

	СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ОСНОВИ ТВАРИННИЦТВА» Рівень вищої освіти: <u>перший (бакалаврський)</u> Спеціальність: <u>181 Харчові технології</u> Рік навчання: <u>2-й, семестр 3-й</u> Кількість кредитів ECTS: <u>5 кредитів</u> Назва кафедри: <u>технології виробництва та переробки продукції тваринництва</u> Мова викладання: <u>українська</u>
Лектор курсу	к.с.-г.н., доцент Скоромна Оксана Іванівна
Контактна інформація лектора (e-mail)	oksanask7777@gmail.com

ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Навчальна дисципліна «Основи тваринництва» є вибірковою компонентою ОПП.

Загальний обсяг дисципліни 150 год.: лекції – 26 год.; практичні заняття – 24 год., самостійна робота – 100 год.

Формат проведення: лекції, практичні заняття, семінарські заняття, консультації. Підсумковий контроль – залік.

Основні положення навчальної дисципліни можуть застосовуватися при проходженні практики, подальшому навчанні на магістерському рівні вищої освіти та фаховій діяльності.

Призначення навчальної дисципліни

Освітня компонента «Основи тваринництва» спрямована на формування у висококваліфікованих фахівців знань про біологічні особливості сільськогосподарських тварин, закономірності отримання продукції тваринництва та фактори, що визначають її якість як сировини для харчової промисловості.

Освітня компонента «Основи тваринництва» сприяє формуванню компетентностей у сфері оцінювання якості, безпечності та технологічних властивостей харчових продуктів.

Мета вивчення навчальної дисципліни

Мета вивчення навчальної дисципліни – дати здобувачам систему теоретичних знань і практичних навичок з технології отримання продукції тваринництва та чинників, що впливають на якість, безпечність і технологічні властивості сировини тваринного походження, яка використовується в харчовій промисловості.

Завдання вивчення дисципліни

Основними завданнями вивчення дисципліни «Основи тваринництва» є формування у здобувача компетентностей з організації галузі тваринництва, технологічних питань утримання тварин, виробництва та переробки продукції тваринництва. Практичні заняття формують у здобувачів навички якісної оцінки тварин та їх продуктивності.

ПЕРЕЛІК КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ, ЯКИХ НАБУВАЄ ЗДОБУВАЧ ПРИ ВИВЧЕННІ ДИСЦИПЛІНИ ВІДПОВІДНО ДО ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

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

інтегральна компетентність (ІК):

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій.

загальні компетентності (ЗК):

ЗК01. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.

ЗК02. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

спеціальні (фахові) компетентності (СК):

СК03. Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.

ПРОГРАМНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ ВІДПОВІДНО ДО ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

ПР17. Організовувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва.

ПР23. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності.

Вивчення даної дисципліни формує у здобувачів освіти соціальні навички (softskills): комунікативність (реалізується через: метод роботи в парах та групах, метод самопрезентації), робота в команді (реалізується через: метод проєктів), лідерські навички (реалізується через: робота в групах, метод проєктів, метод самопрезентації).

ПЛАН ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

№ з/п	Назви теми	Форми організації навчання та кількість годин		Самостій на робота, кількість годин
		лекційні заняття	практичні заняття	
1	Тема 1. Основи анатомії та фізіології сільськогосподарських тварин.	2	2	12
2	Тема 2. Біологічні і господарські особливості великої рогатої худоби	2	2	12
3	Тема 3. Основи годівлі с.-г. тварин.	2	4	12
4	Тема 4. М'ясна продуктивність. Технологія виробництва яловичини.	4	4	12
5	Тема 5. Технологія виробництва молока. Доїння корів та первинна обробка молока.	4	4	12
6	Тема 6. Свинарство та вівчарство	4	4	14
7	Тема 7. Птахівництво. Біологічні особливості, породи.	4	2	12
8	Тема 8. Технологія виробництва продукції бджільництва.	4	2	14
Разом		26	24	100

Самостійна робота здобувача вищої освіти

Самостійна робота здобувача є основним засобом оволодіння навчальним матеріалом у вільний від обов'язкових занять час.

Самостійна робота здобувача організовується шляхом видачі індивідуального переліку питань і практичних завдань з кожної теми, які не виносяться на аудиторне опрацювання та виконання індивідуального творчого завдання (презентації, реферату).

Самостійна робота здобувача є одним із способів 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 для засвоєння здобувачем у процесі самостійної роботи, виносяться 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.

Види самостійної роботи

№ з/п	Вид самостійної роботи	Години	Терміни виконання	Форма та метод контролю
1	Опрацювання питань, що виносяться на самостійне вивчення	30	Протягом вивчення дисципліни	Усне та письмове опитування
2	Підготовка до лекційних та практичних занять	25	щотижнево	Усне та письмове опитування
3	Підготовка індивідуальних питань з тематики дисципліни	15	щотижнево	Усне та письмове опитування
4	Індивідуальні творчі завдання (виконання презентації за заданою проблемною тематикою)	15	1 раз на семестр	Обговорення, виступ з презентацією, усний захист
5	Підготовка до тестування	15	2 рази на семестр	Тестування
Разом		100		

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.

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

Основні

1. Баль-Прилипко Л.В. Технологія зберігання, консервування та переробки м'яса. Київ : КВІЦ, 2010. 469 с.
2. Бородай В.П., Сахацький М.І., Вертійчук А.І. та ін. Технологія виробництва продукції птахівництва: підручник. Вінниця : Нова Книга, 2006. 360 с.
3. Бусенко О.Т., Скоцик В.Є., Маценко М.І. та ін. Технологія виробництва продукції тваринництва : підручник. Київ : «Агроосвіта», 2013. 492 с.
4. Власенко В. В., Головка М. П., Семко Т. В., Головка Т. М. Технологія молока та молочних продуктів. Харків : ХДУХТ, 2018. 202 с.
5. Костенко В.І. Технологія виробництва молока і яловичини: підручник. К. : Видавництво Ліра-К, 2018. 672 с.
6. Машкін М. І., Париш Н. М. Технологія молока і молочних продуктів. Київ : Вища освіта, 2006. 351 с.
7. Огороднічук Г.М. Ефективність використання добавок мікробіологічного походження при вирощуванні кролів. Вінниця : ТОВ «Друк», 2022. 196 с.
8. Огороднічук Г.М. Конярство: навчальний посібник. Вінниця : ВНАУ, 2023. 354 с.
9. Огороднічук Г.М., Главатчук В.А. Ефективність застосування сучасних мікробіологічних добавок вітчизняного виробництва у птахівництві:

монографія. Вінниця : ТОВ «Друк», 2023. 188 с.

10. Пабат В.О., Вінничук Д.Т., Гончаренко І.В., Агій В.М. Кролівництво з основами генетики та розведення: навчальний посібник. Київ : Ліра-К, 2018. 164 с.

11. Разанова О.П., Голубенко Т.Л., Скоромна О.І. Шляхи підвищення конкурентоспроможності галузі бджільництва у контексті євроінтеграційних процесів : монографія. Вінниця : ТОВ «Друк», 2023. 279 с.

12. Разанова О.П., Огороднічук Г.М., Побережець Ю.М. Ефективність використання мінеральних добавок різного походження у свинарстві та птахівництві: монографія. Вінниця : ТОВ "Друк", 2024. 144 с.

13. Угнівенко А.М., Петренко Е.М., Носевич Д.К., Токар Ю.І. Наукові основи розвитку м'ясного скотарства в Україні. Київ : Компрінт, 2016. 330 с.

14. Шалімов М.О. Інтенсивні технології виробництва продукції тваринництва. Одеса : ОДАУ, 2020. 181 с.

15. Штомпель М. В. Технологія виробництва продукції вівчарства: навчальне видання. Київ : Вища освіта, 2005. 343 с.

Додаткові

1. Ібатуллін І.І, Мельничук Д.О., Богданов Г.О. та ін. Годівля сільськогосподарських тварин. Вінниця: Нова книга, 2007. 616 с.

2. Костенко В.І. Практикум із скотарства і технології виробництва молока і яловичини. Київ : Урожай, 2017. 400 с.

3. Кулик М.Ф., Жуков В.П., Дідоренко Т.О. та ін. Нові принципи балансування мінерального живлення дійних корів: монографія. Вінниця : ФОП Рогальська І.О., 2018. 220 с.

4. Кулик М.Ф., Скоромна О.І., Ткаченко Т.Ю., Разанова О.П. Лізин, консервоване зерно кукурудзи в раціонах свиней, показники забою та якості продукції. Вінниця : ТОВ «Друк», 2022. 180 с.

5. Новгородська Н.В., Овсієнко С.М., Соломон А.М. Корми, м'ясо, вироби із свинини: монографія. Вінниця : Друк, 2021. 172 с.

6. Пабат В.О. Технологія виробництва та переробки молока кобил практичний посібник. Київ : Ліра-К. 2020. 190 с.

7. Подолян Ю. М., Чудак Р.А. Ефективність використання пробіотичної добавки у годівлі сільськогосподарської птиці: монографія. Вінниця: РВВ ВНАУ, 2014. 162 с.

8. Поліщук Г.Є., Грек О. В., Скорченко Т. А. Технологія молочних продуктів: підручник. Ктїв : НУХТ, 2013. 502 с.

9. Скоромна О.І., Разанова О.П., Поліщук Т.В., Шевчук Т. В., Берник І.М., Паладійчук О.Р. Розробка науково обґрунтованих заходів підвищення продуктивності корів молочного напрямку та покращення якості сировини за рахунок інновацій та досліджень в умовах виробництва: монографія. ВНАУ, 2020. 174 с.

10. Ібатуллін І.І., Пабат В.О., Маньковський А.Я. та ін. Стандартизація у тваринництві : навчальний посібник. Київ : Видавництво Ліра-К, 2017. 548 с.

11. Технологія виробництва продукції кролівництва та звірівництва:

навчальний посібник / О.В. Бойко, Р.М. Уманець, О.Ф. Гончар, Л.М. Зламанюк, Д.П. Уманець. Київ : НУБіП України, Черкаська дослідна станція біоресурсів НААН, 2024. 488 с.

12. Царук Л.Л. Сучасний стан виробництва продукції птахівництва в Україні. *Аграрна наука та харчові технології*. 2017. Вип.1(95). С. 159-170.

13. 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 : ФОП Рогальська І.О., 2021. 202 с.

14. Яремчук О.С., Фаріонік Т.В., Разанова О.П., Скоромна О.І., Ушаков В.М. Наукові підходи обґрунтування щодо використання мікроелементних хелатних сполук для виробництва яловичини в умовах дефіциту мікроелементів: монографія. Вінниця : ТОВ «Друк», 2022. 196 с.

Інформаційні ресурси

1. Офіційний сайт журналу «Аграрний тиждень. Україна» <https://a7d.com.ua/>

2. Офіційний сайт журналу «Вісник аграрної науки» <https://agrovisnyk.com/index.php/agrovisnyk>

3. Офіційний сайт журналу «Зернові продукти і комбікорми» <https://grainfeed.onaft.edu.ua/uk/site/page/journal>

4. Офіційний сайт журналу «Корми і факти» <https://agro.press/public/ru>

5. Офіційний сайт журналу «Продовольча індустрія АПК» <https://prodindastri.at.ua/>

6. Офіційний сайт журналу «Пропозиція » <https://propozitsiya.com/>

7. Офіційний сайт журналу «Тваринництво та ветеринарія» <http://presa.ua/tvarinnictvo-ta-veterinarija.html>

8. Офіційний сайт журналу «Тваринництво сьогодні» <http://www.ait-magazine.com.ua/>

9. Офіційний сайт журналу «Тваринництво України» <https://tvarynnyctvoua.at.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 – на залік.

Якщо здобувач упродовж семестру за підсумками контрольних заходів набрав 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).

Розподіл балів за видами навчальної діяльності

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

Під час виконання навчальних завдань, завдань контрольних заходів недопустимо 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.

Відповідність шкали 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	зараховано
75-81	C	
66-74	D	
60-65	E	зараховано
35-59	FX	не зараховано з можливістю повторного складання
0-34	F	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни