

	<p style="text-align: center;">СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА ТА ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ ТВАРИННИЦТВА»</p> <p>Рівень вищої освіти: Перший (бакалаврський) Спеціальність: J3 «Туризм та рекреація» Рік навчання: 1-й, семестр 2-й Кількість кредитів ECTS: <u>4 кредити</u> Назва кафедри: Технології виробництва та переробки продукції тваринництва Мова викладання: <u>українська</u></p>
Лектор курсу	phd., ст. викладач Ткаченко Тетяна Юріївна
Контактна інформація лектора (e-mail)	tkacenkotetana80@gmail.com

ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Навчальна дисципліна «Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва» є обов'язковою компонентою ОПП.

Загальний обсяг дисципліни 120 год.: лекції - 22 год.; практичні заняття - 18 год., самостійна робота - 80 год.

Формат проведення: лекції, практичні заняття, семінарські заняття, консультації.

Підсумковий контроль – залік.

При вивченні даної дисципліни можуть використовуватись знання, отримані з дисципліни «Технологія виробництва і переробки продукції рослинництва».

Основні положення навчальної дисципліни можуть застосовуватися при вивченні таких дисциплін: Спеціалізований туризм (Організація сільського зеленого туризму), «Організація екскурсійної діяльності», «Аграрна політика та земельні відносини», «Організація ресторанного господарства».

Призначення навчальної дисципліни

Дисципліна спрямована на отримання здобувачами знань з технології виробництва та переробки продукції тваринництва, а також уміння творчо і ефективно використовувати набуті знання у своїй фаховій діяльності.

Мета вивчення навчальної дисципліни

Метою вивчення навчальної дисципліни «Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва» є формування у здобувачів професійних навичок щодо технології виробництва та переробки продукції тваринництва відповідно до кваліфікаційної характеристики спеціальності J Транспорт та послуги.

Завдання вивчення дисципліни

Вивчення загально теоретичних основ дисципліни в обсязі, необхідному для розв'язання виробничих завдань, пов'язаних з технологією виробництва та переробки продукції тваринництва; вивчення сучасного стану і тенденцій розвитку технологій виробництва і переробки продукції тваринництва; вивчення біологічних особливостей різних видів сільськогосподарських тварин, сучасних порід тварин і параметрів технологічних процесів виробництва та переробки продукції тваринництва; розумітися на характеристиці сировини та готової продукції, здійснювати пошук шляхів впровадження сучасних технологій у виробництво та переробку продукції тваринництва.

У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач повинен сформувати такі програмні компетентності:

Інтегральна компетентність (ІК) Здатність комплексно розв'язувати складні професійні задачі та практичні проблеми у сфері туризму та рекреації як в процесі навчання, так і в процесі роботи, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують туризмознавство, і характеризуються комплексністю та невизначеністю умов.

Загальні компетентності (ЗК):

ЗК4. Здатність до критичного мислення, аналізу і синтезу

ЗК5. Прагнення до збереження навколишнього середовища

ЗК6. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (ФК):

СК1. Знання та розуміння предметної області та розуміння специфіки професійної діяльності

СК2. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях

СК17. Здатність формувати туристичний продукт Вінницького регіону в сфері внутрішнього сільського зеленого туризму

Програмні результати:

ПР23. Організувати відпочинок і дозвілля в сільських садибах з популяризацією особливостей Вінницького регіону

Вивчення даної дисципліни формує у здобувачів освіти соціальні навички (soft skills): комунікативність (реалізується через: метод роботи в парах та групах, робота з інформаційними джерелами), робота в команді (реалізується

через: метод проєктів), лідерські навички (реалізується через: робота в групах, метод проєктів).

План вивчення навчальної дисципліни

№ з/п	Назви теми	Форми організації навчання та кількість годин		Самостійна робота, кількість годин
		лекційні заняття	практичні заняття	
1	Основи розведення сільськогосподарських тварин.	2	2	6
2	Основи годівлі сільськогосподарських тварин.	2	2	6
3	Технологія виробництва та переробки молока.	2	2	6
4	Технологія виробництва та переробки яловичини.	2	2	6
5	Характеристика галузі конярства та основи її переробки.	2	-	8
6	Технологія виробництва та переробки яєць та м'яса птиці.	2	2	8
7	Технологія виробництва та переробки вовни та баранини.	2	2	8
8	Технологія виробництва та переробки продукції рибництва.	2	-	8
9	Технологія виробництва та переробки свинини.	2	2	8
10	Технологія виробництва та переробки продукції кролівництва.	2	2	8
11	Технологія виробництва та переробки продукції бджільництва.	2	2	8
Разом		22	18	80

Самостійна робота здобувача вищої освіти

Самостійна робота здобувача організовується шляхом активного, цілеспрямованого набуття нових для нього знань та умінь. Вона є основою його підготовки як фахівця, забезпечує набуття ним прийомів пізнавальної діяльності, інтерес до творчої роботи, здатність вирішувати наукові та практичні завдання.

Виконання здобувачем самостійної роботи передбачає, за необхідності, отримання консультацій або допомоги відповідного фахівця. Навчальний матеріал навчальної дисципліни, передбачений робочою програмою навчальної дисципліни для засвоєння здобувачем у процесі самостійної роботи, виноситься на поточний і підсумковий контроль поряд з навчальним матеріалом, який опрацьовувався під час аудиторних занять. Організація самостійної роботи здобувачів передбачає: планування обсягу, змісту, завдань, форм і методів контролю самостійної роботи, розробку навчально-методичного забезпечення;

виконання здобувачем запланованої самостійної роботи; контроль та оцінювання результатів, їх систематизацію, оцінювання ефективності виконання здобувачем самостійної роботи.

Індивідуальні завдання здобувач виконує самостійно під керівництвом викладача згідно з індивідуальним навчальним планом.

У випадку реалізації індивідуальної освітньої траєкторії здобувача заняття можуть проводитись за індивідуальним графіком.

Під час роботи над індивідуальними завданнями, написання тез, статті, есе, кейсу, розв'язуванням задач за темою не допустимо порушення академічної доброчесності. Презентації та виступи мають бути авторськими та оригінальними.

Види самостійної роботи

№ з/п	Вид самостійної роботи	Години	Терміни виконання	Форма та метод контролю
1	Опрацювання питань, що виносяться на самостійне вивчення	20	Протягом семестру	Усне та письмове опитування
2	Підготовка до лекційних та практичних занять	10	Протягом семестру	Усне та письмове опитування
3	Підготовка індивідуальних питань з тематики дисципліни	20	Протягом семестру	Усне та письмове опитування
4	Індивідуальні творчі завдання (презентації за заданою проблемною тематикою)	10	1 раз на семестр	Спостереження за виконанням, обговорення, виступ з презентацією, усний захист
5	Підготовка до контрольних заходів	20	2 рази на семестр	Тестування
Разом		80		

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

Основна література

1. Костенко В.І. Технологія виробництва молока і яловичини. Підручник. Видавництво Ліра. 2018. 672 с.

2. Скоромна О.І., Разанова О.П., Поліщук Т.В., Шевчук Т. В., Берник І.М., Паладійчук О.Р. Науково обґрунтовані заходи підвищення продуктивності корів молочного напрямку та покращення якості сировини в умовах виробництва: *Монографія*. ВНАУ. 2020. 174 с.

3. Самойчук К.О., Кюрчев С. В., Паляничка Н. О. Інноваційні технології та обладнання галузі. Переробка продукції тваринництва. Посібник-практикум. ТДАТУ. К: ПрофКнига, 2020. 252 с.

4. Шалімов М.О. Інтенсивні технології виробництва продукції тваринництва. Одеса. 2020. 181 с.

5. Ялпачик В.Ф., Загорко Н.П., Паляничка Н.О. Технологічне обладнання для переробки продукції тваринництва: Лабораторний практикум. Мелітополь: Видавничий будинок Мелітопольської міської друкарні, 2017. 274 с.

Додаткова література

1. Ібатуллин І.І., Чигрин А.І., Отченашко В.В. та ін.. Практикум з годівлі сільськогосподарських тварин. К, 2015. 422 с.
2. Костенко В.І. Практикум із скотарства і технології виробництва молока і яловичини. К. Урожай, 2017. 400 с
3. Прудніков В.Г., Криворучко Ю. І., Колісник О. І. Генофонд м'ясної худоби в Україні. *Вісник Полтавської державної аграрної академії*. 2019. № 1. С. 161-168.
4. Прудніков В.Г., Криворучко Ю. І., Колісник О. І. Генофонд м'ясної худоби в Україні. *Вісник Полтавської державної аграрної академії*. 2019. № 1. С. 161-168.
5. Сегеда С.А. Статистичний аналіз споживання м'яса та м'ясопродуктів в Україні. *Економіка АПК*. 2020. № 3. С. 36.
6. Скоромна О.І., Разанова О.П., Поліщук Т.В., Шевчук Т. В., Берник І.М., Супрун І. О., Довга О. О. Динаміка племінного м'ясного скотарства в Україні. *Вісник Сумського національного аграрного університету. Серія: Тваринництво*. 2021. Вип. 1. С. 92-97.
7. Скоромна О.І., Огороднічук Г.М., Голубенко Т.Л. та ін.. Підвищення якості молока – нові перспективи для розвитку харчової галузі Вінниччини / Продовольчі ресурси: збірник наукових праць. Київ, 2016. № 7. С. 100-106.
8. Ткаченко Т. Ю., Голубенко Т. Л., Голембівський С. О. Генотипові та паратипові фактори формування продуктивності телят різних генотипів. *Таврійський науковий вісник. Серія: Сільськогосподарські науки*. 2024. № 138. С. 372-382.
9. Ткаченко Т. Ю. Вплив підвищеного вмісту лізину у раціоні свиней на рівень продуктивності та якість продукції. *Подільський вісник: сільське господарство, техніка, економіка*. 2024. Вип. 2 (43). С. 114-121.
10. Чудак Р. А, Побережець Ю. М, Ушаков В. М, Бабков Я. І. Вплив кормових добавок та комбікормів на продуктивність та якість м'яса у свиней. монографія. Вінниця. 2021. 202 с.

Інформаційні ресурси

1. Офіційний сайт журналу «Тваринництво України». <https://tvarynnystvoua.at.ua/>
2. Офіційний сайт журналу «Вісник аграрної науки». <https://agrovisnyk.com/index.php/agrovisnyk>
3. Офіційний сайт журналу «Аграрний тиждень. Україна» <https://a7d.com.ua/>
4. Офіційний сайт журналу «Зернові продукти і комбікорми» <https://grainfeed.onaft.edu.ua/uk/site/page/journal>
5. Офіційний сайт журналу «Тваринництво сьогодні» <http://www.ait-magazine.com.ua/>

СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ ТА ВИМОГИ ДО КОНТРОЛЮ ЗНАНЬ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

У кінці семестру, здобувач вищої освіти може набрати до 60% підсумкової оцінки за виконання всіх видів робіт, що виконуються протягом семестру, до 10% за показники наукової, інноваційної, навчальної, виховної роботи та студентської активності і до 30% підсумкової оцінки – за результатами підсумкового контролю.

Розподіл балів за видами навчальної діяльності

	Вид навчальної діяльності	Бали
Атестація 1		
1	Участь у дискусіях на лекційних заняттях	5
2	Участь у роботі на практичних заняттях	5
3	Виконання і захист практичної роботи	5
4	Виконання контрольних робіт, тестування	5
5	Індивідуальні та групові творчі завдання (виконання презентації, презентації за заданою проблемною тематикою, дослідницькі проекти)	10
	Всього за атестацію 1	30
Атестація 2		
6	Участь у дискусіях на лекційних заняттях	5
7	Участь у роботі на практичних заняттях	5
8	Виконання і захист практичної роботи	5
9	Виконання контрольних робіт, тестування	5
10	Індивідуальні та групові творчі завдання (виконання презентації, презентації за заданою проблемною тематикою, дослідницькі проекти)	10
	Всього за атестацію 2	30
	Показники наукової, інноваційної, навчальної, виховної роботи та студентської активності	10
	Підсумкове тестування	30
	Разом	100

Якщо здобувач упродовж семестру за підсумками контрольних заходів набрав (отримав) менше половини максимальної оцінки з навчальної дисципліни (менше 35 балів), то він не допускається до заліку. Крім того, обов'язковим при мінімальній кількості балів за підсумками контрольних заходів є виконання індивідуальної творчої роботи (презентації).

Під час виконання навчальних завдань, завдань контрольних заходів не допустимо порушення академічної доброчесності. Презентації та виступи мають бути авторськими та оригінальними, інформація про результати власної навчальної (наукової, творчої) діяльності – достовірною; у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей мають бути посилання на джерела інформації з дотриманням норм законодавства про авторське право і суміжні права.

Програма навчальної дисципліни передбачає врахування результатів

неформальної та інформальної освіти при наявності підтверджуючих документів як окремі кредити вивчення навчальних дисциплін.

Переведення балів внутрішньої 100-бальної шкали в національну здійснюється у відповідності до шкали.

Відповідність шкал оцінок якості засвоєння навчального матеріалу

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою для заліку
90 – 100	A	зараховано
82-89	B	
75-81	C	
66-74	D	
60-65	E	
35-59	FX	не зараховано зможливістю повторного складання
01-34	F	не зараховано зобов'язковим повторним вивченням дисципліни