

ПЕРЕРОБКА ТА КОНСЕРВУВАННЯ М'ЯСА МОЛЮСКІВ

Викладач – кандидат с.-г. наук, доцент
Лисенко Ганна Леонідівна



На сьогодні в Україні споживачі мають можливість куштувати не зовсім традиційну для нас їжу, їжу яка рахується більш святковою, або вишуканою – це м'ясо морських або прісноводних моллюсків. Водні моллюски смачні і дуже корисні, є джерелом речовин необхідних для повсякденної життєдіяльності людини. Однак із недавніх часів в країні набирає обертів Геліцекультура, новий для України бізнес. Результатом равликівництва є отримання не менш цінної сировини – равликового м'яса, м'яса наземних моллюсків. В Україні не тільки вирощують равликів та отримують від них філе для експорту, виробники все більше беруть вектор на внутрішній ринок України, розрахований на українського споживача. Чому за кордоном всі люди знають про смаколики та користь від споживання продукції із м'яса отриманого із цієї маленької істоти, а ми не дуже обізнані в великій користі цього продукту. При переробці равликів можна отримати філе яке використовується в їжу у вигляді перших, других страв, у вигляді консервів, копчених та сушених продуктів.

Мета вивчення та результати навчання:

Дисципліна «Переробка та консервування м'яса моллюсків» складається з 3 кредитів ECTS (90 годин). Охоплює вивчення технологічних процесів переробки наземних та водних моллюсків на продукти харчування. Вивчає вимоги стандартів до м'яса моллюсків (сировини) та готової продукції. Розглядає сучасні методи контролю на всіх стадіях технології виробництва сировини та готової продукції.

**ТЕХНОЛОГІЧНЕ
ОБЛАДНАННЯ ДЛЯ
ЗБЕРІГАННЯ ПРОДУКЦІЇ
ТВАРИННИЦТВА**

**Викладач – доктор тех. наук, професор
Рижкова Таїсія Миколаївна,
старший викладач Гейда Ірина Михайлівна**



Дисципліна вивчає: теоретичні основи холодильного консервування харчових продуктів; охолодні середовища та їх властивості; способи охолодження та заморожування; вплив холодильного оброблення на харчові продукти; визначає оптимальні режими холодильного оброблення з урахуванням особливостей продуктів і властивих їм змін; розробляє науково-обґрунтовані методи зниження втрат маси та якості молочних та м'ясних продуктів при зберіганні; вивчає будову побутових та промислових холодильників, методи теплових розрахунків, створення оптимальних умов застосування холоду, як в загальних технологіях виробництва молочних та м'ясних продуктів так і при виробництві окремих видів. Наприклад, при виготовленні морозива; дозріванні сирів у сиросховищах, дозрівання кисломолочних продуктів: кефіру, ряжанки, сметани у термостатних камерах, тощо).


Вивчення дисципліни формує компетентності та відповідно до них, можливість вибирати нове обладнання та охолоджувальні середовища для проведення ефективного охолодження та заморожування молочної та м'ясної сировини, а також молочних та м'ясних виробів. Це забезпечить зберігання якості та попередження виникнення понад нормативних втрат об'ємів вище вказаних продуктів в процесі їхнього виготовлення та при зберіганні до реалізації в торгову мережу.

3 кредити ECTS (90 годин): 12 годин лекції, 18 годин лабораторно-практичних занять.

<p>ТЕХНОЛОГІЯ ОРГАНІЧНОЇ ПРОДУКЦІЇ</p>	<p>Викладач: кандидат с.-г. наук, старший викладач Леппа А. Л.</p>
	<p>Мета вивчення дисципліни та результати навчання: Дисципліна охоплює загальну характеристику технологій органічної продукції, шляхи їх розвитку, основні закони, принципи й правила технологій органічних продуктів, принципів технологічних схем, технологічні режими та способи відповідних технологій, шляхи їх регулювання, удосконалення та оптимізації, та спонукає до опанування знань та вмінь, які забезпечують формування професійних компетенцій, придбання теоретичних знань в області органічного землеробства, а саме, проектування елементів системи в органічному землеробстві; практичних вмінь і навичків застосування технологій виробництва органічної продукції та методів й етапів її сертифікації; засвоєння знань за різними галузями тваринництва в органічному сільському господарстві: ознайомлення з методами племінної роботи та селекції різних видів сільськогосподарських тварин, вивчення продуктивних і племінних якостей худоби, окремих видів і порід тварин і птиці; основ системного ведення органічного сільського господарства.</p>

<p>СПОРТИВНА ШОЛОГІЯ</p>	<p>Викладач - доцент Нагорний Сергій Анатолійович</p>
	<p>Мета вивчення дисципліни та результати навчання: розуміти основні сфери використання коней у різних видах кінного спорту, правил змагань, екіпування коня, вершника чи наїзника. Програма курсу включає вивчення теоретичних і практичних основ заїздки молодняка, заводського та іподромного тренінгу, правил взаємодії і порозуміння людини з конем. Студенти вивчають досвід роботи провідних кінних заводів, племінних репродукторів та кінно-спортивних шкіл і комплексів.</p>

<p>Міжетнічні комунікації та євроінтеграція України (передумова – засвоєння обов’язкових компонент першого курсу)</p>	<p>Викладач – доц. Мазоренко М.О.</p>
	<p>Мета вивчення дисципліни та результати навчання:</p> <p>формування в студентів міжкультурної комунікативної компетенції через поглиблення уявлень про інноваційні підходи до взаємодії між різними культурами;</p> <p>здатність застосовувати теоретичні знання та практичні навички міжкультурного діалогу в професійній діяльності;</p> <p>здатність користуватися нормативними документами;</p> <p>здатність до знаходження оптимальних рішень в процесі міжкультурних комунікацій;</p> <p>застосовувати інноваційні технології і засоби для ведення міжкультурного діалогу.</p>

<p>Облік і оподаткування суб’єктів малого підприємництва (передумова – засвоєння обов’язкових компонент першого та другого курсу)</p>	<p>Викладач: к.е.н., доц. Руденко С.В. Кафедра: обліку, аудиту та оподаткування Факультет: економічних відносин та фінансів</p>
	<p>Мета вивчення дисципліни: формування необхідних теоретичних знань і практичних навичок щодо ведення обліку, розрахунків податків та зборів, а також складання звітності суб’єктів малого підприємництва.</p> <p>Результати навчання: знання та розуміння економічних категорій щодо організації і ведення обліку суб’єктів малого підприємництва; знання сутності об’єктів обліку та оподаткування суб’єктів малого підприємництва та розуміти їх роль і місце в господарській діяльності; застосування методичного інструментарію обліку та оподаткування господарської діяльності суб’єктів малого підприємництва; відображати в обліку господарські операції за різними ділянками обліку суб’єктів малого підприємництва; складати та спрощену фінансову та податкову звітності суб’єктів малого підприємництва.</p>

<p>Відкриття власної справи (передумова – засвоєння обов’язкових компонент першого і другого курсів)</p>	<p>Викладач – к.е.н., доцент, доцент кафедри менеджменту, бізнесу і адміністрування Катерина Сергіївна БОГОМОЛОВА</p>
	<p>Мета вивчення дисципліни та результати навчання: <i>Мета:</i> засвоєння теоретичних та практичних знань про процес підприємництва, набуття вмінь аналізувати проблеми та ситуації для їх оптимального розв’язання та набуття логічного підприємницького мислення для самостійних початкових дій у бізнесі; формування у студентів знань та вмінь щодо організації бізнесу, визначити проблеми та висвітлити перспективи його розвитку. <i>Результати навчання:</i> • визначити нові ринкові можливості та формувати на цій основі нові бізнес ідеї; • виявляти навички підприємницької та управлінської ініціативи, проявляти вміння нести відповідальність за результати своєї діяльності; демонструвати уміння формувати та підтримувати суспільно позитивний імідж підприємства та навички здійснення оцінки результативності соціальної відповідальності бізнесу; • здійснювати державну реєстрацію діяльності фізичної особи як суб’єкта підприємницької діяльності з вибором раціональної організаційно-правової форми ведення бізнесу; • визначити оптимальну систему оподаткування підприємницької діяльності; • формувати організаційну структуру підприємства та планувати бізнес процеси на підприємстві; • мати навички складання бізнес-плану.</p>

<p>Годівля екзотичних тварин</p>	<p>Викладач – Ускова Л.М.</p>
	<p>Мета вивчення дисципліни та результати навчання: Розуміння годівлі та утримання екзотичних тварин в Україні; знання, біологічних особливостей екзотичних тварин, їх поширення; сучасні методи та підходи до годівлі екзотичних тварин, основи програмування при складанні збалансованих раціонів та виготовлення повнораціонних комбікормів; способи скорочення затрат праці в процесі утримання різних видів екзотичних тварин; сучасні технології годівлі тварин; здатність розробляти, удосконалювати та впроваджувати прогресивні технології в годівлі різних видів екзотичних тварин в умовах різних форм господарювання та власності; здатність забезпечувати високу економічну ефективність при утриманні та годівлі екзотичних тварин</p>

Технологія вирощування водоплавної птиці



Викладач – доцент Гончарова І.І.

Водоплавна птиця характеризується скороспілістю, інтенсивним ростом, високою відтворною здатністю, продуктивністю і життєздатністю. При порівняно незначних затратах праці й кормів вирощування качок і гусей дає за короткий час високоякісну продукцію (доросла птиця, молодняк птиці, інкубаційні та харчові яйця, продукти забою та переробки, пух, пір'я тощо), що широко використовується не тільки в харчовій промисловості, а й у парфумерній, мікробіологічній промисловості та медицині.

Водоплавну птицю на м'ясо можна розводити в будь-якій кліматичній зоні країни, застосовуючи цілорічне або сезонне вирощування. Доросла птиця й молодняк добре пристосовуються до сучасних індустріальних методів промислового виробництва. Їх м'ясо високопоживне, має добрі смакові якості. Після забою птиці отримують велику жирну печінку, пух та пір'я.

На думку експертів, вирощування качок і гусей як бізнес для подальшої реалізації має великі перспективи. Щоб організувати невелике господарство не завжди потрібно багато фінансів. Побудувати пташник, правильно його обладнати, зробити вольєр для виходу, придбати молодняк і корм, порахувати рентабельність, оформити документи. Але для успішного ведення справи необхідно опанувати технологічними аспектами цього бізнесу.

Метою вивчення дисципліни є опанування сучасних інноваційних підходів до технологічного забезпечення розведення, вирощування, утримання, годівлі птиці, застосування механізації, автоматизації, проведення ветеринарної профілактики при виробництві м'яса та іншої продукції водоплавної птиці.

Основним **методом проведення занять** являється спілкування і дискусії між викладачем та студентами з приводу організації технологічних процесів на реальних фермах і пташівничих підприємствах. Відео-, аудіо- і фотоматеріали, а також презентації будуть супроводжувати викладення теоретичного матеріалу. **У результаті навчання** ми проаналізуємо переваги й недоліки різних видів тварин, біотехнологій, засобів механізації, автоматизації й комп'ютеризації виробничих процесів та зробимо висновки щодо їх порівняльної ефективності.

**Безпека харчових продуктів –
запорака здоров'я
відповідального споживача**



Викладач – к.с.-г.н.,
доцент **ГАЗЗАВІ-РОГОЗІНА Л.В.**

Мета вивчення дисципліни та результати навчання:

Метою вивчення навчальної дисципліни є формування уявлення про поняття безпеки продовольчої сировини і харчових продуктів, забруднювачів хімічної та біологічної природи, принципи нормування їх у харчових продуктах. Поняття якості продовольчої сировини і харчових продуктів.

Завданням вивчення дисципліни є формування у студентів комплексу знань про класифікацію шкідливих речовин, видів небезпек та шляхів забруднення харчових продуктів. Забруднювачі хімічної природи. Біологічні контамінанти і специфічна мікрофлора харчових продуктів. Паразитарні контамінанти. Харчові захворювання мікробного та немікробного походження. Загальні напрямки профілактики.

Вивчення дисципліни дозволить студентам у подальшому проводити оцінку якості продовольчої сировини і продуктів, розробляти і брати участь в реалізації заходів щодо забезпечення безпеки виробництва і продукції.

Етологія з основами зоопсихології

(передумова – засвоєння обов'язкових компонент попередніх курсів)



Викладач – проф. Жукова І.О.

Мета вивчення дисципліни та результати навчання: формування і засвоєння майбутніми лікарями ветеринарної медицини основних теоретичних положень та набуття навичок у дослідженні поведінкових реакцій тварин залежно від віку, фізіологічного стану та сезону року; дослідження основних життєвих проявів тварин у звичних і незвичних для неї умовах; розроблення фізіологічних, генетичних, етологічних експрес-методів оцінки поведінки популяцій тварин у природних і промислових умовах та методів аналізу вродженого і набутого в поведінці тварин; вивчення феноменології (зовнішні прояви поведінки тварин).

Знати та розуміти професію і використовувати знання з етології та зоопсихології як основу для вирішення можливих шляхів використання та утримання тварин, а також для адекватного підходу під час лікувальних і профілактичних заходів.

Правознавство



Викладачі - доц. Дуюнова Т.В.,

доц. Кухар О.В.,

ст. викладач. Клеріні Г.В.

Мета вивчення дисципліни та результати навчання:

Дисципліна спрямована на формування системи правових знань; засвоєння правових норм чинної системи права України; розуміння норм чинного законодавства, необхідності його вдосконалення; набуття навичок роботи з нормативно-правовим матеріалом на базі національного законодавства; розвитку правового мислення щодо реалізації норм права в обраній сфері діяльності; усвідомлення відповідальності при здійсненні юридично значимих дій.

<p>Експериментальні основи хімічних методів аналізу сільськогосподарської продукції</p>	<p>Викладач – доц. Свіщова Я.О.</p>
	<p>Мета вивчення дисципліни та результати навчання:</p> <p>формування компетентностей на основі знань про методи хімічного та фізико-хімічного кількісного аналізу складу сільськогосподарської продукції;</p> <p>знати основні методи хімічного аналізу сільськогосподарської продукції та критерії вибору оптимального методу дослідження;</p> <p>самостійно проводити лабораторні дослідження, статистичну обробку та аналіз результатів експерименту;</p> <p>здатність користуватися нормативними документами, навчальною та науковою літературою з кількісного аналізу;</p> <p>висловлювати свою професійну думку, передавати відповідну інформацію колегам і аудиторії.</p>

<p>Хмарні технології в навчальному процесі. Сервіси Google.</p> <p>(передумова – засвоєння обов’язкових компонент першого курсу)</p>	<p>Викладач – проф. Семенюк Д.П.</p>
	<p>Мета вивчення дисципліни та результати навчання: познайомити студентів з хмарними сервісами Google Apps for Education, Microsoft Office 365, web-орієнтованими системами комп’ютерної математики MathCAD Calculation Server та іншими. Визначити переваги і недоліки зазначених ресурсів, надати рекомендації щодо їх використання у навчанні.</p>

Хейдлінг	Викладач – доцент Шевченко О.Б.
	<p>Мета вивчення та результати навчання: Ознайомити студента з системою професійного виставлення собак в екстер'єрних рингах, а також підготовку тварин до участі у таких заходах. Здатність розуміти що головна задача хендлера – максимально виділити усі переваги собаки, продемонструвати всі його найкращі якості та зробити так, щоб його підопічний здобув перемогу на виставці.</p>

Мисливські породи собак та їх використання	Викладач – доцент Гончарова І.І.
	<p>Мета вивчення та результати навчання: ознайомити студентів з роллю і значенням офіційних стандартів сучасних мисливських порід собак, зареєстрованих Міжнародною кінологічною федерацією, принципи реєстрації порід, особливостями їх селекції, розведення утримання та використання Здатність уміти класифікувати мисливські породи собак за їх використанням; визначати основні риси екстер'єру різних порід собак, розуміти принципи племінного розведення.</p>

<p>(передумова – засвоєння обов'язкових компонент першого курсу) Психологія</p>	Викладач – проф. Данченко І.О.
	<p>Мета вивчення дисципліни та результати навчання: метою навчальної дисципліни є розкриття основних понять психології, наукових напрямів психології, методів дослідження, вивчення психічної діяльності людини. У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач освіти має досягти таких результатів навчання: застосувати на практиці базові та інструментальні цінності психології, розуміння соціальних і психологічних наслідків своєї особистісної та професійної діяльності; здійснювати управлінські заходи для вирішення ситуацій, міжособистісного характеру; організовувати і проводити психологічних досліджень з метою виявлення психологічно значимих проблемних ситуацій і їх вирішення; готовність до пошуку інноваційних шляхів підвищення ефективності психологічної культури, соціального та емоційної інтелекту в цілому.</p>

<p align="center">Генна інженерія та ембріональна технологія в тваринництві</p>	<p>Викладач – ст викладач Федяєва А.С.</p>
	<p>Мета вивчення дисципліни та завдання: Генна інженерія - напрям молекулярної біології та генетики метою якого є створення організмів з новими комонаціями спадкових властивостей шляхом моніторингу генів. основі генної інженерії - методи визначення, виділення, розмноження та клонування окремих генів чи цілих геномів тварин. За рахунок зворотної трансплантації проводять синтез ДНК - їх генів, на матриці 1- РНК. Таким методом отримані генні соматропну (гормону росту), інсуліну та багато інших речовин. Розмноження проводять методом клонування. Для цього потрібний ген поміщають у плазмиду, а останні в бактерію. У такому випадку плазміда - є генетичний вектор переносу генів 13 одного організму в інший. Методом клонування розмножують і зберігають не лише окремі гени але цілі геноми. Племіння цінність тварин - це можливість організму тварин передавати нащадкам генетичну інформацію про рівень кількісних і якісних ознак, екстер'єру, конституції, рівню продуктивності та якості продукції. У селекції тварин біотехнологія розмноження цінних генотипів сприяв. 1) Зверження Генофонду зникаючих видів і порід у тварин вигляді спермобанку банку, ембріобанку та кріобанку ооцитів; 2) Багаторазовому клонування цінних генотипів; 3) Одержання нащадків бажаної статті, прискорення темпів генетичного прогресу у тваринництві (бистре розмноження високопродуктивних сучасних порід. титів, ліній: міждержавний обмін генофонду різних порід.</p>

Біотехнологія переробки рослинної сировини	Викладач: доцент Боровкова В.М.
	<p>Мета вивчення дисципліни та результати навчання: Розуміти основні принципи, методи та технологій, які використовуються для переробки рослинної сировини з метою отримання цільових продуктів, включаючи вивчення різних методів екстракції, фракціонування, очищення та концентрації біологічно активних речовин з рослинного матеріалу; вивчення основних продуктів, які можуть бути отримані з рослинної сировини шляхом застосування біотехнологій, а саме: біологічно активні речовини, природні пігменти, ароматичні речовини, екстракти, рослинні олії, біополімери, тощо.</p>

Гігієна праці та санітарія	Викладач кафедри мехатроніки, безпеки життєдіяльності та управління якістю доцент Черепньов Ігор Аркадійович
	<p>Мета курсу вивчення дисципліни «Гігієна праці та санітарія» є надання здобувачами освіти обсягу знань у сфері впливу трудової діяльності та виробничого середовища на організм працівника для забезпечення здорових умов праці та підвищення її продуктивності. Наприклад, працюючи в атмосфері з підвищеною концентрацією пилу зуміти підібрати необхідний тип індивідуального засобу захисту органів дихання і використовувати його відповідно інструкцією по експлуатації або забезпечити захист персоналу від негативної дії електромагнітного випромінювання НВЧ діапазону.</p> <p>Завдання курсу – є засвоєння головних положень сучасної системи управління охороною і безпекою праці на підставі санітарно-виробничих норм та гігієнічних нормативів</p>