

**БІЛОЦЕРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

**БІОЛОГО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ ФАКУЛЬТЕТ**



**КАТАЛОГ  
анотацій обов'язкових освітніх  
КОМПОНЕНТ  
для здобувачів вищої освіти**

галузь знань:20 «Аграрні науки та продовольство»

спеціальність:204 «Технологія виробництва та  
переробки продукції тваринництва »

Рівень вищої освіти:перший бакалаврський

**Біла Церква-2021**

<b>Назва дисципліни</b>	<b>Хімія</b>
<b>Викладач</b>	Поліщук Світлана Анатоліївна кандидат сільськогосподарських наук доцент кафедри хімії
<b>Курс та семестр, у якому планується вивчення дисципліни</b>	1 курс, 1 і 2 семестр
<b>Факультети, студентам яких пропонується вивчати дисципліну</b>	Біолого-технологічний факультет
<b>Перелік компетентностей та відповідних результатів навчання, що забезпечує дисципліна</b>	<p>Згідно вимог освітньо-професійної програми «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» здобувачі повинні набути здатності отримувати наступні компетентності:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Здатність застосовувати знання в практичних ситуаціях;</li> <li>• Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності;</li> <li>• Здатність до адаптації та дії в новій ситуації;</li> <li>• Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт;</li> <li>• Прагнення до збереження навколишнього середовища;</li> <li>• Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел;</li> <li>• Здатність використовувати професійні знання в галузі виробництва і переробки продукції тваринництва для ефективного ведення бізнесу;</li> <li>• Здатність застосовувати знання морфології, фізіології та біохімії різних видів тварин для реалізації ефективних технологій виробництва і переробки їх продукції;</li> <li>• Здатність використовувати спеціальні знання для проведення санітарно-гігієнічних і профілактичних заходів на фермах та інших об'єктах із виробництва і переробки продукції тваринництва.</li> </ul> <p>Результатом навчання дисципліни є набуття студентами таких знань і умінь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Забезпечувати дотримання параметрів та контролювати технологічні процеси з виробництва і переробки продукції тваринництва;</li> <li>• Організувати спільну діяльність робочого колективу;</li> <li>• Виконувати функціональні обов'язки, нівелюючи вплив різних чинників та виробничих ситуацій;</li> <li>• Впливати на дотримання вимог щодо збереження навколишнього середовища;</li> <li>• Здійснювати пошук, оброблення та узагальнення інформації із застосуванням сучасних інформаційних технологій;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Впроваджувати і використовувати на практиці науково обґрунтовані технології виробництва і переробки продукції тваринництва;</li> <li>• Розробляти і ефективно управляти технологічними процесами переробки продукції тваринництва;</li> <li>• Забезпечувати дотримання біологічної безпеки на підприємствах із виробництва та переробки продукції тваринництва.</li> </ul>
<b>Опис дисципліни</b>	
<p><b>Попередні умови, необхідні для вивчення дисципліни</b></p> <p><b>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</b></p> <p><b>Теми аудиторних занять</b></p>	<p>Програма підготовлена з урахуванням структурно-логічного зв'язку дисципліни з біохімією, неорганічною, аналітичною, органічною хімією, харчовою хімією, фізіологією, генетикою та іншими дисциплінами</p> <p>25 студентів</p> <p style="text-align: center;"><i>Змістовий модуль 1. Основи неорганічної хімії</i></p> <p>Тема 1.1. Сучасні фізико-хімічні методи досліджень. Тема 1.2. Основні поняття хімічної кінетики та каталізу, класифікація та значення каталізаторів. Тема 1.3. Поняття про розчини та їх класифікація. Буферні розчини. Тема 1.4. Координаційні сполуки. Тема 1.5. Біогенна характеристика: s- елементів, р-елементів, d- елементів, їх використання в тваринництві.</p> <p style="text-align: center;"><i>Змістовий модуль 2. Основи фізичної та колоїдної хімії</i></p> <p>Тема 2.1. Поверхневий натяг, методи його визначення. Адсорбція. Тема 2.2. Осмос. Осмотичний тиск. Дифузія. Тема 2.3. Реакція середовища і методи визначення рН. Тема 2.4. Колоїдні розчини, методи одержання та класифікація. Тема 2.5. Властивості колоїдних розчинів, гелі, емульсії. Тема 2.6. Загальна характеристика ВМС Тема 2.7. Основи аналітичної хімії. Методи якісного та кількісного аналізу.</p> <p style="text-align: center;"><i>Змістовий модуль 3. Основи органічної хімії</i></p> <p>Тема 3.1. Загальна характеристика вуглеводнів. Класифікація номенклатура органічних сполук. Тема 3.2. Насичені вуглеводні. Загальна характеристика , методи одержання, фізичні та хімічні властивості. Тема 3.3. Алкени. Алкіни. Арени. Загальна характеристика,</p>

<p><b>Мова викладання</b></p>	<p>методи одержання, фізичні та хімічні властивості.          Тема 3.4. Галогенопохідні вуглеводнів. Характеристика.          Тема 3.5. Спирти, феноли. Загальна характеристика , фізичні та хімічні властивості.          Тема 3.6. Альдегіди і кетони. Загальна характеристика , фізичні та хімічні властивості.          Тема 3.7. Насичені карбонові кислоти. Загальна характеристика , фізичні та хімічні властивості.          Тема 3.8. Ненасичені карбонові кислоти. Загальна характеристика , фізичні та хімічні властивості.          Тема 3.9. Аміни і амідні карбонових кислот. Загальна характеристика , фізичні та хімічні властивості</p> <p style="text-align: center;"><i>Змістовий модуль 4. Основи біоорганічної хімії</i></p> <p>Тема 4.1. Амінокислоти. Загальна характеристика , фізичні та хімічні властивості.          Тема 4.2. Пептиди. Білки. Загальна характеристика , фізичні та хімічні властивості.          Тема 4.3. Моносахариди. Загальна характеристика , фізичні та хімічні властивості.          Тема 4.4. Дисахариди. Загальна характеристика , фізичні та хімічні властивості.          Тема 4.5. Етери, естери, жири. Загальна характеристика , фізичні та хімічні властивості.          Тема 4.6. Гетероциклічні сполуки. Загальна характеристика.          Тема 4.7. Нуклеїнові кислоти. Загальна характеристика , фізичні та хімічні властивості.</p> <p>Українська, англійська</p>
-------------------------------	--

<b>Назва дисципліни</b>	<b>Генетика сільськогосподарських тварин з основами біометрії</b>
<b>Викладач</b>	Ткаченко Сергій Васильович кандидат біологічних наук, доцент кафедри генетики, розведення та селекції тварин
<b>Курс та семестр, у якому планується вивчення дисципліни</b>	1 курс 1, 2 семестр
<b>Факультети, студентам яких пропонується вивчати дисципліну</b>	Біолого-технологічний факультет
<b>Очікувані результати навчання</b>	<p>РН 03. Знати особливості, можливості і досягнення генної інженерії та її використання в сучасних умовах виробництва с.-г. продукції.</p> <p>РН 07.01 Знати біометричні методи вивчення мінливості і спадковості ознак у популяції.</p> <p>РН 07.2 Знати генетичні параметри кількісних і якісних ознак у популяції: мінливість, успадковувальність, кореляцію, повторювальність, пластичність, стабільність.</p> <p>РН.09.1 Знати класифікацію мутацій, причини їх виникнення та можливості їх виявлення і запобігання.</p> <p>РН. 09.2 Знати ознаки спадкової адаптації і резистентності тварин проти захворювань.</p> <p>РН 10.1 Генетичні основи селекції.</p> <p>РН 10.2 Знати основні гени господарсько-корисних ознак свійських тварин</p>
<b>Перелік компетентностей та відповідних результатів навчання, що забезпечує дисципліна</b>	<p>Результатом навчання дисципліни є набуття студентами таких знань і умінь:</p> <p><i>Знання</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основні етапи історії генетики як науки, її методи;</li> <li>- роль органел клітини в передачі і реалізації спадкової інформації;</li> <li>- будову нуклеїнових кислот, властивості генетичного коду;</li> <li>- основні закономірності успадкування якісних та кількісних ознак при моно-, дигібридному та полігібридному схрещуваннях;</li> <li>- теоретичні основи побудови генетичних карт;</li> <li>- закономірності успадкування ознак, зчеплених зі статтю;</li> <li>- генетичну природу мінливості, її типи, суть спонтанного і індукованого мутагенезу, специфіку і особливості дії фізичних і хімічних мутагенів.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- класифікацію мутацій, причини їх виникнення та можливості виявлення;</li> <li>- основи імуногенетики, поняття про групи крові тварин;</li> <li>- основні спадково зумовлені патології свійських тварин і способи їх виявлення;</li> <li>- генетичну суть інбридингу і гетерозису</li> <li>- генетичні основи індивідуального розвитку тварин;</li> <li>- генетичні особливості структури популяцій і їх динаміку, суть генетичних процесів в популяціях</li> <li>- особливості, можливості і досягнення генної інженерії.</li> <li>- основні гени господарсько-корисних ознак свійських тварин;</li> <li>- особливості успадковування та мінливості ознак у тварин різних видів;</li> </ul> <p><i>Вміння</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проводити цитогенетичний аналіз тварин і виявляти кількість хромосом;</li> <li>- планувати та аналізувати результати гібридологічного методу при моно-, ди- та полігібридному схрещуванні;</li> <li>- виявляти статистично вірогідні відхилення від теоретично очікуваних результатів схрещувань;</li> <li>- аналізувати та складати генетичні карти хромосом на основі аналізуючого схрещування;</li> <li>- визначати батьківство за допомогою генетичних маркерів;</li> <li>- виявляти тварин-носіїв спадкових аномалій;</li> <li>- здійснювати біометричний аналіз мінливості малої та великої вибірки тварин (а також кореляційний, регресивний, дисперсійний, успадкованості, повторюваності ознак);</li> <li>- аналізувати генетичну структуру популяцій;</li> <li>- проводити генеалогічний аналіз тварин.</li> </ul>
<b>Опис дисципліни</b>	
<p><b>Попередні умови, необхідні для вивчення дисципліни</b></p> <p><b>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</b></p> <p><b>Теми аудиторних занять</b></p>	<p>Немає</p> <p>75 студентів</p> <p><b>Теми лекцій:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Біометричні методи у генетиці</li> <li>2. Цитологічні основи спадковості.</li> <li>3. Молекулярні основи спадковості.</li> </ol>

4. Закономірності успадкування ознак при статевому розмноженні (менделізм).
5. Особливості успадкування алельних і неалельних генів. Летальні гени
6. Хромосомна теорія спадковості.
7. Генетика статі.
8. Успадкування ознак зчеплених зі статтю.
9. Мутаційна мінливість. Мутація і її класифікація, її причини і методи
10. Генетика популяцій. Закономірності генетичної структури популяцій
11. Імуногенетика і генетичний поліморфізм білків.
12. Генетика імунітету, аномалій і хвороб тварин.
13. Генетичні основи онтогенезу.
14. Генетика поведінки тварин.
15. Спеціальна генетика с.-г. тварин.
16. Генетичні основи селекції.
18. Генна інженерія в біотехнології

**Теми практичних занять:**

1. Варіаційний ряд та порядок його побудови. Графічне зображення варіаційного ряду.
2. Розрахунок  $\bar{X}$ ,  $\sigma$ ,  $C_v$ , та  $m_x$ ,  $m_\sigma$ ,  $m_{C_v}$  для малих вибірок ( $n < 30$ ) Значення та розрахунок  $t_d$  і визначення  $P$ .
3. Значення в селекції та розрахунок  $r$ ,  $m_r$ ,  $t_r$  для великих вибірок ( $n \geq 30$ ).
4. Розрахунок  $r$ ,  $m_r$ ,  $t_r$  для малих вибірок ( $n < 30$ ) Застосування в селекції та розрахунок  $R_{x/y}$  і  $R_{y/x}$  у великих та малих вибірках.
5. Використання в селекції та розрахунок  $h^2$ ,  $S_d$  та  $E_s$ ;  $g_w$ .
6. Метод  $\chi^2$  ( $\chi^2$  - квадрат) при визначенні достовірності і відмінності між двома групами тварин.
7. Цитологічні основи спадковості (будова клітини, хромосоми) (мітоз, мейоз, гаметогенез).
8. Графічне моделювання будови та синтезу нуклеїнових кислот.
9. Графічне моделювання синтезу білку в клітині і генних мутацій
10. Успадкування ознак при моногібридному схрещуванні.
11. Успадкування ознак при дигібридному схрещуванні.
12. Успадкування ознак при взаємодії неалельних генів.
13. Генетика статі Успадкування ознак зчеплених зі статтю.
14. Хромосомна теорія спадковості. Будова карт хромосом.
15. Імуногенетика. Визначення походження.
16. Розрахунок частот фенотипів, генотипів та концентрації генів.
17. Розрахунок генетичної рівноваги популяції (закон Харді-

<b>Мова викладання</b>	Вайнберга). 18.Летальні гени.  Українська
------------------------	--



<b>Назва дисципліни</b>	<b>Вступ у спеціальність</b>
<b>Викладач</b>	Чернюк Сергій Васильович канд.с.-г. наук, доцент кафедри безпечності та якості харчових продуктів, сировини і технологічних процесів
<b>Курс та семестр, у якому планується вивчення дисципліни</b>	1 курс, 1 семестр
<b>Факультети, студентам яких пропонується вивчати дисципліну</b>	Біолого-технологічний факультет
<b>Перелік компетентностей та відповідних результатів навчання, що забезпечує дисципліна</b>	<p>Згідно вимог освітньо-професійної програми «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» здобувачі повинні набути здатності отримувати наступні компетентності:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- розуміння предметної області та розуміння професії.</li> <li>- здатність до здійснення саморегуляції та ведення здорового способу життя, здатність до адаптації та дії в новій ситуації.</li> <li>- здатність до вибору стратегії спілкування; здатність працювати в команді; навички міжособистісної взаємодії.</li> <li>- здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт;</li> <li>- прагнення до збереження навколишнього середовища.</li> <li>- здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.</li> </ul> <p>Результатом навчання дисципліни є набуття студентами таких знань і умінь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- показувати знання та розуміння предметної області та розуміння професії з метою навчання співробітників підприємства.</li> <li>- дотримуватися принципів саморегуляції і ведення здорового способу життя, демонструвати здатність до адаптації та дії в новій ситуації.</li> <li>- слідувати принципам професійного спілкування; співпрацювати в команді.</li> <li>- впливати на дотримання вимог, щодо збереження навколишнього середовища.</li> <li>- визначати шляхи пошуку, оброблення та узагальнення інформації.</li> </ul>
<b>Опис дисципліни</b>	
<b>Попередні умови, необхідні для вивчення дисципліни</b>	Немає
<b>Максимальна кількість студентів, які можуть</b>	75 студентів



<b>Назва дисципліни</b>	<b>Годівля сільськогосподарських тварин</b>
<b>Викладач</b>	Бомко Віталій Семенович доктор сільськогосподарських наук, професор, завідувач кафедри технології кормів, кормових добавок та годівлі тварин
<b>Курс та семестр, у якому планується вивчення дисципліни</b>	2 курс, 2 семестр 3 курс 1 семестр
<b>Факультети, студентам яких пропонується вивчати дисципліну</b>	Біолого-технологічний факультет
<b>Перелік компетентностей та відповідних результатів навчання, що забезпечує дисципліна</b>	<p>Згідно вимог освітньо-професійної програми «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» здобувачі повинні набути здатності отримувати наступні компетентності:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Здатність застосовувати знання в практичних ситуаціях.</li> <li>- Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.</li> <li>- Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.</li> <li>- Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</li> <li>- Вміння виявляти, ставити та вирішувати проблеми.</li> <li>- Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.</li> <li>- Здатність застосовувати знання з морфології, фізіології та біохімії різних видів тварин для ефективного ведення технології виробництва і переробки їх продукції.</li> <li>- Знання основних технологій заготівлі, виробництва та зберігання кормів.</li> <li>- Здатність до складання раціонів для різних видів і статево-вікових груп тварин та організації нормованої їх годівлі з урахуванням річної потреби підприємства в кормах.практичних досліджень з проблем годівлі тварин.</li> </ul> <p><i>Результатом навчання дисципліни є набуття студентами таких знань і умінь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Застосовувати знання з морфології щодо будови травного каналу різних видів тварин та птиці.</li> <li>- Застосовувати знання фізіологічних процесів травлення в травному каналі різних видів тварин та птиці.</li> <li>- Застосовувати знання біохімічних процесів перетворення білків, жирів, вуглеводів та їх обмін у різних видів тварин та птиці.</li> <li>- Знати технології заготівлі, виробництва та</li> </ul>

	<p>зберігання сіна та штучно висушених кормів.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Знати технології заготівлі, виробництва та зберігання силосу та сінажу.</li><li>- Знати технології заготівлі, виробництва та зберігання зернових кормів та продуктів їх переробки.</li><li>- Визначати норми та складати повнораціонні сумішки для молодняку та дорослої великої рогатої худоби.</li><li>- Визначати норми та складати повнораціонні сумішки для молодняку та дорослої дрібної рогатої худоби.</li><li>- Визначати норми та складати повнораціонні сумішки для свиней різних статевих вікових груп.</li><li>- Визначати норми та складати повнораціонні сумішки для коней.</li><li>- Визначати норми та складати повнораціонні сумішки для птиці.</li><li>- Визначати норми та складати повнораціонні сумішки для хутрових звірів.</li><li>- Вміти розробляти рецепти комбикормів, преміксів, БВД та БВМД для різних видів тварин і птиці.</li><li>- Знати біологію живлення домашніх тварин різних видів;</li><li>- Знати організацію науково-обґрунтованої годівлі;</li><li>- Знати прогресивні методи заготівлі кормів;</li><li>- Знати рецепти комбикормів призначених для різних видів сільськогосподарських тварин, віку та продуктивності;</li><li>- Знати властивості та якість кормів;</li><li>- Знати зміни, що проходять при заготівлі, зберіганні кормів і підготовці їх до згодовування;</li><li>- Знати основні прийоми інтенсивного вирощування ремонтного молодняку і відгодівлі;</li><li>- Знати особливості годівлі плідників та маток.</li><li>- Вміти розрахувати потребу тварин в кормах для цілого господарства;</li><li>- Вміти визначати кормові норми;</li><li>- Вміти складати раціони і визначати їх біологічну повноцінність та проводити їх аналіз;</li><li>- Вміти розробляти рецепти комбикормів для тварин різних статевих вікових груп в залежності від продуктивності;</li><li>- Вміти складати матрицю оптимізації раціонів для розрахунку на ЕОМ;</li><li>- Вміти готувати суміші кормів для силосування;</li></ul>
--	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Вміти визначати кількість добавок в силосуєму сировину;</li> <li>- Вміти користуватися машинами та механізмами для приготування і роздачі кормів;</li> <li>- Вміти визначати хімічний аналіз кормів та розраховувати їх поживність.</li> </ul>
<b>Опис дисципліни</b>	
<p><b>Попередні умови, необхідні для вивчення дисципліни</b></p> <p><b>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</b></p> <p><b>Теми аудиторних занять</b></p>	<p>Навчальна дисципліна «Годівля сільськогосподарських тварин» базується на знаннях таких дисциплін, як «Хімія у тваринництві», «Фізіологія с.-г. тварин», «Морфологія сільськогосподарських тварин», «Виробництво, зберігання та контроль якості кормів та кормових добавок», «Мікробіологія у тваринництві» вивчених на попередніх курсах.</p> <p>30 студентів</p> <p><i>Змістовий модуль 1. Оцінка поживності кормів</i>  Тема 1.1. Оцінка поживності кормів і раціонів  Тема 1.2. Перетравність кормів і раціонів  Тема 1.3. Обмін речовин і енергії в організмі тварин  Тема 1.4. Оцінка енергетичної (загальної) поживності кормів.</p> <p><i>Змістовий модуль 2. Поживність кормів</i>  Тема 2.1. Протеїнова поживність кормів  Тема 2.2. Мінеральна поживність кормів  Тема 2.3. Вітамінна поживність кормів</p> <p><i>Змістовий модуль 3. Корми та оцінка їх якості</i>  Тема 3.1. Кормові продукти  Тема 3.2. Технологія приготування і використання сіна, трав'яного борошна і різки  Тема 3.3. Приготування та використання силосу і сінажу  Тема 3.4. Зернові корми  Тема 3.5. Відходи рослинництва, промисловості та корми тваринного походження  Тема 3.6. Комбіновані корми, білково-вітамінно-мінеральні добавки, премікси.</p> <p><i>Змістовий модуль 4. Основи нормованої годівлі. Годівля ВРХ.</i>  Тема 4.1. Основи нормованої годівлі. Потреба тварин в підтримуючому, продуктивному та репродуктивному кормі. Система нормованої годівлі і її основні елементи  Тема 4.2. Кормові раціони та їх структура для різних видів та вікових груп. Зоотехнічні вимоги і підготовка вихідних даних до складання раціонів з використанням ПК. Приклади складання раціонів</p>

<p><b>Мова викладання</b></p>	<p>Тема 4.3. Годівля сухостійних корів, нетелів і биків-плідників</p> <p>Тема 4.4. Годівля дійних корів</p> <p>Тема 4.5. Годівля молодняку великої рогатої худоби до 6-ти місяців та ремонтного молодняку</p> <p>Тема 4.6. Годівля молодняку ВРХ при вирощуванні на м'ясо і відгодівля дорослої великої рогатої худоби</p> <p><i>Змістовий модуль 5. Годівля свиней</i></p> <p>Тема 5.1. Біологічні і господарські особливості свиней. Годівля кнурів, холостих, поросних свиноматок</p> <p>Тема 5.2. Годівля підсисних свиноматок</p> <p>Тема 5.3. Годівля поросят-сисунів. Годівля поросят після відлучки та ремонтного молодняку</p> <p>Тема 5.4. Відгодівля свиней та контроль повноцінності годівлі свиней</p> <p><i>Змістовий модуль 6. Годівля овець</i></p> <p>Тема 6.1. Годівля овець різних породних, статевих і вікових груп. Основні корми. Годівля баранів-плідників</p> <p>Тема 6.2. Годівля маток при підготовці до осіменіння, в період кітності і лактації</p> <p>Тема 6.3. Годівля ягнят у підсисний період і після відбивки. Годівля ремонтного молодняку. Годівля валухів, відгодівля овець. Особливості годівлі овець при пасовищному і стійловому утриманні. Методи контролю повноцінності годівлі овець і кіз</p> <p><i>Змістовий модуль 7. Годівля коней</i></p> <p>Тема 7.1. Годівля коней. Особливості обміну речовин у коней при роботі. Потреба робочих коней в поживних речовинах, годівля робочих коней. Особливості годівлі жеребців, вагітних і підсисних кобил. Годівля лошат і вирощування молодняку.</p> <p><i>Змістовий модуль 8. Годівля птиці</i></p> <p>Тема 8.1. Годівля сільськогосподарської птиці. Особливості годівлі дорослих курей, курчат.</p> <p>Тема 8.2. Особливості годівлі індиків та індичат. Норми, корми, раціони. Техніка годівлі. Методи контролю повноцінності годівлі птиці</p> <p>Тема 8.3. Годівля дорослої водоплавної птиці. Норми, корми, раціони. Техніка годівлі. Годівля каченят та гусенят. Методи контролю повноцінності і ефективності годівлі молодняку птиці.</p> <p><i>Змістовий модуль 9. Годівля хутрових звірів</i></p> <p>Тема 9.1. Годівля кролів Годівля;</p> <p>Тема 9.2. Годівля хутрових звірів (ондатр, нутрій, лисиць, песців норок)</p> <p>Українська, англійська</p>
-------------------------------	--

<b>Назва дисципліни</b>	<b>Розведення сільськогосподарських тварин</b>
<b>Викладач</b>	Ставецька Руслана Володимирівна доктор сільськогосподарських наук, зав. кафедри генетики, розведення та селекції тварин
<b>Курс та семестр, у якому планується вивчення дисципліни</b>	2, 3 курс; 4, 5 семестр
<b>Факультети, студентам яких пропонується вивчати дисципліну</b>	Біолого-технологічний факультет
<b>Перелік компетентностей та відповідних результатів навчання, що забезпечує дисципліна</b>	<p>Згідно вимог освітньо-професійної програми «Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва» здобувачі повинні набути здатності отримувати наступні компетентності:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями;</li> <li>- здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел;</li> <li>- знання та розуміння предметної області та розуміння професії;</li> <li>- вміння виявляти, ставити та вирішувати проблеми;</li> <li>- здатність застосовувати знання в практичних ситуаціях;</li> <li>- здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу;</li> <li>- здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.</li> </ul> <p>Результатом навчання дисципліни є набуття студентами таких знань і умінь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• забезпечувати дотримання параметрів та контролювати технологічні процеси з виробництва і переробки продукції тваринництва (організувати зоотехнічний та племінний облік; розробляти план селекційно-племінної роботи у стаді та контролювати етапи його виконання);</li> <li>• навчати співробітників підприємства сучасних та нових компонентів технологічних процесів з виробництва і переробки продукції тваринництва (вміти проводити обґрунтований добір тварин; вміти складати план підбору; вміти обґрунтовано використовувати різні методи розведення, родинне і неродинне парування);</li> <li>• забезпечувати якість виконуваних робіт (володіти сучасними методами організації та планування племінної роботи);</li> <li>• здійснювати пошук, оброблення та узагальнення інформації із застосуванням сучасних інформаційних технологій (вміти використовувати спеціальні комп'ютерні програми для ведення селекційно-племінної роботи у стаді);</li> <li>• застосовувати знання з відтворення та розведення сільськогосподарських тварин для ефективного ведення господарської діяльності підприємства (проводити ефективну</li> </ul>

	<p>оцінку тварин за походженням (родоводами), власним фенотипом, якістю потомства і бічними родичами; визначати племінну цінність тварин, використовуючи різні методики; знаходити кращі генотипи серед фенотипів стада, лінії/родини чи породи);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• впроваджувати і використовувати на практиці науково обґрунтовані технології виробництва і переробки продукції тваринництва (організувати спрямоване вирощування молодняку; використовувати сучасні методи розведення для відтворення стада);</li> <li>• розробляти і ефективно управляти технологічними процесами переробки продукції тваринництва (проводити ефективний добір і підбір; забезпечувати комплектування стад високопродуктивними, економічно вигідними особинами; розрахувати ефективність селекційної роботи, яка проводиться в стаді);</li> <li>• застосовувати міжнародні та національні стандарти і практики в професійній діяльності (оцінювати екстер'єр тварин за вітчизняними і міжнародним методиками; знати особливості створення основних селекційних індексів в Україні для різних видів с.-г. тварин та вміти застосовувати їх на практиці; знати сучасні тенденції селекції с.-г. тварин в Україні і в світі).</li> </ul>
<b>Опис дисципліни</b>	
<p><b>Попередні умови, необхідні для вивчення дисципліни</b></p>	<p>Обов'язкова навчальна дисципліна «Розведення сільськогосподарських тварин» базується на знаннях таких дисциплін, як «Фізіологія тварин», «Морфологія тварин», «Біохімія», «Генетика», «Годівля тварин», «Гігієна тварин», «Основи ветеринарної медицини», «Штучне осіменіння», «Економіка та організації с.-г. виробництва», вивчених у попередніх семестрах 1-го і 2-го курсів..</p>
<p><b>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</b></p>	<p>55 студентів</p>
<p><b>Теми аудиторних занять</b></p>	<p><b>Теми лекцій</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Поняття про розведення тварин, селекцію та племінну справу, їх зв'язок з іншими дисциплінами. Основні етапи становлення та розвитку теорії та практики розведення с.-г. тварин</li> <li>2. Класифікація видів с.-г. тварин. Час, місце, послідовність приручення і одомашнення різних видів тварин.</li> <li>3. Поняття про породу. Порода як результат еволюційного процесу і праці людини.</li> <li>4. Вчення про онтогенез.</li> <li>5. Вчення про конституцію.</li> <li>6. Екстер'єр. Розвиток вчення про екстер'єр.</li> <li>7. Вчення про інтер'єр.</li> <li>8. Продуктивність с.-г. тварин.</li> </ol>



	<p>9. Оцінка племінних якостей с.-г. тварин.</p> <p>10. Відбір с.-г. тварин. Теоретичні і загальні положення відбору. Визначення, поняття і сутність природного відбору. Форми штучного відбору Організація відбору с.-г. тварин.</p> <p>11. Підбір с.-г. тварин. Теоретичні основи підбору, основні принципи та завдання. Форми племінного підбору.</p> <p>12. Методи розведення с.-г. тварин. Класифікація методів розведення с.-г. тварин. Чистопородне розведення: завдання, основні методи; шляхи досягнення прогресу за чистопородного розведення.</p> <p>13. Схрещування. Практичні приклади поглинального, ввідного, промислового і перемінного схрещувань.</p> <p>14. Міжвидова гібридизація тварин: мета, історія, генетична сутність.</p> <p>15. Організація і планування племінної роботи.</p> <p>16. Великомасштабна селекція в тваринництві.</p> <p><b>Теми практичних занять</b></p> <p>1. Методи оцінки росту і розвитку тварин.</p> <p>2. Оцінка тварин за екстер'єром та конституцією. Вади і дефекти екстер'єру тіла.</p> <p>3. Методи оцінки екстер'єру; взяття промірів у великої рогатої худоби.</p> <p>4. Молочна продуктивність, методи її обліку і оцінки.</p> <p>5. М'ясна продуктивність тварин та методи її оцінки.</p> <p>6. Оцінка яєчної продуктивності птиці.</p> <p>7. Оцінка вовнової продуктивності овець.</p> <p>8. Оцінка репродуктивних якостей свиноматок.</p> <p>9. Оцінка робочої продуктивності коней.</p> <p>10. Оцінка відтворювальної здатності молочної худоби.</p> <p>11. Визначення племінної цінності тварин за походженням.</p> <p>12. Визначення племінної цінності тварин за власним фенотипом.</p> <p>13. Визначення племінної цінності тварин різних видів с.-г. тварин за якістю потомства Визначення ефекту відбору у стаді.</p> <p>14. Складання родоводів племінних тварин.</p> <p>15. Методи ідентифікації тварин.</p> <p>16. Складання плану племінного підбору.</p> <p>17. Визначення ступеня інбридингу за Пушем-Шапоружем, розрахунок коефіцієнта інбридингу за Райтом-Кисловським та коефіцієнта генетичної подібності за Райтом.</p> <p>18. Чистопородне розведення. Визначення племінної цінності ліній і родин.</p> <p>19. Схрещування. Практичні приклади поглинального, ввідного, промислового і перемінного схрещувань.</p> <p>20. Міжвидова гібридизація тварин.</p>
<b>Мова викладання</b>	Українська, англійська

<b>Назва дисципліни</b>	<b>Виробництво, зберігання та контроль якості кормів та кормових добавок</b>
<b>Викладач</b>	Чернявський Олександр Олександрович кандидат сільськогосподарських наук, доцент кафедри технології кормів, кормових добавок і годівлі тварин
<b>Курс та семестр, у якому планується вивчення дисципліни</b>	2 курс, 3 семестр
<b>Факультети, студентам яких пропонується вивчати дисципліну</b>	Біолого-технологічний факультет
<b>Перелік компетентностей та відповідних результатів навчання, що забезпечує дисципліна</b>	<p>Згідно вимог освітньо-професійної програми «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» здобувачі повинні набути здатності отримувати наступні компетентності:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Здатність застосовувати знання в практичних ситуаціях.</li> <li>- Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності.</li> <li>- Здатність використовувати професійні знання в галузі виробництва і переробки продукції тваринництва для ефективного ведення бізнесу.</li> <li>- Здатність використовувати знання з основних технологій заготівлі, виробництва та зберігання кормів для формування кормової бази підприємства.</li> <li>- Здатність до складання раціонів для різних видів і статевовікових груп тварин та організації їх нормованої годівлі з урахуванням наявних фінансових та ресурсних обмежень.</li> </ul> <p>Результатом навчання дисципліни є набуття студентами таких знань і умінь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Знати методики зоотехнічних досліджень якісного складу кормів та кормових добавок.</li> <li>- Знати параметри та контролювати технологічні процеси з виробництва і зберігання кормових ресурсів.</li> <li>- Вміти проводити органолептичну оцінку якості кормів та кормових добавок;</li> <li>- проводити лабораторну оцінку якості кормів та кормових добавок;</li> <li>- Вміти організувати постійний контроль за виробництвом, зберіганням та згодовуванням кормових засобів.</li> <li>- Знати вплив кормів при зберіганні на навколишнє середовище.</li> <li>- Вміти проводити оцінку якості кормів в умовах виробництва.</li> <li>- Знати класифікацію кормів.</li> <li>- Вміти складати раціони для сільськогосподарських тварин.</li> <li>- Вміти організувати нормовану годівлю тварин</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Знати властивості кормів та їх вплив на якість продукції.</li> <li>- Знати зміни, що проходять при заготівлі, зберіганні і підготовці кормів до згодовування;</li> <li>- Вміти контролювати якість кормів.</li> <li>- Вміти готувати сховища до зберігання кормів.</li> <li>- Знати зміни, що проходять при заготівлі, зберіганні кормів і підготовці їх до згодовування.</li> <li>- Знати прогресивні методи і технології виробництва та зберігання кормових засобів</li> <li>- Вміти впроваджувати на виробництві раціональні технології заготівлі та зберігання кормів</li> </ul>
--	---

### Опис дисципліни

<p><b>Попередні умови, необхідні для вивчення дисципліни</b></p> <p><b>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</b></p> <p><b>Теми аудиторних занять</b></p>	<p>Немає</p> <p>65 студентів</p> <p><i>Змістовий модуль 1.</i> Особливості кормових рослин. Технології виробництва зелених кормів Тема 1.1 Історія розвитку, сучасні вимоги та загальні питання зберігання і контролю якості кормів Тема 1.2 Біологічні та екологічні особливості кормових рослин. Тема 1.3 Виробництво бобових багаторічних трав. Тема 1.4 Виробництво злакових багаторічних та однорічних трав Тема 1.5 Зернові злакові кормові рослини Тема 1.6 Бобові зернові кормові рослини <i>Змістовий модуль 2.</i> Технології виробництва, зберігання та контроль якості грубих і соковитих кормів Тема 2. 1 Класифікація кормів Тема 2.2 Конвеєрне виробництво кормів. Зелений конвеєр Тема 2.3 Технології виробництва, зберігання та контроль якості силосу Тема 2.4 Технології виробництва, зберігання та контроль якості сінажу Тема 2.5 Технології виробництва, зберігання та контроль якості сіна і соломи. Тема 2.6 Технології виробництва, зберігання та контроль якості трав'яного борошна і трав'яної січки. <i>Змістовий модуль 3.</i> Технології виробництва зберігання та контроль якості коренебульбоплодів і зернових кормів Тема 3.1 Технології виробництва та зберігання коренеплодів. Тема 3.2 Технології виробництва, зберігання та контроль якості бульбоплодів.</p>
---	--

<b>Мова викладання</b>	<p>Тема 3.3 Технології виробництва та зберігання зернових кормів.</p> <p>Тема 3.4 Технології виробництва та зберігання відходів борошномельного, круп'яного та олійно-екстракційного виробництв</p> <p>Тема 3.5 Характеристика та класифікація комбікормів. Технологія виготовлення і зберігання комбікормів.</p> <p><i>Змістовий модуль 4.</i> Зоотехнічний аналіз корму. Технології виробництва зберігання та контроль якості кормових добавок.</p> <p>Тема 4.1 Технології виробництва та зберігання кормів тваринного походження</p> <p>Тема 4.2 Аналіз корму і оцінка його за хімічним складом</p> <p>Тема 4.3 Класифікація кормових добавок.</p> <p>Тема 4.4 Світові тенденції щодо застосування кормів мікробіологічного синтезу</p> <p>Українська.</p>
------------------------	---

<b>Назва дисципліни</b>	<b>Біохімія у тваринництві</b>
<b>Викладач</b>	Цехмістренко Світлана Іванівна доктор сільськогосподарських наук, професор кафедри хімії
<b>Курс та семестр, у якому планується вивчення дисципліни</b>	2 курс, 1-2 семестр
<b>Факультети, студентам яких пропонується вивчати дисципліну</b>	Біолого-технологічний факультет
<b>Перелік компетентностей та відповідних результатів навчання, що забезпечує дисципліна</b>	<p>Згідно вимог освітньо-професійної програми «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» здобувачі повинні набути здатності отримувати наступні компетентності:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Здатність застосовувати знання в практичних ситуаціях;</li> <li>• Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності;</li> <li>• Здатність працювати в команді та мати навички міжособистісної взаємодії;</li> <li>• Прагнення до збереження навколишнього середовища;</li> <li>• Здатність використовувати професійні знання в галузі виробництва і переробки продукції тваринництва для ефективного ведення бізнесу;</li> <li>• Здатність застосовувати знання морфології, фізіології та біохімії різних видів тварин для реалізації ефективних технологій виробництва і переробки їх продукції;</li> <li>• Здатність використовувати спеціальні знання для проведення санітарно-гігієнічних і профілактичних заходів на фермах та інших об'єктах із виробництва і переробки продукції тваринництва.</li> </ul> <p>Результатом навчання дисципліни є набуття студентами таких знань і умінь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Забезпечувати дотримання параметрів та контролювати технологічні процеси з виробництва і переробки продукції тваринництва;</li> <li>• Навчати співробітників підприємства сучасних та нових компонентів технологічних процесів з виробництва і переробки продукції тваринництва;</li> <li>• Забезпечувати якість виконуваних робіт;</li> <li>• Впливати на дотримання вимог щодо збереження навколишнього середовища;</li> <li>• Здійснювати пошук, оброблення та узагальнення інформації із застосуванням сучасних інформаційних технологій;</li> <li>• Впроваджувати і використовувати на практиці науково обґрунтовані технології виробництва і переробки продукції тваринництва;</li> <li>• Розробляти і ефективно управляти технологічними</li> </ul>

	<p>процесами переробки продукції тваринництва;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Забезпечувати дотримання біологічної безпеки на підприємствах із виробництва та переробки продукції тваринництва.</li> </ul>
<b>Опис дисципліни</b>	
<p><b>Попередні умови, необхідні для вивчення дисципліни</b></p> <p><b>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</b></p> <p><b>Теми аудиторних занять</b></p> <p><b>Мова викладання</b></p>	<p>Програма підготовлена з урахуванням структурно-логічного зв'язку дисципліни з неорганічною, аналітичною, органічною хімією, фізіологією, генетикою, розведенням, годівлею та іншими дисциплінами.</p> <p>25 студентів</p> <p style="text-align: center;"><i>Змістовий модуль 1. Основи фізичної і колоїдної хімії</i></p> <p>Тема 1.1. Поверхневий натяг. Адсорбція. Каталіз.</p> <p>Тема 1.2. Розчини. Осмос і методи визначення осмотичного тиску.</p> <p>Тема 1.3. Реакція середовища і методи визначення рН.</p> <p>Тема 1.4. Буферні розчини.</p> <p>Тема 1.5. Колоїдні розчини і методи їх одержання. Властивості колоїдних розчинів. Гелі.</p> <p style="text-align: center;"><i>Змістовий модуль 2. Обмін вуглеводів, ліпідів, білків і нуклеїнових кислот</i></p> <p>Тема 2.1. Біохімія вуглеводів.</p> <p>Тема 2.2. Хімія та обмін ліпідів.</p> <p>Тема 2.3. Хімія та обмін нуклеїнових кислот.</p> <p>Тема 2.4. Хімія та обмін білків.</p> <p style="text-align: center;"><i>Змістовий модуль 3. Водно-мінеральний обмін та обмін біологічно активних сполук</i></p> <p>Тема 3.1. Мінеральний обмін. Обмін води</p> <p>Тема 3.2. Вітаміни.</p> <p>Тема 3.3. Ферменти.</p> <p>Тема 3.4. Гормони.</p> <p style="text-align: center;"><i>Змістовий модуль 4. Біохімія спеціалізованих органів і тканин. Біохімія деяких продуктів тваринництва</i></p> <p>Тема 4.1. Біологічне окислення. Обмін речовин як єдине ціле.</p> <p>Тема 4.2. Біохімія нервової та м'язової тканин.</p> <p>Тема 4.3. Біохімія крові.</p> <p>Тема 4.4. Біохімія печінки</p> <p>Тема 4.5. Біохімія сполучної тканини. Біохімія нирок і сечі.</p> <p>Тема 4.6. Біохімія молочної залози і молока.</p> <p>Тема 4.7. Біохімія м'яса.</p> <p>Українська, англійська</p>

<b>Назва дисципліни</b>	<b>Гігієна і добробут тварин</b>
<b>Викладач</b>	Малина Василь Вікторович кандидат ветеринарних наук, доцент кафедри гігієни тварин та основ санітарії
<b>Курс та семестр, у якому планується вивчення дисципліни</b>	2 курс, 1 семестр
<b>Факультети, студентам яких пропонується вивчати дисципліну</b>	Біолого-технологічний факультет
<b>Перелік компетентностей та відповідних результатів навчання, що забезпечує дисципліна</b>	<p>Згідно вимог освітньо-професійної програми «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» здобувачі повинні набути здатності отримувати наступні компетентності:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Здатність застосовувати знання в практичних ситуаціях.</li> <li>- Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності.</li> <li>- Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.</li> <li>- Здатність використовувати професійні знання в галузі виробництва і переробки продукції тваринництва для ефективного ведення бізнесу.</li> <li>- Здатність застосовувати доцільні системи та способи утримання сільськогосподарських тварин і контролювати та оптимізувати мікроклімат технологічних приміщень.</li> <li>- Здатність використовувати спеціальні знання для проведення санітарно-гігієнічних і профілактичних заходів на фермах та інших об'єктах із виробництва і переробки продукції тваринництва.</li> <li>- Забезпечувати дотримання параметрів та контролювати технологічні процеси з виробництва і переробки продукції тваринництва.</li> <li>- Виконувати функціональні обов'язки, нівелюючи вплив різних чинників та виробничих ситуацій.</li> <li>- Впливати на дотримання вимог щодо збереження навколишнього середовища.</li> <li>- Забезпечувати оптимальні умови утримання сільськогосподарських тварин і мікроклімат технологічних приміщень.</li> <li>- Забезпечувати дотримання біологічної безпеки на підприємствах із виробництва та переробки продукції тваринництва.</li> <li>- РН 20. Застосовувати міжнародні та національні стандарти і практики в професійній діяльності.</li> </ul>

<b>Опис дисципліни</b>	
<b>Попередні умови, необхідні для вивчення дисципліни</b>	Обов'язкова навчальна дисципліна «Гігієна та добробут тварин» базується на знаннях таких дисциплін, як: «Неорганічна та аналітична хімія», «Органічна хімія», «Морфологія с.-г. тварин», «Фізіологія с.-г. тварин», «Мікробіологія у тваринництві» вивчених на попередніх курсах.
<b>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</b>	30 студентів
<b>Теми аудиторних занять</b>	<p style="text-align: center;"><b>Змістовий модуль 1.</b> Повітряне середовище і його гігієнічне значення.</p> <p>Тема 1.1. Вступ до дисципліни, мета вивчення дисципліни. Дотримання академічної доброчесності науково-педагогічними працівниками та здобувачами вищої освіти у БНАУ.</p> <p>Тема 1.2. Фізичні властивості повітряного середовища.</p> <p>Тема 1.3. Газовий склад повітряного середовища.</p> <p>Тема 1.4. Пилева та мікробна забрудненість повітряного середовища.</p> <p style="text-align: center;"><b>Змістовий модуль 2.</b> Гігієнічні вимоги для продуктивних тварин.</p> <p>Тема 2.1. Гігієна великої рогатої худоби.</p> <p>Тема 2.2. Гігієна свиней</p> <p>Тема 2.3. Гігієна овець</p> <p>Тема 2.4. Гігієна коней.</p> <p style="text-align: center;"><b>Змістовий модуль 3.</b> Гігієна птахів, кролів, хутрових звірів та бджіл.</p> <p>Тема 3.1. Гігієна птахів.</p> <p>Тема 3.2. Гігієна кролів.</p> <p>Тема 3.3. Гігієна хутрових звірів.</p> <p>Тема 3.4. Гігієна бджіл.</p> <p style="text-align: center;"><b>Змістовий модуль 4.</b> Огляд Європейського законодавства щодо добробуту тварин</p> <p>Тема 4.1. Важливість захисту тварин в країнах ЄС. Директива Ради 98/58/ЄС52 щодо добробуту сільсько-господарських тварин.</p> <p>Тема 4.2. Етологія, стрес, адаптація та акліматизація тварин.</p>
<b>Мова викладання</b>	Українська, англійська



<b>Назва дисципліни</b>	<b>Технологія виробництва продукції птахівництва</b>
<b>Викладач</b>	Каркач Петро Михайлович доцент, кандидат біологічних наук, с.н.с., завідувач кафедри технології виробництва продукції птахівництва та свинарства
<b>Курс та семестр, у якому планується вивчення дисципліни</b>	3 курс, 2 семестр
<b>Факультети, студентам яких пропонується вивчати дисципліну</b>	Біолого-технологічний факультет
<b>Перелік компетентностей та відповідних результатів навчання, що забезпечує дисципліна</b>	<p>Перелік компетентностей:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- знати та коригувати всі параметри технологічного процесу вирощування та утримання птахів різних видів з метою оптимізації виходу продукції;</li> <li>- знати екстер'єрно-конституційні особливості порід і кросів яєчної та м'ясної птиці;</li> <li>- знати біологічні особливості птиці, фізичні властивості та харчову цінність яєць та м'яса птиці, яєчну та м'ясну продуктивність та їх компоненти;</li> <li>- знати особливості годівлі птиці та рецепти комбікормів для різних видів, віку та напрямку продуктивності птиці.</li> <li>- знати прогресивні способи утримання птиці та ресурсозберігаючі прийоми і технології виробництва яєць та м'яса птиці.</li> <li>- забезпечувати параметри та здійснювати технологічний контроль сучасних технологій з виробництва та переробки продукції птахівництва</li> <li>- організовувати первинну переробку харчових яєць та м'яса на птахівничих підприємствах.</li> <li>- проводити збір, доставку та подальшу переробку відходів інкубації, продуктів забою птахів на підприємствах, що спеціалізуються на них.</li> <li>- організовувати переробку відходів птахівництва з урахуванням екологічних аспектів.</li> </ul> <p>Результатом навчання дисципліні є набуття студентами таких знань і умінь: Результатом навчання дисципліні є набуття студентами таких знань і умінь:</p> <p>Знання</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- пріоритетних завдань аграрної науки України в галузі птахівництва;</li> <li>прогресивних способи утримання та технології виробництва</li> <li>- яєць і м'яса сільськогосподарської птиці;</li> <li>- ресурсозберігаючих прийомів та методів у технологічному процесі виробництва харчових яєць;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- енерго- та ресурсозберігаючих технологій виробництва продукції різних видів сільськогосподарської птиці;</li> <li>- біотехнології та нанотехнології у птахівництві;</li> </ul> <p>Вміння</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- забезпечити підвищення рівня виробництва харчових яєць у господарстві без зниження харчової та біологічної цінності;</li> <li>- коригувати всі параметри технологічного процесу вирощування та утримання птахів різних видів з метою оптимізації виходу продукції;</li> <li>- удосконалювати виробництво м'яса птахів в господарстві;</li> <li>- організовувати переробку відходів птахівництва з урахуванням екологічних аспектів;</li> <li>- презентувати результати власних теоретичних і практичних досліджень з проблем ресурсозбереження у птахівництві.</li> </ul>
<b>Опис дисципліни</b>	
<p><b>Попередні умови, необхідні для вивчення дисципліни</b></p> <p><b>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</b></p> <p><b>Теми аудиторних занять</b></p>	<p>Немає</p> <p>90 студентів</p> <p><b>Теми лекцій</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Вступ. Сучасний стан і перспективи розвитку птахівництва</li> <li>2. Конституція і екстер'єр птиці</li> <li>3. Яєчна продуктивність птиці.</li> <li>4. М'ясна продуктивність птиці</li> <li>5. Перо-пухова продуктивність птиці</li> <li>6. Породи і кроси сільськогосподарської птиці</li> <li>7. Селекційно-племінна робота у птахівництві</li> <li>8. Інкубація яєць сільськогосподарської птиці</li> <li>9. Особливості годівлі і нормування поживних речовин для сільськогосподарської птиці</li> <li>10. Основні принципи технологічного процесу виробництва продукції птахівництва</li> <li>11. Технологія виробництва харчових яєць. Вирощування ремонтного молодняку яєчних курей</li> <li>12. Виробництво інкубаційних яєць батьківським стадом</li> <li>13. Виробництво харчових яєць промисловим стадом</li> <li>14. Виробництво яєць і м'яса перепелів</li> <li>15. Виробництво м'яса курчат-бройлерів</li> <li>16. Виробництво м'яса індиків</li> <li>17. Виробництво м'яса качок</li> <li>18. Виробництво м'яса гусей</li> <li>19. Виробництво м'яса цесарок, голубів та фазанів</li> <li>20. Розведення та утримання африканських страусів</li> </ol>

	<p>21. Технологія вирощування птиці у приватних та фермерських господарствах</p> <p>22. Технологія забою та переробки птиці</p> <p>23. Збір, обробка, транспортування та переробка яєць</p> <p>24. Обробка перо-пухової сировини</p> <p>25. Виробництво кормів із відходів птахівництва</p> <p>26. Переробка пташиного посліду</p> <p><b>Теми практичних занять</b></p> <p>1.Визначення економічної ефективності використання кросів яєчних курей різного рівня продуктивності.</p> <p>2.Визначення економічних втрат при виробництві харчових яєць, наслідком яких є недотримання нормативів білкової поживності комбікормів та температурних умов утримання</p> <p>3.Розрахунок економічної ефективності виробництва харчових яєць залежно від принципів дії кормороздавачів і способів роздавання комбікорму.</p> <p>4.Підвищення рентабельності виробництва харчових яєць за зменшення питомих витрат електроенергії на освітлення</p> <p>5. Підвищення рентабельності виробництва харчових яєць за зменшення питомих витрат води і витрат на прибирання посліду.</p> <p>6. Підвищення рентабельності виробництва харчових яєць за зменшення питомих витрат палива.</p> <p>7. Підвищення рентабельності виробництва м'яса курчат-бройлерів за роздільного за статтю вирощування.</p> <p>8. Підвищення економічної ефективності виробництва м'яса курчат-бройлерів за повного розділення тушки та продажу за окремими складовими.</p> <p>9. Підвищення економічної ефективності вирощування ремонтного молодняка та індиченят на м'ясо.</p> <p>10. Підвищення економічної ефективності використання дорослого стада гусей за повного використання продукції.</p> <p>11.Підвищення економічної ефективності використання дорослого стада гусей при штучному линянні.</p> <p>12.Підвищення економічної ефективності використання дорослого стада перепелів різних порід.</p> <p>13. Підвищення економічної ефективності використання різних кросів качок.</p>
<b>Мова викладання</b>	Українська

<b>Назва дисципліни</b>	<b>Технологічне обладнання переробних підприємств</b>
<b>Викладач</b>	Надточій Валентина Миколаївна кандидат сільськогосподарських наук, доцент кафедри безпечності та якості харчових продуктів, сировини і технологічних процесів
<b>Курс та семестр, у якому планується вивчення дисципліни</b>	3 курс, 6 семестр
<b>Факультети, студентам яких пропонується вивчати дисципліну</b>	Біолого-технологічний факультет
<b>Перелік компетентностей та відповідних результатів навчання, що забезпечує дисципліна</b>	<p>Згідно вимог освітньо-професійної програми «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» здобувачі повинні набути здатності отримувати наступні компетентності:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- здатність застосовувати знання в практичних ситуаціях;</li> <li>- здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.</li> <li>- прагнення до збереження навколишнього середовища;</li> <li>- здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел;</li> <li>- здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями;</li> <li>- вміння виявляти, ставити та вирішувати проблеми;</li> <li>- здатність застосовувати знання з організації й управління технологічним процесом переробки продукції тваринництва.</li> </ul> <p>Результатом навчання дисципліні є набуття студентами таких знань і умінь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- організувати та управляти технологічним процесом переробки продукції тваринництва.</li> <li>- знати принципові схеми основних типів технологічного обладнання і прийняті системи їх класифікації.</li> <li>- знати будову, особливості експлуатації обладнання, допустимі навантаження.</li> <li>- вміння впроваджувати на підприємствах з переробки м'ясної, молочної та іншої сировини вискоєфективного, енерго- та ресурсоберігаючого технологічного обладнання для виготовлення якісних харчових продуктів згідно екологічних вимог та норм.</li> <li>- уміти використовувати автоматичні системи при розробці нового технологічного устаткування, що забезпечують оптимальне ведення технологічних процесів із мінімальним виходом шкідливих речовин.</li> <li>- уміти проводити технологічні, механічні та експлуатаційні розрахунки в проектуванні об'єктів переробки продуктів тваринництва.</li> </ul>
<b>Опис дисципліни</b>	

<p><b>Попередні умови, необхідні для вивчення дисципліни</b></p> <p><b>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</b></p> <p><b>Теми аудиторних занять</b></p>	<p>Вибіркова навчальна дисципліна «Технологічне обладнання переробних підприємств з основами кріоконсервації» базується на знаннях таких дисциплін, як «Нарисна геометрія, «Механізація у тваринництві», «Технічна механіка», вивчених на попередніх курсах.</p> <p>30 студентів</p> <p><b>Змістовий модуль 1. Загальні відомості про технологічне обладнання переробних підприємств. Технологічне обладнання для виробництва молочних продуктів</b></p> <p>Тема 1.1. Вступ. Принципи академічної доброчесності. Загальні відомості про технологічне обладнання. Структура і класифікація машин і апаратів. Продуктивність машин та апаратів.</p> <p>Тема 1.2. Технологічне обладнання для транспортування та зберігання молока та молочних продуктів. Обладнання для транспортування. Насоси. Обладнання для зберігання молока та молочних продуктів.</p> <p>Тема 1.3. Технологічне обладнання для механічної обробки молока та молочних продуктів. Сепаратори. Центрифуги. Гомогенізатори.</p> <p>Тема 1.4. Технологічне обладнання для теплової обробки молока. Нагрівачі. Пастеризатори. Стерилізатори.</p> <p>Тема 1.5. Технологічне обладнання для виробництва вершкового масла. Класифікація обладнання. Вершкодозрівальні ванни. Масло виготовлювачі. Маслоутворювачі.</p> <p><b>Змістовий модуль 2. Машини й обладнання для забою великої рогатої худоби, свиней, птиці та розділу туш</b></p> <p>Тема 2.1. Машини й обладнання для забою великої рогатої худоби та свиней. Класифікація машин й обладнання потоково-технологічних ліній для забою великої рогатої худоби та свиней. Машини й обладнання для забою великої рогатої худоби та свиней зі зніманням шкури. Машини й обладнання для забою свиней без знімання шкури.</p> <p>Тема 2.2. Машини й обладнання для забою птиці й обробки тушок. Підвісний транспорт. Обладнання для оглушення. Забою та знекровлення. Машини для теплової обробки тушок і зняття оперення.</p> <p>Тема 2.3. Технологічне обладнання для обробки харчових субпродуктів, кишок і виробництва харчового тваринного жиру. Лінії обробки яловичих голів. Лінії обробки слизових субпродуктів. Обладнання для обробки</p>
---	---

<p><b>Мова викладання</b></p>	<p>кишок.</p> <p><b>Змістовий модуль 3. Технологічне обладнання для виробництва м'ясних продуктів</b></p> <p>Тема 3.1. Машини для подрібнення м'яса і шпику. Класифікація машин та вимоги до них. Фактори, що впливають на подрібнення. Машини для різання шпику. Шпигорізки.</p> <p>Тема 3.2. Машини для різання м'яса на шматки. Обладнання для подрібнення. Характеристика основних схем вовчків. Кутер, призначення та принцип дії.</p> <p>Тема 3.3. Обладнання для перемішування та формування. Класифікація обладнання для перемішування. Основні схеми фаршемішалок та фаршезмішувачів. Шприци, їх класифікація. Характеристика та принцип дії автоматів для формування сосисок і ковбас.</p> <p>Тема 3.4. Обладнання для засолювання м'яса. Класифікація способів засолювання м'яса. Обладнання для засолювання. Обладнання для дозрівання.</p> <p>Тема 3.5. Обладнання для теплової обробки м'яса. Класифікація теплового обладнання. Обладнання для варіння, запікання і охолодження. Обладнання для пастеризації і стерилізації. Класифікація обладнання для копчення.</p> <p><b>Змістовий модуль 4. Кріогенні технології. Кріогенне технологічне обладнання у харчовій промисловості</b></p> <p>Тема 4.1. Технологічне обладнання для охолодження та заморожування харчових продуктів. Способи охолодження. Класифікація обладнання. Універсальне та спеціальне холодильне обладнання. Холодильні шафи. Збірні холодильні камери.</p> <p>Тема 4.2. Застосування кріогенної техніки у харчовій промисловості. Безмашинні системи надшвидкого заморожування продуктів. Зрошувальні та занурювальні кріогенні швидкоморозильні апарати.</p> <p>Тема 4.3. Сублімаційне висушування продуктів. Технологічне обладнання для сублімаційного висушування продуктів. Устаткування для кріоподрібнення. Устаткування для кріогрануляції. Краплегенератори.</p> <p>Українська, англійська</p>
-------------------------------	--

<b>Назва дисципліни</b>	<b>Санітарно-гігієнічні вимоги до виробництва та переробки продукції тваринництва</b>
<b>Викладач</b>	Малина Василь Вікторович кандидат ветеринарних наук, доцент кафедри гігієни тварин та основ санітарії
<b>Курс та семестр, у якому планується вивчення дисципліни</b>	3 курс, 1 семестр
<b>Факультети, студентам яких пропонується вивчати дисципліну</b>	Біолого-технологічний факультет
<b>Перелік компетентностей та відповідних результатів навчання, що забезпечує дисципліна</b>	<p>Згідно вимог освітньо-професійної програми «Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва» здобувачі повинні набути здатності отримувати наступні компетентності:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Здатність застосовувати знання в практичних ситуаціях.</li> <li>-Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності.</li> <li>- Прагнення до збереження навколишнього середовища.</li> <li>- Здатність використовувати спеціальні знання для проведення санітарно-гігієнічних і профілактичних заходів на фермах та інших об'єктах із виробництва і переробки продукції тваринництва.</li> <li>- Контролювати якість виконання санітарно-гігієнічних заходів при виробництві і переробці продукції тваринництва.</li> <li>- Проводити роз'яснювальну роботу серед працівників підприємств щодо необхідності проведення санітарно-гігієнічних заходів, прогнозування та мінімізації ризиків поширення хвороб різної етіології, дотримання правил техніки безпеки праці та особистої гігієни на виробництві.</li> <li>- Проводити навчання співробітників підприємства стосовно дотримання вимог санітарії та профілактики зооантропонозів.</li> <li>- Дотримуватись Санітарно-гігієнічних вимоги до проектування та загального санітарного режиму на підприємствах з виробництва і переробки продукції тваринництва.</li> <li>- Здійснювати моніторинг забруднення довкілля шкідливими продуктами та відходами, які утворюються під час технологічних процесів при виробництві і переробці продукції тваринництва.</li> <li>- Забезпечувати оптимальні санітарно-гігієнічні умови утримання сільськогосподарських тварин</li> <li>- Забезпечувати проведення санітарно-гігієнічних заходів: дезінфекції, дезінсекції та дератизації.</li> </ul>
<b>Опис дисципліни</b>	

<p><b>Попередні умови, необхідні для вивчення дисципліни</b></p>	<p>Обов'язкова навчальна дисципліна «Санітарно-гігієнічні вимоги до виробництва та переробки продукції тваринництва» базується на знаннях таких дисциплін, як «Морфологія с.-г. тварин», «Фізіологія с.-г. тварин», «Мікробіологія у тваринництві», «Гігієна і добробут тварин», «Проектування та будівництво підприємств з виробництва і переробки продукції тваринництва» вивчених на попередніх курсах.</p>
<p><b>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</b></p>	<p>30 студентів</p>
<p><b>Теми аудиторних занять</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Змістовий модуль 1. Санітарно-гігієнічні вимоги до підприємств з виробництва та переробки продукції тваринництва.</b></p> <p>Тема 1.1. Вступ до дисципліни. Дотримання академічної доброчесності науково-педагогічними працівниками та здобувачами вищої освіти у БНАУ. Тема 1.2. Санітарно-гігієнічні вимоги до проектування підприємств з виробництва та переробки продукції тваринництва. Тема 1.3. Нормативне забезпечення забою сільськогосподарських тварин та птиці. Якість і безпека продукції. Тема 1.4. Санітарно-гігієнічні вимоги до ґрунту.</p> <p style="text-align: center;"><b>Змістовий модуль 2. Санітарно-захисні зони для підприємств з виробництва і переробки продукції тваринництва.</b></p> <p>Тема 2.1. Санітарно-захисні зони для скотарських підприємств. Тема 2.2. Санітарно-захисні зони для свинарських підприємств. Тема 2.3. Санітарно-захисні зони для птахівничих підприємств. Тема 2.4. Санітарно-гігієнічні вимоги до води та водопостачання підприємств з виробництва і переробки продукції тваринництва.</p> <p style="text-align: center;"><b>Змістовий модуль 3. Загальні санітарно-гігієнічні та профілактичні заходи на підприємствах з виробництва і переробки продукції тваринництва.</b></p> <p>Тема 3.1. Дезінфекція та дезінсекція, їх види. Тема 3.2. Техніка для проведення дезінфекції та дезінсекції. Тема 3.3. Дератизація. Способи проведення дератизації. Тема 3.4. Санітарно-гігієнічні вимоги до кормів і годівлі тварин.</p> <p style="text-align: center;"><b>Змістовий модуль 4. Профілактика зооантропонозів на підприємствах з переробки продукції тваринництва.</b></p> <p>Тема 4.1. Шляхи та джерела обсіменіння м'яса мікроорганізмами. Тема 4.2. Зооантропонози та їх профілактика. Тема 4.3. Кишкові інфекції. Тема 4.4. Гельмінтози.</p>
<p><b>Мова викладання</b></p>	<p>Українська, англійська</p>



<b>Назва дисципліни</b>	<b>Безпека харчових продуктів</b>
<b>Викладач</b>	Недашківська Наталія Володимирівна кандидат сільськогосподарських наук, асистент кафедри безпечності та якості харчових продуктів, сировини і технологічних процесів
<b>Курс та семестр, у якому планується вивчення дисципліни</b>	4 курс, 1 семестр
<b>Факультети, студентам яких пропонується вивчати дисципліну</b>	Біолого-технологічний факультет
<b>Перелік компетентностей та відповідних результатів навчання, що забезпечує дисципліна</b>	<p>Згідно вимог освітньо-професійної програми «Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва» здобувачі повинні набути здатності отримувати наступні компетентності:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Здатність використовувати знання з основних технологій заготівлі, виробництва та зберігання кормів для формування кормової бази підприємства.</li> <li>- Здатність до складання раціонів для різних видів і статевовікових груп тварин та організації їх нормованої годівлі з урахуванням наявних фінансових та ресурсних обмежень.</li> <li>- Здатність здійснювати контроль технологічних процесів під час виробництва та переробки продукції свинарства.</li> <li>- Здатність застосовувати знання морфології, фізіології та біохімії різних видів тварин для реалізації ефективних технологій виробництва і переробки їх продукції.</li> <li>- Здатність використовувати спеціальні знання для проведення санітарно-гігієнічних і профілактичних заходів на фермах та інших об'єктах із виробництва і переробки продукції тваринництва.</li> </ul> <p>Результатом навчання дисципліні є набуття студентами таких знань і умінь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Вміти контролювати технологічні процеси з виробництва і переробки продукції тваринництва з дотриманням всіх параметрів</li> <li>- Знати класифікацію шкідливих факторів навколишнього середовища, і шляхи зниження впливу шкідливих хімічних речовин</li> <li>- Вміти використовувати спеціальні знання для проведення санітарно-гігієнічних і профілактичних заходів на фермах та інших об'єктах із виробництва і переробки продукції тваринництва.</li> <li>- Знати параметри технологічних процесів з виробництва</li> </ul>

	<p>свинини</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Вміти контролювати технологічні процеси з виробництва свинини</li> <li>- Вміти використовувати на практиці науково обґрунтовані технології виробництва і переробки продукції тваринництва.</li> <li>- Вміти застосовувати знання морфології, фізіології та біохімії різних видів тварин для реалізації ефективних технологій виробництва і переробки їх продукції.</li> </ul>
<b>Опис дисципліни</b>	
<p><b>Попередні умови, необхідні для вивчення дисципліни</b></p> <p><b>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</b></p> <p><b>Теми аудиторних занять</b></p>	<p>Немає</p> <p>25 студентів</p> <p><b>Теми лекцій</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Вступ. Положення про академічну доброчесність. Якість і безпека продовольчої сировини і харчових продуктів</li> <li>2. Класифікація шкідливих компонентів їжі і базисні регламенти оцінки безпеки харчової продукції</li> <li>3. Звичайні компоненти їжі у незвичайних концентраціях</li> <li>4. Антихарчові компоненти</li> <li>5. Природні токсичні компоненти</li> <li>6. Речовини із вираженою фармакологічною дією та речовини із нових джерел харчування</li> <li>7. Основні види фальсифікації харчових продуктів в світі та в Україні</li> <li>8. Радіологічний контроль продуктів харчування.</li> <li>9. Пестициди, шляхи забруднення харчових продуктів</li> <li>10. Нітрати, нітрити та нітросо сполуки, їх вплив на організм людини.</li> <li>11. Діоксини, поліциклічні ароматичні та хлорвмісні вуглеводні, гормони та антибіотики</li> <li>12. Харчові добавки</li> <li>13. Генно-модифіковані організми</li> <li>14. Поняття системи НАССР в галузі</li> <li>15. Нормативно-правова база НАССР у харчовій галузі</li> <li>16. Принципи НАССР</li> </ol> <p><b>Теми практичних занять</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Харчова безпека та основні критерії оцінки</li> <li>2. Шляхи міграції чужорідних сполук до продуктів харчування</li> <li>3. Загальні принципи мікробіологічного санітарно-гігієнічного контролю підприємствах промисловості</li> </ol>

<p><b>Мова викладання</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>4. Звичайні компоненти їжі у незвичайних концентраціях</li> <li>5. Забруднення продовольчої сировини і харчових продуктів токсичними елементами</li> <li>6. Безпечність використання технологічних добавок у виробництві харчових продуктів.</li> <li>7. Визначення фальсифікації харчових продуктів</li> <li>8. Шляхи зниження кількості радіонуклідів у харчових продуктах</li> <li>9. Забруднення продовольчої сировини і харчових продуктів пестицидами</li> <li>10. Вплив технологічної обробки на вміст нітратів у харчових продуктах. Нітросоєві аміни у харчових продуктах та шляхи зниження їх рівня в раціонах</li> <li>11. Забруднення продовольчої сировини і харчових продуктів діоксиноподібними сполуками. Забруднення харчових продуктів і сировини ветеринарними препаратами</li> <li>12. Гігієнічні основи використання харчових добавок у виробництві харчових продуктів</li> <li>13. Генетично модифіковані джерела в харчових продуктах</li> <li>14. Огляд національної та міжнародної нормативно-правової бази щодо безпеки харчових продуктів, щорегламентовані законодавством Європейського Союзу та України</li> <li>15. Методологія впровадження системи HACCP на підприємствах з виробництва харчових продуктів</li> <li>16. Основні положення Директиви Ради 93/43 ЕЕС «Про гігієну харчових продуктів»</li> </ol> <p>Українська</p>
-------------------------------	---

<b>Назва дисципліни</b>	<b>Технологія виробництва молока і яловичини</b>
<b>Викладач</b>	Борщ Олександр Васильович кандидат сільськогосподарських наук, доцент кафедри технології виробництва молока і м'яса
<b>Курс та семестр, у якому планується вивчення дисципліни</b>	4 курс, 7 і 8 семестр
<b>Факультети, студентам яких пропонується вивчати дисципліну</b>	Біолого-технологічний факультет
<b>Перелік компетентностей та відповідних результатів навчання, що забезпечує дисципліна</b>	<p>Згідно вимог освітньо-професійної програми «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» здобувачі повинні набути здатності отримувати наступні компетентності:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми з технології виробництва і переробки продукції тваринництва або у процесі навчання, що передбачає застосування теорій та методів зооінженерії і характеризується комплексністю та невизначеністю умов</li> <li>• Здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.</li> <li>• Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя.</li> <li>• Здатність застосовувати знання в практичних ситуаціях.</li> <li>• Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності.</li> <li>• Здатність до адаптації та дії в новій ситуації.</li> <li>• Здатність працювати в команді та мати навички між особистісної взаємодії.</li> <li>• Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.</li> <li>• Прагнення до збереження навколишнього середовища.</li> <li>• Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.</li> <li>• Здатність використовувати професійні знання в галузі</li> </ul>

	<p>виробництва і переробки продукції скотарства для ефективного ведення бізнесу.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Здатність використовувати сучасні знання про способи відтворення, закономірності індивідуального розвитку та розведення тварин для ефективної професійної діяльності у галузі скотарства.</li> <li>• Здатність використовувати знання з основних технологій заготівлі, виробництва та зберігання кормів для формування кормової бази підприємства.</li> <li>• Здатність до складання раціонів для різних видів і статевовікових груп великої рогатої худоби та організації їх нормованої годівлі з урахуванням наявних фінансових та ресурсних обмежень.</li> <li>• Здатність застосовувати доцільні системи та способи утримання великої рогатої худоби і контролювати та оптимізувати мікроклімат технологічних приміщень.</li> <li>• Здатність застосовувати базові знання економіки, організації та менеджменту у виробництві та переробці продукції скотарства (молока і яловичини).</li> <li>• Здатність застосовувати знання морфології, фізіології та біохімії великої рогатої худоби для реалізації ефективних технологій виробництва і переробки її продукції.</li> <li>• Здатність застосовувати знання організації та управління технологічним процесом переробки молока і яловичини для ефективного ведення господарської діяльності підприємства.</li> <li>• Здатність аналізувати господарську діяльність підприємства, вести первинний облік матеріальних цінностей, основних засобів, праці та її оплати.</li> <li>• Здатність використовувати спеціальні знання для проведення санітарно-гігієнічних і профілактичних заходів на фермах та інших об'єктах із виробництва і переробки продукції скотарства</li> </ul>
<b>Опис дисципліни</b>	
<b>Попередні умови, необхідні для вивчення дисципліни</b>	Обов'язкова навчальна дисципліна «Технологія виробництва молока і яловичини» базується на знаннях таких дисциплін, як «Біохімія», «Фізіологія сільськогосподарських тварин», «Годівля с.-г. тварин», «Розведення с.-г. тварин», вивчених на попередніх курсах
<b>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</b>	30 студентів

<p><b>Теми аудиторних занять</b></p>	<p>Змістовий модуль 1. Біологія, породи, молочна і м'ясна продуктивність великої рогатої худоби</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Вступ. Значення, сучасний стан та перспективи розвитку скотарства в Україні</li> <li>2. Біологічні особливості великої рогатої худоби</li> <li>3. Походження великої рогатої худоби</li> <li>4. Екстер'єр і конституція великої рогатої худоби</li> <li>5. Стресостійкість великої рогатої худоби</li> <li>6. Породи великої рогатої худоби – спеціалізовані і комбіновані</li> <li>7. Зоотехнічні основи відтворення стада. Статева і господарська зрілість великої рогатої худоби. Міжотельний цикл та його періоди</li> <li>8. Молочна продуктивність</li> <li>9. М'ясна продуктивність</li> </ol> <p>Змістовий модуль 2. Технологічні процеси й операції на молочних фермах.</p> <p>Модернізація технологічних процесів</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Поняття про технологію, технологічний і робочий процес у тваринництві</li> <li>2. Сучасні технології утримання молочної худоби</li> <li>3. Основні приміщення і споруди ферми</li> <li>4. Організація годівлі корів</li> <li>5. Розміщення і групування молочної худоби на фермі</li> <li>6. Організація управління технологічним процесом</li> <li>7. Умови одержання високоякісного молока</li> <li>8. Сучасна доїльна техніка</li> <li>9. Зоотехнічні аспекти машинного доїння корів на фермах і комплексах</li> <li>10. Організація відпочинку і моціону корів на фермах</li> <li>11. Видалення гною на фермі</li> <li>12. Ескізне робоче та поопераційне моделювання процесів у скотарстві</li> <li>13. Утримання тварин в родильних відділеннях</li> <li>14. Літнє утримання ВРХ</li> </ol> <p>Змістовий модуль 3. Селекційно-племінна робота у скотарстві, вирощування ремонтного молодняка, технологія виробництва яловичини.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Теоретичні основи селекції ц скотарстві</li> <li>2. Оцінка і відбір тварин для розведення у стадах молочної худоби</li> <li>3. Методи оцінки плідників за якістю нащадків</li> <li>4. Бонітування великої рогатої худоби</li> </ol>
--------------------------------------	---

	<ol style="list-style-type: none"> <li>5. Підбір у скотарстві</li> <li>6. Методи розведення великої рогатої худоби</li> <li>7. Технологія вирощування і використання бугаїв</li> <li>8. Наукові основи вирощування ремонтного молодняку</li> <li>9. Системи і способи утримання та годівлі молодняку різного віку</li> <li>10. Особливості вирощування ремонтного молодняку у різних господарствах</li> <li>11. Сучасні технології вирощування ремонтних телиць</li> <li>12. Типи господарств з вирощування і відгодівлі ВРХ</li> <li>13. Особливості вирощування молодняку на м'ясо у молочний і після молочний період</li> <li>14. Нагул худоби</li> <li>15. Технологія виробництва яловичини у молочному скотарстві на спеціалізованих фермах</li> <li>16. Особливості спеціалізованого м'ясного скотарства</li> <li>17. Моделювання процесу вирощування і відгодівлі великої рогатої худоби</li> </ol>
<b>Мова викладання</b>	Українська

<b>Назва дисципліни</b>	<b>Технологія виробництва продукції свинарства</b>
<b>Викладач</b>	Фесенко Василь Федорович кандидат сільськогосподарських наук, доцент кафедри технології виробництва продукції птахівництва та свинарства
<b>Курс та семестр, у якому планується вивчення дисципліни</b>	4 курс, 1-2 семестр
<b>Факультети, студентам яких пропонується вивчати дисципліну</b>	Біолого-технологічний факультет
<b>Перелік компетентностей та відповідних результатів навчання, що забезпечує дисципліна</b>	<p>Згідно вимог освітньо-професійної програми «Технології виробництва та переробки продукції тваринництва» здобувачі повинні набути здатності отримувати наступні компетентності:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</li> <li>- Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.</li> <li>- Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.</li> <li>- Прагнення до збереження навколишнього середовища.</li> <li>- Здатність впроваджувати у виробництво сучасні технології виробництва продукції свинарства на основі розуміння сутності перетворень основних технологічних процесів та схем виробництва.</li> <li>- Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення.</li> <li>- Здатність організовувати та проводити контроль виробництва продукції свинарства на промислових комплексах та товарних фермах.</li> <li>- Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі технології з врахуванням принципів збалансованої годівлі свиней, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.</li> <li>- Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати схеми виробництва свинини.</li> <li>- Здатність вносити корективи в технологію виробництва продукції свинарства, технологічні схеми виробництва в залежності від спеціалізації.</li> </ul> <p>Результатом навчання дисципліни є набуття студентами таких знань і умінь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Знати наукові основи технологічних процесів виробництва продукції свинарства</li> </ul>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Знати основні методи оцінки екстер'єру та конституції свиней;</li> <li>- Знати найбільш продуктивні породи свиней різних напрямків продуктивності</li> <li>- Вміти організувати контроль за технологічними процесами виробництва свинини</li> <li>- Вміти визначати продуктивні якості кнурів, свиноматок, молодняку на дорощуванні та відгодівлі;</li> <li>- відбирати кращих свиней за методикою контрольного вирощування та контрольної відгодівлі;</li> <li>- Вміти розробляти або удосконалювати технологію виробництва продукції свинарства</li> <li>- Вміти складати раціони та рецепти комбікормів для усіх вікових груп свиней;</li> <li>- Вміти оцінювати свиней за результатами бонітування;</li> <li>- Вміти запобігати розповсюдженню інфекційних хвороб свиней</li> <li>- презентувати результати власних теоретичних і практичних досліджень з проблем свинарства.</li> </ul>
<b>Опис дисципліни</b>	
<p><b>Попередні умови, необхідні для вивчення дисципліни</b></p> <p><b>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</b></p> <p><b>Теми аудиторних занять</b></p>	<p>Вибіркова навчальна дисципліна «Технологія виробництва продукції свинарства» базується на знаннях таких дисциплін, як «Морфологія с.-г. тварин», «Розведення с.-г. тварин», «Генетика з біометрією», «Технологія відтворення», «Годівля с.-г. тварин», «Технологія виробництва рослинних кормів», «Гігієна тварин», «Профілактика хвороб тварин», «Технологічні процеси та обладнання при виробництві продукції тваринництва», «Економіка і бухгалтерський облік в тваринництві», «Бухгалтерський облік».</p> <p>25 студентів</p> <p style="text-align: center;"><i>Змістовий модуль 1. Основні напрямки розвитку свинарства, теоретичні основи конституції, екстер'єру, інтер'єру свиней, біологічна цінність свинини</i></p> <p>Тема 1.1. Стан і основні напрямки розвитку свинарства в Україні та інших раїнах світу</p> <p>Тема 1.2. Конституція, екстер'єр, інтер'єр свиней, їх зв'язок з продуктивністю</p> <p>Тема 1.3. Біологічна цінність свинини</p> <p style="text-align: center;"><i>Змістовий модуль 2. Біологічні і господарські особливості свиней, типи свинарських господарств</i></p>

<p><b>Мова викладання</b></p>	<p>Тема 2.1. <b>Біологічні і господарські особливості свиней врахування їх змін при переводі на промислову технологію виробництва свинини</b></p> <p>Тема 2.2. Потенціал продуктивності свиней культурних порід</p> <p>Тема 2.3. Типи свинарських господарств і організація стада при цілорічному рівномірному виробництві свинини</p> <p><b>Змістовий модуль 3. Походження, породи та породні типи свиней, біологічні основи відтворення свиней</b></p> <p>Тема 3.1 Походження, породи та породні типи свиней</p> <p>Тема 3.2 Етапи формування сучасних заводських порід. Породовипробування</p> <p>Тема 3.3 Біологічні основи відтворення свиней</p> <p><b>Змістовий модуль 4. Технологічні аспекти відтворення свиней</b></p> <p>Тема 4.1 Інтенсивне використання свиноматок і підвищення їх багатоплідності</p> <p>Тема 4.2 Ріст і розвиток ембріонів</p> <p>Тема 4.3 Технологія проведення опоросів, годівля та утримання підсисних свиноматок та поросят-сисунів.</p> <p><b>Змістовий модуль 5. Технологія вирощування та відгодівлі молодняку</b></p> <p>Тема 5.1 Технологія вирощування поросят після відлучення і ремонтного молодняку</p> <p>Тема 5.2 Основні фактори, які визначають успіх, технологію відгодівлі, якість свинини, що реалізується населенню</p> <p><b>Змістовий модуль 6. Задачі і методи племінної роботи в свинарських господарствах</b></p> <p>Тема 6.1 Теоретичні основи селекції свиней</p> <p>Тема 6.2 Організація племінної роботи у господарствах різного типу</p> <p>Українська, англійська</p>
-------------------------------	--

<b>Назва дисципліни</b>	<b>Технологія переробки продукції тваринництва</b>
<b>Викладач</b>	Федорук Наталія Миколаївна кандидат сільськогосподарських наук, доцент кафедри харчових технологій та технологій переробки продукції тваринництва
<b>Курс та семестр, у якому планується вивчення дисципліни</b>	4 курс, 1 та 2 семестр
<b>Факультети, студентам яких пропонується вивчати дисципліну</b>	Біолого-технологічний факультет
<b>Перелік компетентностей та відповідних результатів навчання, що забезпечує дисципліна</b>	<p>Результатом навчання дисципліні є набуття студентами таких знань і умінь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Здатність застосовувати знання в практичних ситуаціях.</li> <li>- Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності.</li> <li>- Здатність використовувати професійні знання в галузі виробництва і переробки продукції тваринництва для ефективного ведення бізнесу.</li> <li>- Здатність здійснювати контроль технологічних процесів під час виробництва та переробки продукції скотарства.</li> <li>- Здатність здійснювати контроль технологічних процесів під час виробництва та переробки продукції свинарства</li> <li>- Здатність здійснювати контроль технологічних процесів під час виробництва та переробки продукції птахівництва.</li> <li>- Здатність застосовувати знання морфології, фізіології та біохімії різних видів тварин для реалізації ефективних технологій виробництва і переробки їх продукції.</li> <li>- Здатність використовувати спеціальні знання для проведення санітарно-гігієнічних і профілактичних заходів на фермах та інших об'єктах із виробництва і переробки продукції тваринництва</li> </ul> <p>РН 1. Забезпечувати дотримання параметрів та контролювати технологічні процеси з виробництва і переробки продукції тваринництва.</p> <p>РН 2. Навчати співробітників підприємства сучасних та нових компонентів технологічних процесів з виробництва і переробки продукції тваринництва.</p> <p>РН 3. Виконувати функціональні обов'язки, нівелюючи вплив різних чинників та виробничих ситуацій.</p> <p>РН 4. Організувати спільну діяльність робочого колективу.</p> <p>РН 13. Забезпечувати параметри та здійснювати технологічний контроль сучасних технологій з виробництва молока та яловичини.</p> <p>РН 14. Забезпечувати параметри та здійснювати технологічний контроль сучасних технологій виробництва свинини.</p>

	<p>PH 15. Забезпечувати параметри та здійснювати технологічний контроль виробництва продукції птахівництва.</p> <p>PH 16. Впроваджувати і використовувати на практиці науково обґрунтовані технології виробництва і переробки продукції тваринництва.</p> <p>PH 17. Розробляти і ефективно управляти технологічними процесами переробки продукції тваринництва.</p> <p>PH 20. Застосовувати міжнародні та національні стандарти і практики в професійній діяльності</p>
<b>Опис дисципліни</b>	
<p><b>Попередні умови, необхідні для вивчення дисципліни</b></p> <p><b>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</b></p> <p><b>Теми аудиторних занять</b></p>	<p>Обов'язкова навчальна дисципліна «Технологія переробки продукції тваринництва» базується на знаннях таких дисциплін, як «Біохімія та хімія», „Технологія виробництва молока”, „Технологія виробництва м'яса”, „Розведення с.-г. тварин і птиці”, „Технологія кормів і годівля с.-г. тварин”, „Гігієна тварин і основи ветеринарної медицини”, „Анатомія, морфологія і гістологія с.-г. тварин”, „Фізіологія”, „Органічна і біологічна хімія” «Мікробіологія», «Стандартизація, сертифікація та метрологія», вивчених на попередніх курсах.</p> <p>100 студентів</p> <p><b>Теми лекцій</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Первинна обробка молока.</li> <li>2. Технологія питного молока та молочних напоїв.</li> <li>3. Технологія кисломолочних напоїв. Технологія заквасок.</li> <li>4. Технологія сиру кисломолочного.</li> <li>5. Технологія масла та спредів.</li> <li>6. Особливості технології різних видів сирів.</li> <li>7. Тверді сичужні сири. Особливості технології.</li> <li>8. М'які сичужні сири та плавлені сири.</li> <li>9. Технологія морозива.</li> <li>10. Технологія молочних консервів.</li> <li>11. Технологія переробки великої рогатої худоби.</li> <li>12. Технологія переробки свиней</li> <li>13. Після забійні зміни у м'ясі.</li> <li>14. Основні види консервування м'яса та сировини забійних тварин</li> <li>15. Технологія переробки субпродуктів.</li> <li>16. Технологія переробки продукції бджільництва.</li> <li>17. Технологія переробки продукції кролівництва.</li> <li>18. Технологія переробки продукції конярства.</li> <li>19. Технологія переробки продукції птахівництва.</li> <li>20. Технологія переробки риби.</li> </ol>

### **Теми практичних занять**

1. Оцінка якості молока-сировини.
2. Виробництво питних видів молока.
3. Виробництво кисломолочних напоїв: закваска, кефір і йогурт. Оцінка якості готових продуктів.
4. Виробництво сиру кисломолочного. Дегустаційний аналіз і порівняння якості.
5. Вивчення способів виробництва масла вершкового. Отримання масла способом сколочення. Оцінка якості.
6. Сиро придатність. Виробництво сичужних сирів. Оцінка якості.
7. Виробництво сиру «Адигейського». Оцінка якості.
8. Виробництво плавленого сиру. Оцінка якості.
9. Виробництво морозива. Особливості технології.
10. Виробництво згущеного молока з цукром. Вивчення принципів консервування.
11. Вимоги до якості м'ясної сировини. Визначення свіжості м'яса.
12. Визначення видової приналежності м'яса.
13. Післязабійні зміни у м'ясі. Методи консервування м'яса.
14. Технологія первинної обробки харчових субпродуктів.
15. Оцінка якості меду за органолептичними і лабораторними методами досліджень.
16. Технологічні особливості первинної переробки кролів.
17. Особливості технології первинної переробки продукції конярства.
18. Оцінка якості м'яса курчат-бройлерів за органолептичними і лабораторними показниками досліджень.
19. Оцінка свіжої, мороженої і копченої риби за органолептичними і лабораторними показниками досліджень, масовим та елементним складом.

Українська.

**Мова викладання**

<b>Назва дисципліни</b>	<b>Технологічний контроль виробництва продукції тваринництва</b>
<b>Викладач</b>	Ліскович Володимир Андрійович кандидат сільськогосподарських наук, доцент кафедри технології виробництва молока і м'яса
<b>Курс та семестр, у якому планується вивчення дисципліни</b>	4 курс, 1 семестр
<b>Факультети, студентам яких пропонується вивчати дисципліну</b>	Біолого-технологічний факультет
<b>Перелік компетентностей та відповідних результатів навчання, що забезпечує дисципліна</b>	<p>Згідно вимог освітньо-професійної програми «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» здобувачі повинні набути здатності отримувати наступні компетентності:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт</li> <li>• Здатність здійснювати контроль технологічних процесів під час виробництва та переробки продукції скотарства.</li> <li>• Здатність здійснювати контроль технологічних процесів під час виробництва та переробки продукції свинарства.</li> <li>• Здатність здійснювати контроль технологічних процесів під час виробництва та переробки продукції птахівництва.</li> <li>• Забезпечувати дотримання параметрів та контролювати технологічні процеси з виробництва і переробки продукції тваринництва.</li> <li>• Забезпечувати параметри та здійснювати технологічний контроль сучасних технологій з виробництва молока та яловичини.</li> <li>• Забезпечувати параметри та здійснювати технологічний контроль сучасних технологій виробництва свинини.</li> <li>• Забезпечувати параметри та здійснювати технологічний контроль виробництва продукції птахівництва.</li> </ul>
<b>Опис дисципліни</b>	
<b>Попередні умови, необхідні для вивчення дисципліни</b>	Обов'язкова навчальна дисципліна «Технологічний контроль виробництва продукції тваринництва» базується на знаннях таких дисциплін, як «Годівля тварин»

	«Відтворення тварин», «Технології виробництва продукції тваринництва», «Гігієнатварин», «Розведення с.-г. тварин», вивчених на попередніх курсах
<b>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</b>	30 студентів
<b>Теми аудиторних занять</b>	<p>Змістовий модуль 1. <b>Елементи виробництва продукції тваринництва</b></p> <p>Тема 1.1. Теоретичні аспекти контролю виробництва продукції тваринництва</p> <p>Тема 1.2. Основні визначення процесів. Термінологія</p> <p>Тема 1.3. Підсистеми та елементи виробництва продукції тваринництва</p> <p>Змістовий модуль 2. <b>Елементи впливу на виробництво продукції тваринництва</b></p> <p>Тема 2.1. Елементи впливу на виробництво продукції тваринництва</p> <p>Тема 2.2. Методи, що використовуються для прийняття обґрунтованих управлінських рішень при виробництві продукції тваринництва</p> <p>Тема 2.3. Системний підхід до управління виробництвом продукції тваринництва</p> <p>Тема 2.4. Планування технологічних процесів в тваринництві</p> <p>Тема 2.5. Класифікація виробничих процесів у тваринництві</p> <p>Тема 2.6. Організація технологічних процесів в тваринництві</p> <p>Тема 2.7. Координація і безперервність технологічних процесів в тваринництві</p> <p>Змістовий модуль 3. <b>Організація обліку ресурсів та виробництва продукції</b></p> <p>Тема 3.1. Контроль та автоматизовані системи управління технологічними процесами в тваринництві</p> <p>Тема 3.2. Первинний облік ресурсів, оплати праці та виробництва продукції</p> <p>Тема 3.3. Організаційно-виробниче забезпечення якості та конкурентоспроможності продукції тваринництва</p> <p>Тема 3.4. Коротка характеристика сучасних світових технологій виробництва продукції тваринництва</p>
<b>Мова викладання</b>	українська

<b>Назва дисципліни</b>	<b>Профілактика хвороб тварин</b>
<b>Викладач</b>	Малина Василь Вікторович кандидат ветеринарних наук, доцент кафедри гігієни тварин та основ санітарії
<b>Курс та семестр, у якому планується вивчення дисципліни</b>	4 курс, 2 семестр
<b>Факультети, студентам яких пропонується вивчати дисципліну</b>	Біолого-технологічний факультет
<b>Перелік компетентностей та відповідних результатів навчання, що забезпечує дисципліна</b>	<p>Згідно вимог освітньо-професійної програми «Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва» здобувачі повинні набути здатності отримувати наступні компетентності:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Здатність застосовувати знання в практичних ситуаціях.</li> <li>- Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності.</li> <li>- Прагнення до збереження навколишнього середовища.</li> <li>- Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.</li> <li>- Здатність використовувати професійні знання в галузі виробництва і переробки продукції тваринництва для ефективного ведення бізнесу.</li> <li>- Здатність застосовувати доцільні системи та способи утримання сільськогосподарських тварин і контролювати та оптимізувати мікроклімат технологічних приміщень.</li> <li>- Здатність використовувати спеціальні знання для проведення санітарно-гігієнічних і профілактичних заходів на фермах та інших об'єктах із виробництва і переробки продукції тваринництва.</li> <li>- Забезпечувати дотримання параметрів та контролювати технологічні процеси з виробництва і переробки продукції тваринництва.</li> <li>- Навчати співробітників підприємства сучасних та нових компонентів технологічних процесів з виробництва і переробки продукції тваринництва.</li> <li>- Виконувати функціональні обов'язки, нівелюючи вплив різних чинників та виробничих ситуацій.</li> <li>- Організувати спільну діяльність робочого колективу.</li> <li>- Забезпечувати якість виконуваних робіт.</li> <li>- Впливати на дотримання вимог щодо збереження навколишнього середовища.</li> </ul>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Застосовувати знання з відтворення та розведення сільськогосподарських тварин для ефективного ведення господарської діяльності підприємства.</li> <li>- Обирати раціональні технології заготівлі, виробництва та зберігання кормів.</li> <li>- Забезпечувати оптимальні умови утримання сільськогосподарських тварин і мікроклімат технологічних приміщень.</li> <li>- Забезпечувати параметри та здійснювати технологічний контроль сучасних технологій з виробництва молока та яловичини.</li> <li>- Забезпечувати параметри та здійснювати технологічний контроль сучасних технологій виробництва свинини.</li> <li>- Забезпечувати параметри та здійснювати технологічний контроль виробництва продукції птахівництва.</li> <li>- Впроваджувати і використовувати на практиці науково обґрунтовані технології виробництва і переробки продукції тваринництва.</li> <li>- Розробляти і ефективно управляти технологічними процесами переробки продукції тваринництва.</li> <li>- Забезпечувати дотримання біологічної безпеки на підприємствах із виробництва та переробки продукції тваринництва.</li> <li>- Застосовувати міжнародні та національні стандарти і практики в професійній діяльності.</li> </ul>
<b>Опис дисципліни</b>	
<p><b>Попередні умови, необхідні для вивчення дисципліни</b></p>	<p>Обо'язкова навчальна дисципліна «Профілактика хвороб тварин» базується на структурно-логічному зв'язку зі знаннями таких дисциплін, як «Морфологія с.-г. тварин», «Фізіологія с.-г. тварин», «Зоологія», «Мікробіологія у тваринництві», «Гігієна і добробут тварин», «Проектування та будівництво підприємств з виробництва і переробки продукції тваринництва», «Санітарно-гігієнічні вимоги виробництва і переробки продукції тваринництва» вивчених на попередніх курсах.</p>
<p><b>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</b></p>	<p>30 студентів</p>

<p><b>Теми аудиторних занять</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Змістовий модуль 1. Організація діяльності ветеринарної медицини.</b></p> <p>Тема 1.1. Вступ до дисципліни. Дотримання академічної доброчесності науково-педагогічними (педагогічними) працівниками та здобувачами вищої освіти у БНАУ. Тема 1.2. Законодавство України про ветеринарну медицину. Тема 1.3. Планування ветеринарних заходів. Тема 1.4. Організація ветеринарних заходів.</p> <p style="text-align: center;"><b>Змістовий модуль 2. Основи патологічних процесів, клінічної діагностики, фармакології та хірургії.</b></p> <p>Тема 2.1. Основи патологічної фізіології та анатомії тварин. Тема 2.2. Основи клінічної діагностики. Тема 2.3. Основи фармакології. Тема 2.4. Основи хірургії. Хірургічні хвороби та їх профілактика.</p> <p style="text-align: center;"><b>Змістовий модуль 3. Внутрішні незаразні хвороби та їх профілактика.</b></p> <p>Тема 3.1. Економічні втрати від внутрішні незаразних хвороб та особливості їх профілактики. Тема 3.2. Обмін речовин (метаболізм організму тварин). Профілактика мікроелементозів. Тема 3.3. Діагностика та профілактика вітамінного обміну. Тема 3.4. Діагностика та профілактика протеїнового, вуглеводного та ліпідного обмінів.</p> <p style="text-align: center;"><b>Змістовий модуль 4. Інфекційні хвороби тварин та їх профілактика.</b></p> <p>Тема 4.1. Профілактика інфекційних хвороб, спільних для усіх або деяких видів тварин. Тема 4.2. Профілактика інфекційних хвороб жуйних тварин. Тема 4.3. Профілактика інфекційних хвороб свиней. Тема 4.4. Профілактика інфекційних хвороб коней.</p> <p style="text-align: center;"><b>Змістовий модуль 5. Профілактика паразитарних хвороб тварин.</b></p> <p>Тема 5.1. Біологічні основи паразитизму, його види та поширення. Тема 5.2. Профілактика арахнозів у тварин. Тема 5.3. Профілактика протозойних хвороб у тварин.</p>
<p><b>Мова викладання</b></p>	<p>Українська, англійська</p>