

АНОТАЦІЯ

Навчальної дисципліни «Тваринництво»

для здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня «Бакалавр»
спеціальності 181 «Харчові технології»

Місце дисципліни в навчальному плані – вибіркова, цикл професійної підготовки.

Загальний обсяг дисципліни: 90 годин 3 кредити ЄКТС.

Мета вивчення навчальної дисципліни - формування у здобувача вищої освіти практичних навичок з розведення, годівлі та утримання сільськогосподарських тварин, наукових основ на одержання від них максимальної кількості високоякісної продукції. Ця мета досягається через вирішення спеціальних освітніх і виховних завдань.

Основні завдання навчальної дисципліни: вивчення способів поліпшення племінних і продуктивних якостей тварин; визначення кількості і якості кормів, їх найбільш ефективне використання; планування відтворення стада; вибір прогресивних і економічних технологій виробництва продукції; оцінка кількості і якості продукції; способи найбільш ефективного використання поголів'я тварин.

Програма навчальної дисципліни:

Тема 1. Тваринництво, як галузь сільськогосподарського виробництва України, його стан, місце та значення.

Тема 2. Основи розведення і відтворення сільськогосподарських тварин.

Тема 3. Основи живлення тварин і оцінювання поживності кормів.

Тема 4. Класифікація кормів, технології їх заготівлі та підготовки до згодовування.

Тема 5. Технологія виробництва молока і яловичини.

Тема 6. Технологія виробництва продукції свинарства.

Тема 7. Технологія виробництва продукції птахівництва.

Тема 8. Технологія виробництва продукції вівчарства.

У результаті засвоєння дисципліни у здобувачів вищої освіти будуть сформовані наступні компетенції:

Загальні компетентності:

Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.

Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.

Здатність працювати автономно.

Прагнення до збереження навколишнього середовища.

Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

Фахові (спеціальні):

Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.

Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту.

Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки.

Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці відповідно до вимог безпеки життєдіяльності та охорони праці, забезпечувати екологічну чистоту роботи підприємства.

Здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі ділянки).

Програмні результати навчання:

Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.

Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів.

Організовувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва.

Мати базові навички проведення теоретичних або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.

Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.

Вміти укладати ділову документацію державною мовою.

Трудомісткість:

Загальна кількість годин 90 год

Кількість кредитів 3,0

Форма семестрового контролю залік