1. Основи телретичної механіки 2. Типи систем сил 3. Центр паралельних сил і центр ваги 4. Тертя. Тертя ковзання, тертя кочення 5. Кінематика. Кінематика точки 6. Кінематика найпроствіших рухів твердого тіла 7. Прикладна механіка. Основи теорії машин і механізмів 8. Основні групи механізмів 9. Механічні передачі 10. зубчасті передачі 11. Пасові передачі 12. Ланцюгові передачі 13. Основи вибору механічних передач Теми практичних занять 1. Вільні, невільні тіла. 2. В'язі та їх реакції. 3. Визначення рівноваги тіла під дією системи збіжних сили (умови першого типу). 4. Визначення рівноваги тіла під дією системи збіжних сил (умови другого типу). 5. Знаходження координат центру ваги плоскої фігури методом розбиття та методом доповнення. 6. Знаходження координат центру ваги плоскої ваги експериментальним методом 7. Визначення коефіцієнта тертя ковзання матеріалів 8. Визначення коефіцієнта тертя кочення матеріалів 9. Структурний аналіз плоских механізмів 10. зубчасті передачі. 11. Передачі з гнучкими ланками. 12. Визначення основних параметрів зубчастого колеса
Мова викладання	Українська, англійська

Кафедра гігієни тварин та основ санітарії

Назва дисципліни	Профілактика хвороб тварин
Викладач	Малина Василь Вікторович кандидат ветеринарних наук, завідувач кафедри гігієни тварин та основ санітарії
Курс та семестр, у якому планується вивчення дисципліни	4 курс, 2 семестр
Факультети, студентам яких пропонується вивчати дисципліну	Біолого-технологічний факультет
Перелік компетентностей та відповідних результатів навчання, що забезпечує дисципліна	Результатом навчання дисципліні є набуття студентами таких знань і умінь: <i>Знання.</i> - мати професійні знання й практичні навички для збереження здоров'я тварин та проведення санітарно-гігієнічних, профілактичних заходів на об'єктах із виробництва та переробки продукції тваринництва; - поняття про хворобу, захисні бар'єри організму, зовнішні і внутрішні причини виникнення хвороб, значення стресу в розвитку хвороби, імунологічна реактивність організму, гіпо- та гіпербіотичні процеси; - симптоми та синдроми хвороби, поняття про діагноз, основні принципи загального та спеціального дослідження тварин; - сновні групи і форми лікарських речовин, біостимулятори, способи введення лікарських речовин в організм при груповому та індивідуальному утриманні тварин, поняття про токсикологію; - економічні збитки від незаразних хвороб, особливості профілактики незаразних хвороб, значення диспансеризації в боротьбі з хворобами тварин; - травматизм, поняття, класифікація, види травм і їх характеристика, принципи і організація профілактики травматизму у тваринництві; - інфекційні хвороби, особливості заходів охорони тварин від заразних хвороб, механізм передачі і шляхи поширення інфекційних захворювань, резистентність та імунітет, охорона господарств від занесення збудників хвороб, методи виявлення інфекційних захворювань, обмежувальні заходи, карантин, щеплення, поняття про зооантропонози (хвороби, спільні для тварин і людини); - біологічні основи паразитизму, його види, поширення, поняття про інвазійні хвороби, економічні збитки від інвазійних хвороб у тваринництві, роль профілактичних заходів в охороні здоров'я людей від антропозоонозів; <i>Вміння</i> - розпізнавати патологічні процеси в організмі хворої тварини, визначати причини й умови їх прояву, складати характеристику хвороби та вживати заходи по її профілактиці;

	- володіти основними принципами загального та спеціального дослідження тварин, технікою безпеки під час роботи з тваринами; - проводити клінічні дослідження тварин (визначати температуру тіла, частоту серцевих скорочень, дихання, скорочень рубця у жуйних тварин, актів дефекації та сечовиділення); - готувати та застосовувати розчини, настої, відвари; - володіти технікою уводити лікарських речовин в організм тварин при груповому та індивідуальному утриманні; - володіти фізичними методами лікування тварин; - володіти технікою накладання пов'язок, асептики та антисептики; - надавати невідкладну допомогу тваринам при закритих і відкритих механічних ушкодженнях тканин, закупорці стравоходу, термічних та хімічних ушкодженнях тканин; - проводити кастрацію сільськогосподарських тварин; - володіти технікою обезрожування, обрізання копит і ратиць у тварин; - планувати організацію та проведення заходів стосовно профілактики внутрішніх незаразних хвороб тварин; - здійснювати необхідні санітарно-профілактичні заходи щодо профілактики інфекційних хвороб тварин та підвищення їх природної резистентності; - планувати організацію та проведення заходів щодо профілактики інвазійних хвороб тварин; - контролювати санітарно-гігієнічний стан забійних пунктів, цехів та підприємств з переробки сировинної продукції.
Опис дисципліни	
Попередні умови, необхідні для вивчення дисципліни	Немає
Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися	25 студентів
Теми аудиторних занять	Теми лекцій 1. Вступ до дисципліни. Організація діяльності ветеринарної медицини в Україні. Міжнародне ветеринарне право. 2. Організація ветеринарних заходів та ветеринарно-санітарного нагляду. 3. Ветеринарна документація при транспортуванні та реалізації тварин. Правила поводження з трупними матеріалами, їх утилізація. 4. Основи патологічної фізіології та анатомії тварин. 5. Основи клінічної діагностики. 6. Основи фармакології. 7. Основи хірургії. Хірургічні хвороби та їх профілактика. 8. Основи внутрішніх незаразних хвороб та їх профілактика. 9. Основи загальної та спеціальної епізоотології. 10. Профілактика інфекційних хвороб, спільних для усіх або деяких видів тварин.

	11. Профілактика інфекційних хвороб жуйних тварин. 12. Профілактика інфекційних хвороб свиней. 13. Профілактика інфекційних хвороб коней. 14. Профілактика інфекційних хвороб птиці. 15. Профілактика інфекційних хвороб молодняку. 16. Профілактика інфекційних хвороб хутрових звірів. 17. Основи загальної паразитології. 18. Профілактика інвазійних хвороб тварин. Теми практичних занять 1. Охорона праці студентів під час роботи з тваринами, особливо із заразних хвороб. Методи фіксації тварин. 2. Ветеринарне обслуговування тваринництва. Ознайомлення з аптекою ветеринарної медицини. 3. Розлади кровообігу. Патологічні зміни у тканинах. 4. План та методика загального і спеціального клінічного обстеження хворої тварини. 5. Методи дослідження серцево-судинної системи. Хвороби серця. 6. Методи дослідження органів дихання. Захворювання органів дихання. 7. Методи дослідження органів травлення. Захворювання органів травлення. 8. Методи дослідження сечостатевої та нервової систем. Захворювання органів сечостатевої та нервової систем. 9. Лікарські речовини та їх форми, способи приготування та застосування. 10. Способи введення лікарських речовин. 11. Фізичні методи лікування тварин. 12. Асептика та антисептика. 13. Пов'язки. Десмургія. 14. Кастрація самців сільськогосподарських тварин. Післякастраційні ускладнення. 15. Діагностика та допомога тваринам із захворюваннями органів руху. Розчищення (обрізка) копит. 16. Демонстрація методів надання першої невідкладної допомоги при захворюваннях тварин. 17. Ознайомлення з планом протиепізоотичних заходів та забійним пунктом на підприємстві. 18. Демонстрація препаратів, інструментів, відеоматеріалів з відповідних розділів курсу.
Мова викладання	Українська, англійська

Назва дисципліни	Санітарно-гігієнічні вимоги до виробництва і переробки продукції тваринництва
Викладач	Малина Василь Вікторович кандидат ветеринарних наук, завідувач кафедри гігієни тварин та основ санітарії
Курс та семестр, у якому планується вивчення дисципліни	5 курс, 1 семестр
Факультети, студентам яких пропонується вивчати дисципліну	Біолого-технологічний факультет
Перелік компетентностей та відповідних результатів навчання, що забезпечує дисципліна	Результатом навчання дисципліні є набуття студентами таких знань і умінь: <i>Знання.</i> - систему санітарних заходів щодо профілактики інфекційних хвороб тварин на території України, особливо зооантропонозів (хвороб спільних для тварин і людини); - санітарні норми і правила для підприємств м'ясної і молочної промисловості. - комплекс заходів, спрямованих на знищення патогенних та умовно-патогенних мікроорганізмів на виробничих об'єктах та у навколишньому середовищі (дезінфекція), знищення комах і кліщів різними засобами (дезінсекція), знищення мишоподібних гризунів у тваринницьких приміщеннях, на складах, зернотоках тощо (дератизація); - шляхи та джерела обсіменіння м'яса мікроорганізмами; кишкові інфекції (дизентерія, холера, черевний тиф) та їх профілактика у працівників харчових підприємств; - ельмінтози (аскароз, трихінельоз, цистицеркоз) та їх профілактику у працівників харчових підприємств; - нійничкові захворювання та їх профілактика у працівників харчових підприємств; - правила особистої гігієни працівників м'ясної та молочної промисловості; - санітарно-гігієнічну продукцію тваринництва, риби, рибопродуктів та меду; - санітарно-захисні зони для сільськогосподарських підприємств, бджолиних пасік, підприємств по забою тварин та переробці продуктів забою, систем видалення, обробки, та використання гною. <i>Вміння</i> - застосовувати основні методи лабораторних досліджень; - брати змиви з обладнання, стін виробничих приміщень; - виготовляти і розкладати отруйні принади для мишоподібних гризунів; - визначати ступінь заселення гризунами приміщень; - складати технологічну схему процесу очищення води на каналізаційних очисних спорудах; - контролювати санітарно-гігієнічний стан цеху первинної переробки худоби, складати акт про санітарний стан та давати рекомендації щодо його покращення; - проводити візуальний контроль якості механічної очистки і миття транспортних засобів;

	- контролювати санітарно-гігієнічний стан цеху первинної переробки худоби, складати акт про санітарний стан та давати рекомендації щодо його покращення; - визначати санітарно-гігієнічний стан технологічного обладнання жирового цеху; - визначати санітарно-гігієнічний стан технологічного обладнання, тари та інших об'єктів ковбасного цеху; - досліджувати санітарно-гігієнічний стан приміщень і устаткування цеху технічних напівфабрикатів; складати акт про санітарний стан. - Контролювати якість миття і дезінфекції молочного посуду.
Опис дисципліни	
Попередні умови, необхідні для вивчення дисципліни	Немає
Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися	25 студентів
Теми аудиторних занять	Теми лекцій 1. Система санітарних заходів щодо профілактики інфекційних хвороб тварин на території України. 2. Дезінфекція. Методи та засоби її проведення. 3. Дезінсекція. Способи проведення дезінсекції. 4. Дератизація. Способи проведення дератизації. 5. Ветеринарно-санітарна техніка для проведення дезінфекції та дезінсекції. 6. Санітарні норми і правила для підприємств м'ясної промисловості. 7. Санітарні норми і правила для робітників, які працюють на підприємствах м'ясної промисловості. 8. Санітарні норми і правила для підприємств молочної промисловості. 9. Санітарні норми і правила для робітників, які працюють на підприємствах молочної промисловості. 10. Санітарна оцінка продукції тваринництва. 11. Санітарно-гігієнічна оцінка риби та рибопродуктів. 12. Санітарно-гігієнічна оцінка якості меду. 13. Значення санітарно-захисних зон. 14. Санітарно-захисні зони для сільськогосподарських підприємств. 15. Санітарно-захисні зони для бджолиних пасік. 16. Санітарно-захисні зони для підприємств по забою тварин та переробці продуктів забою. 17. Санітарно-захисні зони для систем видалення, обробки, підготовки та використання гною. Теми практичних занять 1. Приготування робочих розчинів миючих і дезінфікуючих речовин. 2. Контроль якості миття та дезінфекції обладнання,

	приміщень. 3. Дератизація. 4. Посів і вивчення морфологічних властивостей, особливостей росту на поживних середовищах мезофільних аеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів, бактерій групи кишкової палички. - аційні очисні споруди. 6. Контроль якості миття і дезінфекції транспортних засобів. 7. Контроль виконання ветеринарно-санітарних вимог щодо бази передзабійної витримки худоби і підготовки її до забою. - вимог щодо цеху первинної переробки худоби. Складання акту про санітарний стан. - го стану обладнання жирового цеху; приготування дезінфікуючих і миючих розчинів для їх санітарної обробки. 10. Контроль санітарно-гігієнічного стану холодильників. - етеринарно-санітарний контроль ковбасного виробництва. 12. Дослідження санітарного стану приміщень і устаткування цеху технічних напівфабрикатів. 13. Оцінка санітарно-гігієнічного стану виробництва молочних продуктів.
Мова викладання	Українська, англійська