

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
МИРОГОЩАНСЬКИЙ АГРАРНИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ

**КАТАЛОГ
ВИБІРКОВИХ ОСВІТНІХ КОМПОНЕНТІВ ПРОГРАМИ ПІДГОТОВКИ
ФАХОВИХ МОЛОДШИХ БАКАЛАВРІВ
ДЛЯ ЗДОБУВАЧІВ ФАХОВОЇ ПЕРЕДВИЩОЇ ОСВІТИ
СПЕЦІАЛЬНОСТІ 204 «ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА І ПЕРЕРОБКИ
ПРОДУКЦІЇ ТВАРИННИЦТВА»**

*ОПП «Виробництво і переробка продукції тваринництва»
2022,2024 рік*

НА 2025-2026 НАВЧАЛЬНИЙ РІК

Розглянуто та схвалено на засіданні
Методичної ради МАФК
Протокол № 5 від «07» квітня 2025 р.
Голова Методичної ради
Михайло КРИВИЧУН



2025

МІКРОБІОЛОГІЯ

Вибірковий компонент 1.1

Назва циклу – освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності

Кількість кредитів ECTS – 2

Кількість годин - 60

Семестр викладання – 3

Вид контролю – залік

Анотація освітнього компонента

Мета: вивчення освітнього компонента «Мікробіологія» пов'язана з забезпеченням основних санітарних – норм і правил для підприємств м'ясо – молочної промисловості, заходів щодо попередження харчових отруєнь.

Предмет: вивчення основних понять, загальних закономірностей існування мікроорганізмів, їх роль у виробництві, переробці та зберіганні продукції тваринництва; пізнанні та засвоєнні мікробіологічного контролю на всіх етапах одержання продукції високої якості.

Основний зміст

1. Морфологія і класифікація мікроорганізмів.
2. Обмін речовин у мікроорганізмів.
3. Харчові токсикози і токсикоінфекції.
4. Мікрофлора організму тварин.
6. Мікрофлора риби.
7. Мікрофлора молока і молочних продуктів.
8. Санітарні вимоги до виробництва продукції тваринництва.

ВЕТЕРИНАРНО - САНІТАРНА ЕКСПЕРТИЗА ПРОДУКЦІЇ ТВАРИННИЦТВА

Вибірковий компонент 1.2

Назва циклу— освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності

Кількість кредитів ECTS – 2

Кількість годин - 60

Семестр викладання – 3

Вид контролю – залік.

Анотація освітнього компонента

Мета: вивчення основних питань, пов'язаних з контролем якості продуктів, що надходять в продаж на ринок, не допускати поширення через продукти тваринництва інфекційних та інвазійних захворювань.

Предмет: Загальні відомості, уміння про проведення дослідження та ветеринарної оцінки продукції тваринництва, щодо запобігання інфекційних та інвазійних хвороб тварин і людей, які поширюються через харчові, кормові та технічні продукти тваринного походження.

Основний зміст

1. Підготовка тварин до забою.
2. Технологія первинної переробки худоби.
3. Ветеринарно – санітарна експертиза при інфекційних хворобах.
4. Ветеринарно – санітарна експертиза при інвазійних хворобах.
5. Ветеринарно – санітарна експертиза при отруєннях.
6. Харчові токсикоінфекції і токсикози.
7. Ветеринарно – санітарна експертиза молока і молочних продуктів.
8. Ветеринарно – санітарна експертиза меду.
9. Ветеринарно – санітарна експертиза яєць.
10. Ветеринарно – санітарна експертиза риби.
11. Ветеринарно – санітарна експертиза продуктів на ринку.

КОНЯРСТВО

Вибірковий компонент 1.1

Назва циклу— освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності

Кількість кредитів ECTS – 3

Кількість годин - 90

Семестр викладання – 5

Вид контролю – залік

Анотація освітнього компонента

Мета: вивчення основних питань, пов'язаних з вивченням походження і еволюції коня, морфологічних і фізіологічних особливостей коней, класифікації порід, оцінки екстер'єру, конституції і продуктивності, сучасного рівня селекційної роботи та технологій утримання, догляду, годівлі і тренінгу.

Предмет: Загальні відомості про коней, знання класифікації та характеристики порід коней, поширених в Україні, технології утримання, догляду, годівлі і тренінгу коней, умови випробування коней, основи селекції коней, уміння оцінювати екстер'єр, робочу та племінну цінність коней, вести облік племінної роботи, планувати розвиток галузі, використовувати передовий досвід вітчизняної і зарубіжної науки та практики.

Основний зміст

1. Конституція, екстер'єр та інтер'єр коней.
2. Породи коней.
3. Відтворення коней.
4. Вирощування молодняка.
5. Використання коней.
6. М'ясна продуктивність.
7. Молочна продуктивність.
8. Табунне конярство.
9. Кінний спорт і туризм.
10. Використання коней в інших галузях народного господарства.
11. Племінна робота в конярстві.
12. Державні заходи з організація та розвитку конярства.

ЗАВОДСЬКЕ КОНЯРСТВО СВІТУ

Вибірковий компонент 1.2

Назва циклу – освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності

Кількість кредитів ECTS – 3

Кількість годин - 90

Семестр викладання – 5

Вид контролю – залік

Анотація освітнього компонента

Мета: вивчення навчальної дисципліни “Заводське конярство світу” є основні питання з розведення та використання коней в сільськогосподарському господарстві, взаємодія коней з людиною.

Предмет: вивчення основних понять заводського конярства: догляд за кіньми, любительський та шоу напрям, робочий (сільськогосподарський, транспортний) напрям, службовий напрям (кінна поліція, кіннота), спортивний (випробувальний та змагальний) напрям, терапевтичний (лікувальний) напрям, продуктивний напрям

.

Основний зміст

1. Принципи класифікації коней.
 - 1.1. За походженням.
 - 1.2. За породною та племінною приналежністю.
 - 1.3. За екстер'єром.
 - 1.4. За основними сферами застосування.
 - 1.5. Взаємодія коня і людини.
2. Конярство в Україні.
 - 2.1. Породи.
 - 2.2. Племінне конярство.
 - 2.3. Заводи.

ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА ПРОДУКЦІЇ БДЖІЛЬНИЦТВА

Вибірковий компонент 2.1

Назва циклу— освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності

Кількість кредитів ECTS – 3

Кількість годин - 90

Семестр викладання – 6

Вид контролю – залік

Анотація освітнього компонента

Мета: оволодіти теоретичними знаннями і відповідними практичними навичками з навчальної дисципліни «Технологія виробництва продукції бджільництва», вивчити біологію бджолої сім'ї, медоносну базу бджільництва, будову вуликів різних конструкцій, технологію відкачування меду, боротьбу з незаразними і заразними хворобами бджіл.

Предмет: загальні відомості про розмноження бджіл, характеристики різних порід бджіл, бджолиний інвентар, технології виробництва продукції бджільництва, обслуговування бджолої сім'ї, профілактику хвороб бджіл, організацію запилення сільськогосподарських культур, переробку продукції бджільництва.

Завдання: вивчення сучасного стану розвитку бджільництва, ролі бджіл у запиленні ентомофільних культур, біології бджолої сім'ї, механізацію та обладнання у бджільництві, технологію утримання і розведення бджолиних сімей. Правила догляду за бджолиними сім'ями протягом року.

Основний зміст

1. Бджільництво як галузь сільськогосподарського виробництва.
2. Біологія медоносної бджоли.
3. Вулики, пасічне обладнання і будівлі.
4. Технологія утримання і розведення бджолиних сімей.
5. Медоносна база і запилення бджолами ентомофільних культур.
6. Технологія продукції бджільництва.
7. Хвороби бджіл.

ОРГАНІЗАЦІЯ ПАСІК ТА ДОГЛЯД ЗА БДЖОЛАМИ

Вибірковий компонент 2.2

Назва циклу – освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності

Кількість кредитів ECTS – 3

Кількість годин - 90

Семестр викладання – 6

Вид контролю – залік

Анотація освітнього компонента

Мета: вивчення навчальної дисципліни «Організація пасік та догляд за бджолами» дасть можливість організувати виробництво екологічно чистих продуктів бджільництва, забезпечити раціональне використання бджіл та медоносної бази, впроваджувати прогресивні технології у промислове бджільництво, охороняти бджіл як важливий ланцюг екології.

Предмет: Будова вуликів, пасічний інвентар, породи бджіл, племінна робота, технології утримання, розмноження бджіл, види основних медоносних культур, догляд за бджолами навесні, влітку, осінні роботи на пасіці, зимівля бджіл, організація пасіки, промислова переробка продуктів бджільництва.

Завдання: вивчення кормової бази бджільництва, вуликів, пасічного обладнання, виставлення бджіл із зимівника, головна весняна ревізія, догляд за бджолами влітку, кочування, осінні роботи на пасіці, зимівля бджіл, боротьба із хворобами бджіл.

Основний зміст

1. Кормова база для бджіл.
2. Житло бджіл.
3. Догляд за бджолами навесні.
4. Догляд за бджолами влітку.
5. Племінна робота у бджільництві.
6. Осінні роботи на пасіці.
7. Зимівля бджіл.
8. Хвороби та шкідники бджіл і боротьба з ними.

М'ЯСНЕ СКОТАРСТВО

Вибірковий компонент 3.1

Назва циклу – освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності

Кількість кредитів ECTS – 3

Кількість годин - 90

Семестр викладання – 6

Вид контролю – залік

Анотація освітнього компонента

Мета: вивчення освітнього компонента «М'ясне скотарство» дає можливість здобувачам фахової передвищої освіти набути умінь і навичок на основі глибоких теоретичних знань біологічних і господарських особливостей великої рогатої худоби спеціалізованих м'ясних порід, вивчення методів розведення, напрямів нових прогресивних форм організації племінної роботи для подальшого поліпшення споживчих характеристик тварин; прогресивних енергозберігаючих технологій їх вирощування; використання, утримання і годівлю.

Предмет: здобувачами фахової передвищої освіти буде освоєна теорія і практика одержання від неї дешевої екологічно чистої високоякісної яловичини і високопродуктивних племінних тварин та отримання теоретичних знань і практичних навичок які необхідні для виробничо-технологічної, проектної і дослідницької діяльності у галузі тваринництва.

Завдання: визначення принципів прижиттєвої та після забійної оцінки м'ясної худоби, організації робочого дня працівників спеціалізованих ферм, складання ефективних раціонів для відгодівельної худоби, оформлення документації виробничого обліку, моделювання технологічного процесу вирощування та відгодівлі молодняку великої рогатої худоби та його економічна оцінка.

Основний зміст

1. Біологія великої рогатої худоби м'ясного напрямку.
2. Організація відтворення м'ясного поголів'я.
3. Продуктивність худоби.
4. Племінна робота у м'ясному скотарстві.

5. Технологія отримання, вирощування, оцінки та використання бугаїв.
6. Технологічний процес використання маточного стада.
7. Технологія вирощування ремонтних телиць.
8. Технологія виробництва яловичини у спеціалізованому м'ясному скотарстві.
9. Економіка і управління фермою з розведення спеціалізованої м'ясної худоби.

ТЕХНОЛОГІЯ ЗАБОЮ ПРОДУКЦІЇ ТВАРИННИЦТВА

Вибірковий компонент 3.2

Назва циклу— освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності

Кількість кредитів ECTS – 3

Кількість годин - 90

Семестр викладання – 6

Вид контролю – залік

Анотація освітнього компонента

Мета: набуття теоретичних знань, вмінь, навичок з переробки худоби з максимальним виходом готових високоякісних м'ясних продуктів на основі безвідходних технологій та ефективного виробництва, що є базовою основою роботи підприємства в ринкових умовах.

Предмет: порядок реалізації забійних тварин і птиці на м'ясопереробні підприємства, визначення категорій вгодованості та особливості первинної переробки тварин і одержання продуктів забою. Характеристика складу та властивостей м'яса, вплив окремих факторів та формування його якісних показників як сировини для переробки, методи консервування м'яса та м'ясопродуктів.

Завдання: здобувач фахової передвищої освіти повинен знати технологію основних видів м'ясних продуктів і вміти складати на її основі апаратурно – технологічні схеми виробництва м'ясних продуктів; склад та властивості, консервування м'яса; оцінювання якісних показників м'яса.

Основний зміст

1. Реалізація худоби та птиці на м'ясопереробні підприємства.
2. Переробка забійних тварин і птиці.
3. Товарне оцінювання якості туш тварин та їх сортовий розруб.
4. Склад та властивості м'яса.
5. Вплив спадкових та паратипових факторів на формування та якісні показники м'яса.
6. Дозрівання м'яса.
7. Мікробіологічне псування м'яса за несприятливих умов зберігання.
8. Консервування м'яса.
9. Оцінювання якісних показників м'яса.

ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА ПРОДУКЦІЇ КРОЛІВНИЦТВА І ЗВІРІВНИЦТВА

Вибірковий компонент 4.1

Назва циклу— освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності

Кількість кредитів ECTS – 3

Кількість годин - 90

Семестр викладання – 7

Вид контролю – залік

Анотація освітнього компонента

Мета: вивчення основних питань, пов'язаних з вивченням походження і еволюції кролів і пухових звірів, морфологічних і фізіологічних особливостей кролів і пухових звірів, класифікації порід, оцінки екстер'єру, конституції і продуктивності, сучасного рівня селекційної роботи та технологій утримання, догляду, годівлі.

Предмет: загальні відомості про кролів і пухових звірів, знання класифікації та характеристики порід кролів і пухових звірів, поширених в Україні, технології утримання, догляду, годівлі, умови забою і первинної обробки шкурок кролів і пухових звірів, уміння оцінювати екстер'єр, цінність і якість шкурок, вести облік племінної роботи, планувати розвиток галузі, використовувати передовий досвід вітчизняної і зарубіжної науки та практики.

Основний зміст

Вступ

1. Технологія виробництва продукції кролівництва.
 - 1.1. Походження, одомашнення та біологічно-господарські особливості кролів.
 - 1.2. Породи і продуктивність кролів.
 - 1.3. Племінна робота в кролівництві.
 - 1.4. Відтворення кролів.
 - 1.5. Технологія утримання та годівля кролів.
 - 1.6. Інноваційні технології виробництва м'яса кролів.
 - 1.7. Профілактичні заходи і хвороби кролів.
 - 1.8. Забій кролів, первинна обробка та вичинка шкурок.
2. Технологія виробництва продукції звірівництва.
 - 2.1. Об'єкти хутрового звірівництва та племінна робота зі звірами.

- 2.2.Технологія утримання і годівля хутрових звірів.
- 2.3.Особливості розведення хутрових звірів.
- 2.4.Поширенні хвороби хутрових звірів.
- 2.5.Екологічні заходи в кроле- і звірогосподарствах.

ПРОМИСЛОВЕ КРОЛІВНИЦТВО

Вибірковий компонент 4.2

Назва циклу – освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності

Кількість кредитів ECTS – 3

Кількість годин - 90

Семестр викладання – 7

Вид контролю – залік

Анотація освітнього компонента

Мета: вивчення освітнього компонента “Промислове кролівництво” - це галузь тваринництва, яка займається розведенням одних із найбільш скороспілих тварин і забезпечує населення високодієтичним м'ясом при невеликих витратах кормів, праці і коштів.

Предмет: вивчення основних понять промислового кролівництва: догляд за кролями, любительські (декоративні кролі), виробництво в механізованих крільчатниках закритого типу із заданим мікрокліматом, великі кролівничі комплекси, штучне осіменіння, автоматизація ведення контролю та племінного обліку.

Основний зміст

1. Циклічність виробництва та використання у кролівництві системи утримання, «клітка-гніздо».
2. Використання м'ясних порід та гібридів кролів, які характеризуються швидким ростом, добрим здоров'ям, високою репродуктивною здатністю.
3. Штучне запліднення, яке надає можливість позбавитися сезонного фактору.
4. Автоматизація процесу ведення контролю та племінного обліку тварин.
5. Авторизація зооінженера в програмі і створення зоотехплану.
6. Комплексна механізація і автоматизація кролівництва при будівництві кролеферм.

ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОЩУВАННЯ РИБИ

Вибірковий компонент 5.1

Назва циклу— освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності

Кількість кредитів ECTS – 3

Кількість годин - 90

Семестр викладання – 8

Вид контролю – залік

Анотація освітнього компонента

Мета: вивчення основних питань, пов'язаних з біологічними особливостями риб, що розводять в Україні, загальними та виробничими відомостями про ставові господарства, виробничі процеси у ставовому рибництві, методи інтенсифікації ставового рибного господарства, розведення і вирощування нетрадиційних об'єктів рибництва, транспортування живої риби.

Предмет: Загальні відомості про рибницькі господарства та біологічні особливості риб, що розводять в Україні, технології, підготовки плідників до нересту, інкубування ікри, вирощування рибопосадкового матеріалу, підрощування молоді, годівлі, проводити біотехнічну оцінку вирощувальних ставів, їх зариблення, вести облік племінної роботи, розрахунки щодо потреби маточного поголів'я, планувати розвиток галузі, використовувати передовий досвід вітчизняної і зарубіжної науки та практики.

Основний зміст

Вступ

1. Загальні відомості про ставові рибницькі господарства.
- 1.1. Рибницькі стави. Ставовий фонд, структурні особливості та експлуатація.
- 1.2. Форми організації виробництва та обороти вирощування риби.
2. Інтенсифікаційні заходи у ставовому рибництві.
3. Виробничі процеси у ставовому рибництві.
- 3.1. Відтворення коропа і рослиноїдних риб у заводських умовах.
- 3.2. Вирощування рибопосадкового матеріалу.
- 3.3. Зимівля риби.
- 3.4. Вирощування товарної риби.
4. Селекційно-племінна робота у рибництві.
5. Розведення і вирощування нетрадиційних об'єктів.
6. Індустріальне рибництво.
7. Технологія виробництва товарної риби в малих водосховищах і пристосованих водоймах.
8. Транспортування живої риби.

СТАВОВЕ РИБНИЦТВО

Вибірковий компонент 5.2

Назва циклу – освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності

Кількість кредитів ECTS – 3

Кількість годин - 90

Семестр викладання – 8

Вид контролю – залік

Анотація освітнього компонента

Мета: вивчення освітнього компонента “Ставове рибництво” - це галузь господарства, що займається риборозведенням, збільшенням і поліпшенням якості рибних запасів. Virізняють рибництво у природних водоймах і ставкове.

Предмет: вивчення основних понять промислового (океанічного, морського прибережного і озерно-річкового) рибництва і промислового та любительського рибальства - вилов і добування риби, морського звіра, китів, морських безхребетних та інших морепродуктів.

Основний зміст

Вступ

1. Штучне розведення риби.
2. Утримання та вирощування об'єктів аквакультури у повністю або частково контрольованих умовах для одержання продукції та її реалізації.
3. Виробництво кормів для годівлі риб.
4. Ведення селекційно-племінної роботи, покращення видів риб.
5. Акліматизації, адаптація та поповнення запасів водних біоресурсів, збереження їх біорізноманіття.

УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ПРОДУКЦІЇ ТВАРИННИЦТВА

Вибірковий компонент 6.1

Назва циклу – освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності

Кількість кредитів ECTS – 4

Кількість годин - 120

Семестр викладання – 7-8

Вид контролю – залік

Анотація освітнього компонента

Мета: вивчення освітнього компонента « Управління якістю продукції тваринництва» пов'язаних з забезпеченням високої санітарної якості продуктів і сировини тваринного походження в процесі первинної обробки, зберігання і транспортування їх.

Предмет: вивчення основних понять ветеринарно – санітарної експертизи, виробничої санітарії, стандартизації та сертифікації.

Основний зміст

1. Підприємства з переробки тварин.
2. Ветеринарно – санітарна експертиза продуктів забою при інфекційних хворобах.
3. Ветеринарно – санітарна експертиза продуктів забою при інвазійних хворобах.
4. Ветеринарно – санітарна експертиза продуктів забою при незаразних хворобах.
- 6.Порядок проведення сертифікації продукції.

ВЕТЕРИНАРНО - САНІТАРНА ЕКСПЕРТИЗА ПРОДУКЦІЇ ТВАРИННИЦТВА

Вибірковий компонент 6.2

Назва циклу – освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності

Кількість кредитів ECTS – 4

Кількість годин - 120

Семестр викладання – 7-8

Вид контролю – залік

Анотація освітнього компонента

Мета: вивчення основних питань, пов'язаних з контролем якості продуктів, що надходять в продаж на ринок, не допускати поширення через продукти тваринництва інфекційних та інвазійних захворювань.

Предмет: Загальні відомості, уміння про проведення дослідження та ветеринарної оцінки продукції тваринництва, щодо запобігання інфекційних та інвазійних хвороб тварин і людей, які поширюються через харчові, кормові та технічні продукти тваринного походження.

Основний зміст

1. Підготовка тварин до забою.
2. Технологія первинної переробки худоби.
3. Ветеринарно – санітарна експертиза при інфекційних хворобах.
4. Ветеринарно – санітарна експертиза при інвазійних хворобах.
5. Ветеринарно – санітарна експертиза при отруєннях.
6. Харчові токсикоінфекції і токсикози.
7. Ветеринарно – санітарна експертиза молока і молочних продуктів.
8. Ветеринарно – санітарна експертиза меду.
9. Ветеринарно – санітарна експертиза яєць.
10. Ветеринарно – санітарна експертиза риби.
11. Ветеринарно – санітарна експертиза продуктів на ринку.

Завідувач відділення «Технологія»



Валентина СИМАК