

Анотація вибіркового освітнього компоненту

Назва дисципліни	Сучасні методи оцінки молока і яловичини
Викладач	Борщ Олександр Олександрович доктор сільськогосподарських наук, доцент кафедри технології виробництва молока і м'яса
Курс та семестр, у якому планується вивчення дисципліни	Магістерський рівень вищої освіти, 2-й семестр
Факультети, студентам яких пропонується вивчати дисципліну	Біолого-технологічний факультет
Перелік компетентностей та відповідних результатів навчання, що забезпечує дисципліна	<p>Згідно з вимогами освітньо-професійної програми «Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва» здобувачі повинні набути здатності отримувати наступні компетентності:</p> <p>ЗК 01. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу;</p> <p>ЗК 04. Здатність до пошуку, обробки та аналізу інформації, отримання із різних джерел;</p> <p>ФК 2. Здатність розробляти, організовувати та здійснювати заходи з підвищення продуктивності тварин, контролю безпеки та якості продуктів їх переробки й ефективності її виробництва;</p> <p>ФК 6. Здатність практично управляти робочими або навчальними процесами у сфері виробництва і переробки продукції тваринного, які є складними, непередбачуваними та потребують нових стратегічних підходів;</p> <p>ФК 8. Здатність розробляти і реалізовувати наукові та прикладні проекти у сфері технологій виробництва і переробки продукції тваринництва та з дотичних до неї міждисциплінарних напрямів з урахуванням технічних, економічних, соціальних, правових та екологічних аспектів;</p> <p>ФК 10. Здатність зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців, зокрема до осіб, які навчаються.</p> <p>Результатом навчання дисципліни є набуття студентами таких знань і умінь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - розробляти, впроваджувати й модернізувати ефективні технології і процеси у сфері виробництва і переробки продукції тваринництва (вміти оцінювати і аналізувати кількісні і якісні показники молока і м'яса що виробляється на фермах і реалізується на переробку); - відшуковувати необхідні дані в науковій літературі, базах даних та інших джерелах, аналізувати та оцінювати ці дані (вміти користуватися науково-метричними базами даних для пошуку, оцінки та аналізу літературних джерел);

	<p>- вільно спілкуватись усно і письмово українською мовою та однією з іноземних мов при обговоренні професійних питань, досліджень та інновацій в сфері виробництва і переробки продуктів тваринництва та дотичних проблем (користуватись як державною так і іноземною мовою при обговоренні професійних питань, введенні інновацій у сфері виробництва та переробці продукції тваринництва);</p> <p>- нести відповідальність за розвиток професійних знань і практик, оцінювання стратегічного розвитку команди, формування ефективної кадрової політики (вміти аналізувати господарську діяльність тваринницького підприємства за показниками оцінки кількості і якості молока і яловичини, яке виробляють і реалізують з метою розробки та впровадження заходів щодо підвищення ефективності виробництва продукції).</p>
Опис дисципліни	
<p>Попередні умови, необхідні для вивчення дисципліни</p>	<p>Вибіркова навчальна дисципліна «Сучасні методи оцінки молока і яловичини», базується на знаннях таких дисциплін, як «Годівля с.-г. тварин», «Гігієна і добробут тварин», «Проектування та будівництво підприємств з виробництва і переробки продукції тваринництва», «Технологія виробництва молока і яловичини», «Економіка та менеджмент підприємств», «Маркетинг та логістика у тваринництві» вивчених на попередніх курсах.</p>
<p>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</p>	<p>20 студентів</p>
<p>Теми аудиторних занять</p>	<p>Лекції</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Значення молока, умови отримання, фізичні, хімічні, бактеріологічні властивості. 2. Кількісні показники молока. 3. Показники якості молока. 4. Організація і управління виробництвом і реалізацією екобезпечного високоякісного молока на сучасних фермах. 5. Значення, умови отримання, фізичні, хімічні, біохімічні властивості яловичини. 6. Кількісні показники яловичини. 7. Показники якості яловичини. 8. Організація та управління виробництвом і реалізацією екобезпечної високоякісної яловичини на сучасних фермах. <p>Практичні заняття</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Методи відбору проб молока для аналізу: визначення густини, забрудненості молока та вмісту жиру й білка. 2. Освоєння методик відбору проб молока для аналізу: від кожної корови, групи корів, загального надою по фермі. 3. Освоєння методів оцінки основних показників молока, що реалізується: кількість, кислотність, забрудненість. 4. Освоєння методів оцінки основних показників молока, що реалізується: масова частка жиру і масова частка білка.

	<p>5. Вивчення відрубів м'яса туші.</p> <p>6. Органолептичне оцінювання яловичини за кольором, запахом, консистенцією, ніжністю, мармуровістю.</p> <p>7. Оцінювання тварин за вгодованістю.</p> <p>8. Значення методів оцінювання мармуровості, площі м'язового вічка, співвідношення тканин у туші.</p>
Мова викладання	Українська