

**БІЛОЦЕРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

**БІОЛОГО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ ФАКУЛЬТЕТ**



**КАТАЛОГ  
анотацій вибіркових дисциплін  
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>Проектування та будівництво підприємств із виробництва і переробки продукції тваринництва</b>
<b>Викладач</b>	Гришко Віталій Анатолійович кандидат сільськогосподарських 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 «Проектування та будівництво підприємств із виробництва і переробки продукції тваринництва» здобувачі повинні набути здатності отримувати наступні компетентності:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.</li> <li>- Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення.</li> <li>- Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.</li> <li>- Організовувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва.</li> <li>- Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами.</li> </ul> <p>Результатом навчання дисципліни є набуття студентами таких знань і умінь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Знаходити необхідну науково-технічну та проектну документацію, проводити аналіз отриманої інформації та приймати рішення щодо її використання для вирішення поставлених задач.</li> <li>- Використовуючи отримані знання приймати участь у проектуванні нових тваринницьких та птахівничих підприємств.</li> <li>- Знати основні частини проекту будівництва чи реконструкції.</li> <li>- Знати закони та нормативно-правові акти, що регламентують виробничу діяльність тваринницьких підприємств.</li> <li>- Проектувати та забезпечувати роботу систем водопостачання, очистки та каналізації враховуючи екологічні вимоги законодавства України.</li> <li>- Вільно володіти українською мовою, знати термінологію та умовні позначення та маркування українських та зарубіжних виробників сантехнічного обладнання.</li> </ul>

<b>Опис дисципліни</b>	
<b>Попередні умови, необхідні для вивчення дисципліни</b>	Вибіркова навчальна дисципліна «Проектування та будівництво підприємств із виробництва і переробки продукції тваринництва» ґрунтується на знаннях таких дисциплін, як «Інформатика» і «Математика», що вивчались в загальноосвітній школі, «Вища математика», «Нарисна геометрія», «Фізика», «Матеріалознавство», «Прикладна екологія», «Обчислювальна техніка і програмування», «Охорона праці», що вивчаються 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. Генеральні плани підприємств.</b></p> <p>Тема 1.1. Поняття про технологічне проектування тваринницьких підприємств та нормативні вимоги до планування і будівництва тваринницьких приміщень.</p> <p>Тема 1.2. Проектування скотарських підприємств залежно від системи і способу утримання тварин.</p> <p>Тема 1.3. Планування і будівництво свинарських підприємств.</p> <p>Тема 1.4. Забезпечення мікроклімату виробничих приміщень свинарських приміщень.</p> <p style="text-align: center;"><b>ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2. Технологічні рішення до реконструкції тваринницьких підприємств.</b></p> <p>Тема 2.1. Приміщення та обладнання підприємств у галузі птахівництва.</p> <p>Тема 2.2. Проектування вівчарських підприємств.</p> <p>Тема 2.3. Проектування конярських підприємств.</p> <p>Тема 2.4. Проектування систем видалення, обробки, підготовки та використання гною, водозабезпечення та водовідведення.</p>
<b>Мова викладання</b>	Українська, англійська

<b>Назва дисципліни</b>	<b>Матеріалознавство</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>	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>Згідно вимог освітньо-професійної програми здобувачі повинні набути здатності отримувати наступні компетентності:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями;</li> <li>- навички здійснення безпечної діяльності;</li> <li>- прагнення до збереження навколишнього середовища;</li> <li>- здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації;</li> <li>- здатність визначати та розв'язувати широке коло проблем і задач харчових технологій завдяки розумінню їхніх основ та проведення теоретичних і експериментальних досліджень;</li> <li>- здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробництва.</li> </ul> <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. Організовувати спільну діяльність робочого колективу.</p> <p>РН 5. Забезпечувати якість виконуваних робіт.</p> <p>РН 18. Здійснювати первинний облік матеріальних цінностей, основних засобів, праці та її оплати.</p> <p>РН 21. Знати основні історичні етапи розвитку предметної області.</p>
<b>Опис дисципліни</b>	
<b>Попередні умови, необхідні для вивчення дисципліни</b>	<b>Політика щодо академічної доброчесності:</b> очікується, що письмові роботи здобувачів будуть їх оригінальними дослідженнями чи міркуваннями. Виявлення ознак академічної недоброчесності в письмовій роботі здобувача (списування, відсутність посилань на використані джерела, фабрикація, фальсифікація, обман) є підставою для її

<p><b>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</b></p>	<p>незарахування викладачем. Вибіркова навчальна дисципліна «Матеріалознавство» базується на знаннях таких дисциплін, як «Фізика» «Технологічне обладнання галузі», «Процеси і апарати харчових виробництв», «Прикладна механіка», «Стандартизація, сертифікація та метрологія», вивчених на попередніх курсах. 50 студентів</p>
<p><b>Теми аудиторних занять</b></p>	<p><i>Змістовий модуль 1. Конструкційні матеріали. Загальні відомості про метали</i> Тема 1.1. Металеві та конструкційні матеріали. Тема 1.2 Властивості металевих матеріалів. Тема 1.3.Кольорові метали та сплави. Тема 1.4. Сплави металевих матеріалів. <i>Змістовий модуль 2.Неметалеві матеріали. Пакувальні матеріали.</i> Тема 2.1. Неметалеві конструкційні матеріали. Тема 2.2. Полімерні та гумові матеріали. Тема 2.3.Неорганічне скло. Деревинні та композитні матеріали. Тема 2.4. Упаковка, її функції. Пакувальні матеріали</p>
<p><b>Мова викладання</b></p>	<p>Українська.</p>

<b>Назва дисципліни</b>	<b>Лабораторний практикум у тваринництві</b>
<b>Викладач</b>	Бількевич Віта Володимирівна кандидат сільськогосподарських наук, доцент кафедри технології виробництва продукції птахівництва та свинарства
<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>- здатність до вибору стратегії спілкування; здатність працювати в команді; навички міжособистісної взаємодії;</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> </ul> <p>Результатом навчання дисципліни є набуття студентами таких знань і умінь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- знати методи проведення науково-господарських дослідів на ВРХ;</li> <li>- знати методи проведення науково-господарських дослідів на свинях;</li> <li>- знати методи проведення науково-господарських дослідів на конях;</li> <li>- знати методи проведення науково-господарських дослідів на вівцях;</li> <li>- знати методи проведення науково-господарських дослідів на птиці;</li> <li>- знати основи патентування та захист винаходів та відкриттів;</li> <li>- вміти організувати проведення науково-господарського дослідів;</li> <li>- вміти формувати групи тварин для проведення дослідження;</li> <li>- вміти обробляти цифровий матеріал за допомогою методів варіаційної статистики;</li> <li>- вміти визначати економічну ефективність результатів досліджень.</li> </ul>

## Опис дисципліни

<b>Попередні умови, необхідні для вивчення дисципліни</b>	Немає
<b>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</b>	30 студентів
<b>Теми аудиторних занять</b>	<b>Теми лекцій</b> 1. Лабораторний практикум у тваринництві та завдання науки на сучасному етапі розвитку суспільства. 2. Біологічні методи досліджень. 3. Ідейно-теоретична розробка і планування наукових досліджень. 4. Методика підготовки та оформлення магістерської роботи. 5. Методика та схеми проведення дослідів на різних видах с.-г. тварин. 6. Основи варіаційної статистики. 7. Основи патентування і захист винаходів та відкриттів.
<b>Мова викладання</b>	<i>Українська</i>

<b>Назва дисципліни</b>	<b>Технологія виробництва продукції бджільництва</b>
<b>Викладач</b>	Безпалий Іван Федорович старший викладач кафедри технології виробництва молока і м'яса
<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 204 «Технологія виробництва і переробка продукції тваринництва» здобувачі повинні набути здатності отримувати наступні компетентності:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Контролювати та організовувати відкачування меду на пасіці.</li> <li>- Контролювати та організовувати збирання пилку та інших продуктів, забезпечувати їх консервування і зберігання.</li> <li>- Оцінювати якість продуктів бджільництва.</li> <li>- Охороняти бджіл як важливого ланцюга екології.</li> <li>- Проводити селекційно-племінну роботу та забезпечувати планове виведення маток.</li> <li>- Визначати медоносні ресурси місцевості і кількість бджолосімей, необхідних для освоєння медозапасу в даній місцевості.</li> <li>- Розробляти заходи з поліпшення медоносних ресурсів та забезпечення нектарного конвесра.</li> <li>- Розробляти план підвезення бджіл до запилювальних культур та їх розміщення на полях.</li> <li>- Забезпечувати раціональне утримання, прогресивні методи бджоловедення, ефективне використання кормової бази для виробництва продукції бджільництва.</li> <li>- Вести зоотехнічний і племінний облік та економічний аналіз роботи пасіки.</li> <li>- Розробляти заходи з оздоровлення хворих бджолосімей.</li> </ul>
<b>Опис дисципліни</b>	
<b>Попередні умови, необхідні для вивчення дисципліни</b>	«Розведення с.-г. тварин», «Генетика з біометрією», «Гігієна і добробут тварин», «Профілактика хвороб тварин» вивчених на попередніх курсах.
<b>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</b>	30 студентів



<p><b>Теми аудиторних занять</b></p>	<p style="text-align: center;"><i>Змістовий модуль 1. Біологія медоносної бджоли</i></p> <p>Тема 1.1. Значення бджільництва, склад бджолиної сім'ї та життєдіяльність її упродовж року</p> <p>Тема 1.2. Розмноження стаз бджолосім'ї та способи розмноження бджолосімей</p> <p style="text-align: center;"><i>Змістовий модуль 2. Утримання та розведення бджіл</i></p> <p>Тема 2.1. Вулики, інвентар і пасічні будівлі</p> <p>Тема 2.2. Племінна робота у бджільництві та районовані породи бджіл</p> <p>Тема 2.3. Весняні роботи на пасіці та підготовка бджолосімей до медозбору</p> <p>Тема 2.4. Методи утримання бджолосімей</p> <p>Тема 2.5. Підготовка бджіл до зимівлі і її проведення</p> <p style="text-align: center;"><i>Змістовий модуль 3. Медоносна база, запилення бджолами с.-г. культур і хвороби бджіл</i></p> <p>Тема 3.1. Кормова база бджільництва і запилювальна діяльність бджіл</p> <p>Тема 3.2. Хвороби та шкідники бджіл</p> <p>Тема 3.3. Одержання екологічно чистої продукції бджільництва</p>
<p><b>Мова викладання</b></p>	<p>Українська, англійська</p>

<b>Назва дисципліни</b>	<b>Технологія виробництва продукції кролівництва та звірівництва</b>
<b>Викладач</b>	Ластовська Ірина Олександрівна кандидат сільськогосподарських наук, асистент кафедри технології виробництва молока і м'яса
<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>Здатність застосовувати знання в практичних ситуаціях. Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності.</p> <p>Здатність застосовувати доцільні системи та способи утримання сільськогосподарських тварин і контролювати та оптимізувати мікроклімат технологічних приміщень.</p> <p>Здатність здійснювати контроль технологічних процесів під час виробництва та переробки продукції скотарства.</p> <p>Здатність використовувати спеціальні знання для проведення санітарно-гігієнічних і профілактичних заходів на фермах та інших об'єктах із виробництва і переробки продукції тваринництва. Мати спеціалізовані знання із технології виробництва продукції кролівництва та звірівництва. Визначати живу масу кролів та звірів; вести племінний та зоотехнічний облік. Планувати осіменіння і окроли/щеніння маточного поголів'я. Вести облік руху поголів'я на підприємстві. Вибраковувати тварин та комплектувати виробничі групи. Організувати транспортування і здавання худоби на переробні підприємства за відповідними вимогами стандартів. Забезпечувати параметри та контролювати технологічні процеси з виробництва м'яса кролів та шкурки. Знати методи оцінювання показників якості діяльності.</p> <p>Уміти забезпечувати якісне виконання робіт. Налаштовувати зв'язки для забезпечення якісного виконання робіт.</p> <p>Мати спеціалізовані знання про різні системи та способи утримання кролів та звірів параметри мікроклімату технологічних приміщень.</p> <p>Визначати температуру повітря та огорожувальних конструкцій, вологість та швидкість руху повітря, атмосферний тиск, вміст у повітрі механічних домішок і мікроорганізмів, природну та штучну освітленість приміщень, наявність та кількість шкідливих газів у повітрі. Контролювати перебіг технологічного процесу за різних систем і способів утримання кролів та звірів різних вікових і виробничих груп; забезпечувати параметри оптимального</p>

	<p>мікроклімату приміщень. Мати спеціалізовані знання для забезпечення параметрів та контролю перебігу технологічних процесів виробництва продукції кролівництва і звірівництва. Впроваджувати і використовувати на практиці сучасні науково обґрунтовані технології виробництва продукції кролівництва та звірівництва з метою виконання кількісних та якісних показників виробництва. Уміти розв'язувати складні задачі і проблеми, які виникають у професійній діяльності. Контролювати перебіг технологічних процесів виробництва і переробки продукції кролівництва і звірівництва з метою виконання кількісних та якісних показників виробництва.</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>Немає</p> <p>25 студентів</p> <p><b>Теми лекцій</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Характеристика кролівництва як галузі продуктивного тваринництва. Походження та біологічні особливості кролів.</li> <li>2. Племінна робота, відтворення та розведення кролів.</li> <li>3. Системи і способи утримання та технологія годівлі кролів.</li> <li>4. Технологія м'ясо-шкуркового та пухового кролівництва. Інтенсивна технологія виробництва м'яса кролів.</li> <li>5. Організація праці у кролівництві та профілактика захворювань кролів.</li> <li>6. Об'єкти хутрового звірівництва, племінна робота та секція хутрових звірів</li> <li>7. Технологія утримання хутрових звірів. Основні корми та технологія годівлі хутрових звірів.</li> <li>8. Технологія розведення хижих хутрових звірів. Поширені хвороби хутрових звірів-гризунів.</li> </ol> <p><b>Теми практичних занять</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Будова тіла екстер'єр та конституція кролів</li> <li>2. Морфо-фізіологічні особливості екстер'єру,</li> </ol>

<p><b>Мова викладання</b></p>	<p>травлення, відтворення кролів</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>3. Господарсько-біологічні особливості кролів, облік їх росту</li> <li>4. Морфологічна будова шкіро-волосяного покриву та линяння кролів і звірів</li> <li>5. Породи кролів в Україні</li> <li>6. Статева зрілість та принципи складання виробничого календаря</li> <li>7. Системи обслуговування кролів та штат кролеферми</li> <li>8. Хвороби кролів та загальні зоотехнічні та гігієно-профілактичні заходи на кролефермі</li> <li>9. Біологічні особливості хижаків і гризунів</li> <li>10. Породи, породні групи та кольорові форми звірів</li> <li>11. Розробка технології утримання звірів. Виробничі споруди і обладнання звіроферм</li> <li>12. Складання календарного плану відтворення та догляду за звірами</li> <li>13. Бонітування хутрових звірів згідно чинної інструкції</li> <li>14. Закономірності линяння кліткових звірів та оцінка якості хутряних шкурок</li> </ol> <p>Українська, англійська</p>
-------------------------------	--

<b>Назва дисципліни</b>	<b>Технологія виробництва дрібної рогатої худоби</b>
<b>Викладач</b>	Пірова Людмила Вікторівна кандидат сільськогосподарських наук, доцент кафедри технології виробництва молока і м'яса
<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>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 застосовувати доцільні системи та способи утримання сільськогосподарських тварин і контролювати та оптимізувати мікроклімат технологічних приміщень.</li> <li>- Здатність застосовувати знання організації та управління технологічним процесом переробки продукції тваринництва для ефективного ведення господарської діяльності підприємства.</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><b>Програмні результати навчання:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Забезпечувати дотримання параметрів та контролювати технологічні процеси з виробництва і переробки продукції вівчарства і козівництва.</li> <li>- Навчати співробітників підприємства сучасних та нових компонентів технологічних процесів з виробництва і переробки продукції вівчарства і козівництва.</li> <li>- Застосовувати знання з відтворення та розведення овець і кіз для ефективного ведення господарської діяльності підприємства</li> <li>- Обирати раціональні технології заготівлі, виробництва та зберігання кормів.</li> <li>- Здійснювати нормовану годівлю тварин.</li> <li>- Забезпечувати оптимальні умови утримання сільськогосподарських тварин і мікроклімат технологічних приміщень.</li> <li>- Здійснювати первинний облік матеріальних цінностей, основних засобів, праці та її оплати.</li> </ul>

## Опис дисципліни

**Попередні умови, необхідні для вивчення дисципліни**

Немає

**Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися  
Теми аудиторних занять**

25 студентів

Теми лекцій

1. Вступ. Принципи академічної доброчесності. Народного господарське значення вівчарства і козівництва стан та перспективи розвитку. Походження, одомашнення та доместикаційні зміни овець і кіз
2. Класифікація та основні породи овець.
3. Класифікація та основні породи кіз
4. Вовнова продуктивність овець.
5. Вовнова та пухова продуктивність кіз.
6. Смушкова та овчинна продуктивність овець
7. М'ясна продуктивність овець і кіз.
8. Молочна продуктивність овець і кіз. Технологія доїння овець і кіз.
9. Племінна робота у вівчарстві і козівництві
10. Бонітування овець і кіз.
11. Технологія відтворення стада овець і кіз
12. Технологія годівлі, утримання і догляду стада овець і кіз
13. Перспективи технології виробництва продукції козівництва. Промислове козівництво за кордоном.
14. Сучасні системи ведення вівчарства.
15. Економіка вівчарства в сучасних умовах національного і світового ринку.

Теми практичних занять

1. Оцінка екстер'єру овець і кіз різного напрямку продуктивності
2. Характеристика овець різних виробничих напрямів
3. Характеристика основних порід кіз
4. Вовнова продуктивність овець
5. Організація стрижень овець. Класування вовни
6. М'ясна продуктивність овець і кіз
7. Молочна продуктивність овець і кіз
8. Товарна оцінка смушків
9. Ідентифікація і племінний облік у вівчарстві і козівництві
10. Проектування виробництва вовни і баранини приросту живої маси і виходу гною
11. Розрахунок потреби в кормах, воді і підстилці, витрат електроенергії для овець протягом року. Розрахунок

<p><b>Мова викладання</b></p>	<p>кількості пасовищ</p> <ol style="list-style-type: none"><li>12. Проектування необхідної кількості приміщень, кормових майданчиків (базів), машин, обладнання і робочої сили для обслуговування овець протягом року</li><li>13. Розрахунок потреби і надходження кормів для годівлі молочного стада кіз на стійловий період</li><li>14. Проектування необхідної кількості приміщень, кормових майданчиків (базів), машин, обладнання і робочої сили для обслуговування кіз протягом року.</li><li>15. Вивчення інтенсивної технології виробництва продукції козівництва.</li></ol> <p>Українська, англійська</p>
-------------------------------	--

<b>Назва дисципліни</b>	<b>Технологія виробництва продукції аквакультури</b>
<b>Викладач</b>	Соболев Олександр Іванович доктор сільськогосподарських наук, професор кафедри технології виробництва продукції птахівництва та свинарства
<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 «204 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>– здатність до адаптації та дії в новій ситуації;</li> <li>– здатність працювати в команді та мати навички міжособистісної взаємодії;</li> <li>– здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт;</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 використовувати сучасні знання про способи відтворення, закономірності індивідуального розвитку та розведення тварин для ефективної професійної діяльності у галузі тваринництва;</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 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>



	<p>знати основні етапи технологічних процесів вирощування товарної риби за дво- та трилітнього оборотів;</p> <p>вміти користуватися новітніми рибницько-біологічними нормативами розведення і вирощування риби;</p> <p>знати біологічні особливості об'єктів аквакультури, вплив умов середовища на життя гідробіонтів;</p> <p>знати типи, системи, форми ведення рибництва, виробничу структуру рибницьких господарств, улаштування рибницьких ставів;</p> <p>знати виробничі процеси в тепловодних та холодноводних ставових господарствах;</p> <p>знати порядок операцій при виконанні різних видів робіт пов'язаних з відтворенням молоді та вирощуванням рибопосадкового матеріалу і товарної риби;</p> <p>знати методи контролю та обліку виконаних робіт у рибництві;</p> <p>знати закономірності формування репродуктивних, екстер'єрних, морфологічних та фізіологічних ознак у селекції риб;</p> <p>вміти проводити селекційний відбір та добір батьківських форм, а також міжпорідні та внутрішньопорідні схрещування, промислово гібридизацію;</p> <p>знати особливості технологій роботи з кормами у рибництві (перевалочна та перевантажувальна);</p> <p>знати хімічний склад і перетравність кормів, їх енергетичну і диференційовану поживність, вимоги до якості та водостійкості;</p> <p>вміти, проводити розрахунки потреб господарства в кормах для риб; визначати потребу риб різних видів, вікових і технологічних груп в енергії і поживних речовинах та здійснювати контроль за нормою годівлі та її повноцінністю;</p> <p>визначати способи, послідовність і кратність роздачі кормів риbam різних видів; культивувати та розводити живі корми риб, зберігати та застосовувати їх у годівлі риби;</p> <p>знати основи технології відтворення цінних об'єктів аквакультури (коропа, рослиноїдних риб) у природних та заводських умовах;</p> <p>знати методи підвищення біопродуктивності та рибопроодуктивності рибогосподарських водойм;</p> <p>знати технології вирощування рибопосадкового матеріалу та товарної риби за різних форм і циклів ведення рибництва в ставових рибницьких господарствах різних зон аквакультури;</p> <p>знати особливості організації виробничих процесів при комбінованих формах ведення рибного господарства;</p> <p>знати способи та вимоги до транспортування рибопосадкового матеріалу та товарної риби;</p> <p>вміти вести в рибних господарствах роботи з основних технологічних процесів, пов'язаних з утриманням плідників культивованих видів риб, одержанням від них потомства (у</p>
--	---

	<p>ставових та заводських умовах), підрощуванням молоді риб до життєздатних стадій, вирощуванням рибопосадкового матеріалу та товарної риби, залежно від системи, форми та циклу ведення рибного господарства;</p> <p>знати фізичні властивості води та методи їх визначення;</p> <p>знати вимоги до якості води, що надходить у стави коропових та форелевих господарств;</p> <p>знати принципи організації профілактичних та лікувальних заходів в рибних господарствах різного типу;</p> <p>вміти визначати санітарну якість води, ґрунту а також кормів при вирощуванні риби у водоймах;</p> <p>вміти проводити дезінфекцію і дезінвазію водойм та інвентарю в рибництві.</p>
<b>Опис дисципліни</b>	
<b>Попередні умови, необхідні для вивчення дисципліни</b>	<p>Вибіркова навчальна дисципліна «Технологія виробництва продукції аквакультури» базується на знаннях таких дисциплін фундаментальної та професійної підготовки, як «Генетика і селекція поведінки тварин», «Виробництво кормів та кормових добавок», «Годівля сільськогосподарських тварин», «Розведення сільськогосподарських тварин» та «Гігієна тварин та санітарія», вивчених на попередніх курсах.</p>
<b>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</b>	25 студентів
<b>Теми аудиторних занять</b>	<p><i>Змістовий модуль 1. Технологія відтворення і підрощування основних об'єктів ставового рибництва</i></p> <p>Тема 1.1. Народно-господарське значення рибництва.</p> <p>Тема 1.2. Класифікація і видова різноманітність ставових риб. Біологічні особливості ставових риб.</p> <p>Тема 1.3. Вплив біотичних і абіотичних факторів зовнішнього середовища на риб.</p> <p>Тема 1.4. Організація ставового рибного господарства.</p> <p>Тема 1.5. Улаштування рибних ставів.</p> <p>Тема 1.6. Технологія відтворення основних об'єктів ставового рибництва.</p> <p>Тема 1.7. Штучне розведення ставових риб.</p> <p>Тема 1.8. Технологія підрощування молоді риб.</p> <p><i>Змістовий модуль 2. Технологія вирощування рибопосадкового матеріалу і товарної риби</i></p> <p>Тема 2.1. Технологія вирощування рибопосадкового матеріалу.</p> <p>Тема 2.2. Технологія зимівлі риби.</p> <p>Тема 2.3. Технологія вирощування товарної риби за дволітнім циклом.</p> <p>Тема 2.4. Технологія вирощування товарної риби за</p>

	<p>трилітнім циклом.</p> <p>Тема 2.5. Інтенсивні форми ведення ставового рибництва.</p> <p>Тема 2.6. Розведення живих кормів для риб. Годівля риб.</p> <p>Тема 2.7. Селекційно-племінна робота у ставовому рибництві.</p> <p>Тема 2.8. Технологія ведення холодноводного рибництва.</p>
<b>Мова викладання</b>	Українська

<b>Назва дисципліни</b>	<b>Технологія забою тварин</b>
<b>Викладач</b>	Недашківський Володимир Михайлович доктор 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, 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 працювати в команді;</li> <li>- навички здійснення безпечної діяльності;</li> <li>- здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення;</li> <li>- здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів;</li> <li>- здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів;</li> <li>- здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб.</li> </ul> <p>Результатом навчання дисципліни є набуття студентами таких знань і умінь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Вміти організувати контроль за технологічним процесом забою та переробки сільськогосподарських тварин і птиці.</li> <li>- Вміти проводити контроль за технологічним процесом із застосуванням засобів автоматизації і систем керування</li> <li>- Вміти управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення</li> <li>- Знання і впроваджувати систему управління якістю та безпечністю м'ясних продуктів</li> <li>- Вміти забезпечити вимоги контролю якості і безпечності сировини і готової продукції</li> <li>- Вміти проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів</li> <li>- Вміти проектувати нові та модернізувати м'ясо-переробні</li> </ul>

	<p>підприємства із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Вміти обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих м'ясо-переробних підприємств</li> <li>- Знати принципи роботи м'ясо-переробних підприємств та правила експлуатації, скласти апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів.</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. Роль і значення м'ясних продуктів у харчуванні людини.</li> <li>2. Безпека та вимоги до первинної обробки великої рогатої худоби на м'ясопереробних підприємствах</li> <li>3. Технологічна схема переробки сухопутної та водоплавної птиці та переробка кролів</li> <li>4. Безпека та санітарно-гігієнічні вимоги до первинної переробки свиней.</li> <li>5. Безпека та санітарно-гігієнічні вимоги до первинної переробки овець</li> <li>6. Склад і властивості м'яса.</li> <li>7. Товарне оцінювання якості туш тварин та їх сортовий розруб</li> <li>8. Маркування м'яса</li> <li>9. Склад і поживна цінність субпродуктів.</li> <li>10. Ветеринарно-санітарні умови переробки тваринних жирів.</li> <li>11. Причини псування м'яса та м'ясних продуктів.</li> <li>12. Консервування м'яса і м'ясопродуктів.</li> <li>13. Технологія переробки ендокринно-ферментної та спеціальної сировини</li> <li>14. Санітарно-гігієнічні вимоги до оброблення шкуро-хутрової сировини.</li> </ol> <p><b>Теми практичних занять</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Безпека та санітарно-гігієнічні вимоги до транспортування забійних тварин і птиці.</li> <li>2. Технологічна структура м'ясопереробних підприємств.</li> <li>3. Визначення категорій вгодованості забійних тварин у живому стані.</li> </ol>

<p><b>Мова викладання</b></p>	<ol style="list-style-type: none"><li>4. Визначення вгодваності за якістю м'яса.</li><li>5. Визначення категорії вгодваності за характеристикою туш худоби і птиці та їх клеймування.</li><li>6. Вимоги до сортової розрубки туш забійних тварин та птиці при виробництві фасованого м'яса.</li><li>7. Морфологічний та хімічний склад відрубів різних сортів.</li><li>8. Оцінювання якості м'ясної сировини за органолептичними показниками та лабораторними методами.</li><li>9. Технологія оброблення, консервування та зберігання кишкової сировини.</li><li>10. Методи дослідження якості та безпеки тваринних жирів.</li><li>11. Методи визначення свіжості м'яса.</li><li>12. Технологія первинного оброблення крові</li><li>13. Вимоги до технології первинної обробки шкур, щетини, волосу, рога-копитної сировини, вовни, пір'я.</li><li>14. Технологія переробки утильсировини на кормове борошно</li></ol> <p>Українська</p>
-------------------------------	--

<b>Назва дисципліни</b>	<b>Конярство</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, 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 використовувати професійні знання в галузі виробництва і переробки продукції тваринництва для ефективного ведення бізнесу.</li> <li>• Здатність використовувати сучасні знання про способи відтворення, закономірності індивідуального розвитку та розведення тварин для ефективної професійної діяльності у галузі тваринництва.</li> <li>• Здатність застосовувати знання організації та управління технологічним процесом переробки продукції тваринництва для ефективного ведення господарської діяльності підприємства.</li> <li>• Застосовувати знання з відтворення та розведення коней для ефективного ведення господарської діяльності підприємства</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Обирати раціональні технології заготівлі, виробництва та зберігання кормів</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Здійснювати нормовану годівлю коней</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Забезпечувати оптимальні умови утримання коней і мікроклімат технологічних приміщень</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Впроваджувати і використовувати на практиці науково обґрунтовані технології виробництва і переробки продукції конярства</li> </ul>
<b>Опис дисципліни</b>	
<b>Попередні умови, необхідні для вивчення дисципліни</b>	Вибіркова навчальна дисципліна «Конярство» 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
<b>Теми аудиторних занять</b>	<p><i>Змістовий модуль 1. Походження, конституція, екстер'єр та інтер'єр коней</i></p> <p>Тема 1.1. Вступ. Минуле, сучасне і майбутнє конярства в Україні</p> <p>Тема 1.2. Конституція та екстер'єр коней</p> <p>Тема 1.3. Статі тіла, масті, відмітини, прикмети та алюри коней</p> <p><i>Змістовий модуль 2. Породи коней, біологічні особливості відтворення і вирощування коней</i></p> <p>Тема 2.1. Породи коней.</p> <p>Тема 2.2. Біологічні особливості відтворення коней</p> <p>Тема 2.3. Організація проби і парування коней</p> <p>Тема 2.4. Вирощування молодняка</p> <p><i>Змістовий модуль 3. Використання коней та племінна робота</i></p> <p>Тема 3.1. Робоча продуктивність</p> <p>Тема 3.2. Продуктивне конярство</p> <p>Тема 3.3. Кінний спорт і туризм</p> <p>Тема 3.4. Нетрадиційне конярство</p> <p>Тема 3.5. Структура племінної роботи в конярстві</p> <p>Тема 3.6. Бонітування коней, методи розведення та гібридизація</p>
<b>Мова викладання</b>	Українська



<b>Назва дисципліни</b>	<b>М'ясне скотарство</b>
<b>Викладач</b>	Ластовська Ірина Олександрівна кандидат сільськогосподарських наук, асистент кафедри технології виробництва молока і м'яса
<b>Курс та семестр, у якому планується вивчення дисципліни</b>	4 курс, 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>Здатність застосовувати знання в практичних ситуаціях; Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності; Здатність використовувати професійні знання в галузі виробництва і переробки продукції тваринництва для ефективного ведення бізнесу. Здатність використовувати сучасні знання про способи відтворення, закономірності індивідуального розвитку та розведення тварин для ефективної професійної діяльності у галузі тваринництва. Здатність здійснювати контроль технологічних процесів під час виробництва та переробки продукції скотарства. Здатність застосовувати знання організації та управління технологічним процесом переробки продукції тваринництва для ефективного ведення господарської діяльності підприємства. Мати спеціалізовані знання із технології виробництва продукції м'ясного скотарства. Визначати живу масу худоби; нумерувати телят різними способами; брати основні проміри худоби. Ідентифікувати худобу м'ясних порід. Планувати осіменіння і отелення маточного поголів'я худоби. Вести облік руху поголів'я на підприємстві. Забезпечувати виконання графіків приросту живої маси тварин на відгодівлі та дорощуванні. Вибраковувати тварин та комплектувати виробничі групи. Організувати транспортування і здавання худоби на переробні підприємства за відповідними вимогами стандартів. Забезпечувати параметри та контролювати технологічні процеси з виробництва яловичини. Уміти застосувати засоби саморегуляції та вміти пристосовуватися до нових ситуацій (обставин) життя та діяльності. Налагоджувати відповідні зв'язки для досягнення результату. Знати тактику та стратегію спілкування, закони та способи комунікативної поведінки.</p>

	<p>Уміти обирати способи та стратегії спілкування для забезпечення ефективної командної роботи. Використовувати стратегії спілкування та навички міжособистісної взаємодії. Мати спеціалізовані знання про способи відтворення, закономірності індивідуального розвитку та розведення тварин. Здійснювати біометричний аналіз. Контролювати процес експлуатації плідників, оцінювати якість сперми; використовувати технічні засоби і прийоми розбавлення і організації зберігання сперми поза організмом; проводити підготовку маточного поголів'я тварин до відтворення і володіти технікою і правилами осіменіння самок основних видів тварин. Аналізувати родоводи м'ясної худоби, оцінювати екстер'єр тварин та його вади, аналізувати та обліковувати показники продуктивності та індивідуального розвитку тварин, встановлювати породну приналежність і породний напрям продуктивності тварин.</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>Немає</p> <p>25 студентів</p> <p><b>Теми лекцій</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Принципи академічної доброчесності. М'ясне скотарство: характеристика галузі, стан і перспективи розвитку Україні та за кордоном. Науково-практичні основи формування м'ясної продуктивності ВРХ м'ясних порід.</li> <li>2. Біологія худоби м'ясного напрямку продуктивності та технологічні якості худоби м'ясного напрямку продуктивності.</li> <li>3. Породи великої рогатої худоби м'ясного напрямку продуктивності.</li> <li>4. Селекція, відтворення та племінна справа у м'ясному скотарстві.</li> <li>5. Системи і способи утримання м'ясної худоби.</li> <li>6. Технологія одержання, вирощування і використання племінної худоби спеціалізованих м'ясних порід. Організація кормової бази для м'ясного скотарства.</li> <li>7. Економіка виробництва яловичини і управління господарствами (фермами) з розведення м'ясної худоби.</li> </ol>

<p><b>Мова викладання</b></p>	<p><b>Теми практичних занять</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Зажиттєва оцінка м'ясної продуктивності худоби спеціалізованих м'ясних порід.</li> <li>2. Прогнозування основних параметрів вирощування молодняка ВРХ на м'ясо та виробництва яловичини на фермі.</li> <li>3. Післязабійна оцінка м'ясної продуктивності ВРХ м'ясних порід.</li> <li>4. Вгодованість м'ясної худоби та способи її визначення.</li> <li>5. Типи конституції та екстер'єр м'ясної худоби.</li> <li>6. Методи оцінки екстер'єру м'ясної худоби. Ідентифікація та облік у м'ясному скотарстві.</li> <li>7. Бонітування ВРХ спеціалізованих м'ясних порід. Бонітування корів спеціалізованих м'ясних порід (в умовах виробництва).</li> <li>8. Лінійно-груповий підбір у м'ясному скотарстві. Заходи щодо інтенсифікації відтворення стада у м'ясному скотарстві.</li> <li>9. Технологічний проект виробничого процесу на проєктованій товарній м'ясній фермі.</li> <li>10. Планові обсяги виробництва яловичини на проєктованій товарній м'ясній фермі.</li> <li>11. Технологічне вирішення утримання м'ясної худоби проєктованої товарної м'ясної ферми.</li> <li>12. Інтенсивно-пасовищне утримання маточного стада. Розрахунок річної потреби в кормах м'ясного стада проєктованої ферми.</li> <li>13. Ефективність виробництва продукції у проєктованому фермерському господарстві. Принципи управління на фермах, що займаються розведенням м'ясної худоби.</li> <li>14. Складання резюме до бізнес-плану проєктованої товарної м'ясної ферми. Особливості м'ясного скотарства у зонах, забруднених продуктами радіоактивного розпаду.</li> </ol> <p>Українська, англійська</p>
-------------------------------	---

<b>Назва дисципліни</b>	<b>Органічне тваринництво</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>	2 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 і переробки продукції тваринництва» здобувачі повинні набути здатності отримувати наступні компетентності:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Прагнення до збереження навколишнього середовища.</li> <li>• Здатність використовувати знання з основних технологій заготівлі, виробництва та зберігання кормів для формування кормової бази підприємства.</li> <li>• Здатність застосовувати доцільні системи та способи утримання сільськогосподарських тварин і контролювати та оптимізувати мікроклімат технологічних приміщень.</li> <li>• Здатність застосовувати базові знання економіки, організації та менеджменту у виробництві та переробці продукції тваринництва.</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 організації та управління технологічним процесом переробки продукції тваринництва для ефективного ведення господарської діяльності підприємства.</li> <li>• Впливати на дотримання вимог щодо збереження навколишнього середовища.</li> <li>• Обирати раціональні технології заготівлі, виробництва та зберігання кормів.</li> <li>• Впроваджувати і використовувати на практиці науково обґрунтовані технології виробництва і переробки</li> </ul>

	<p>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>	
<b>Попередні умови, необхідні для вивчення дисципліни</b>	Вибіркова навчальна дисципліна «Органічне тваринництво» базується на знаннях таких дисциплін, як «Фізіологія с.-г. тварин», «Годівля тварин», «Розведення с.-г. тварин», «Добробут тварин», вивчених на попередніх курсах
<b>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</b>	30 студентів
<b>Теми аудиторних занять</b>	<p><i>Змістовий модуль 1.</i> <b>Основні елементи, принципи і вимоги до технологічних процесів за виробництва органічної продукції.</b></p> <p>Тема 1.1. Сучасний стан та перспективи розвитку в Україні, Європі і в світі інноваційних енергозберігаючих технологій у тваринництві.</p> <p>Тема 1.2. Визначення основних термінів за умов органічного виробництва.</p> <p>Тема 1.3. Вимоги європейського законодавства щодо виробництва органічної продукції сільського господарства.</p> <p>Тема 1.4. Загальні засади і повноваження державного регулювання у сфері органічного виробництва, обігу та маркування органічної продукції.</p> <p>Тема 1.5. Загальні вимоги до органічного виробництва рослинництва і тваринництва (методи утримання, розведення, годівлі, профілактики хвороб, прибирання, дезінфекції тощо).</p> <p>Тема 1.6. Сертифікація органічного виробництва та обігу органічної продукції. Маркування та реалізація органічної продукції.</p> <p>Тема 1.7. Державний контроль у сфері органічного виробництва, обігу та маркування органічної продукції.</p> <p>Тема 1.8. Міжнародне співробітництво України у сфері органічного виробництва, обігу та маркування органічної продукції.</p> <p><i>Змістовий модуль 2.</i> <b>Інноваційні технології виробництва органічної продукції тваринництва.</b></p> <p>Тема 2.1. Основні заходи і правила при виробництві органічної продукції рослинництва і тваринництва.</p> <p>Тема 2.2. Перспективні технології виробництва органічного молока великої рогатої худоби.</p> <p>Тема 2.3. Перспективні технології виробництва м'яса великої рогатої худоби.</p>

	<p>Тема 2.4. Екологічно чисті технології отримання органічної свинини.</p> <p>Тема 2.5. Екологічно чисті технології отримання органічної продукції птахівництва.</p> <p>Тема 2.6. Технології органічного виробництва у галузі кролівництва.</p> <p>Тема 2.7. Альтернативні паливно-енергетичні ресурси, потенціал біомаси в Україні та анаеробна переробка біомаси.</p> <p>Тема 2.8. Інноваційні технології виробництва органічної продукції тваринництва на прикладі підприємств-лідерів з виробництва органічної продукції.</p>
<b>Мова викладання</b>	українська