

	СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА ТА ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ ТВАРИННИЦТВА (Technology of production and processing of life products)» Рівень вищої освіти: <u>Перший (бакалаврський)</u> Спеціальність: <u>E2 Екологія</u> Рік навчання: <u>1-й, семестр 2-й</u> Кількість кредитів ECTS: <u>4 кредити</u> Назва кафедри: <u>Технології розведення,</u> <u>виробництва та переробки продукції дрібних</u> <u>тварин</u> Мова викладання: <u>українська</u>
Лектор курсу	к.с.г.н., доц. Огороднічук Галина Михайлівна
Контактна інформація лектора (e-mail)	ohorodnichukhalina@gmail.com

ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Навчальна дисципліна «Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва (Technology of production and processing of life products)» є обов'язковою компонентою ОПП Екологія.

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

Формат проведення: лекції, практичні заняття, консультації.

Підсумковий контроль – залік.

ПРЕРЕКВІЗИТИ І ПОСТРЕКВІЗИТИ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

При вивченні даної дисципліни можуть використовуватись знання, отримані з дисципліни: «Біологія».

Основні положення навчальної дисципліни можуть застосовуватись при вивченні таких дисциплін: «Економіка природокористування», «Аграрна політика та земельні відносини».

ХАРАКТЕРИСТИКА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Призначення навчальної дисципліни

Вивчення дисципліни «Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва (Technology of production and processing of life products)» спрямовано на отримання знань щодо сучасних технологій виробництва та

переробки продукції тваринництва, розуміти технологічні процеси в різних напрямках тваринництва, вивчення вимог до якості та безпечності тваринницької продукції з урахуванням екологічної безпеки.

Мета вивчення навчальної дисципліни

Оволодіти матеріалами програми навчальної дисципліни «Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва (Technology of production and processing of life products)», впевнено орієнтуватися у технологічних процесах виробництва та переробки різних видів продукції тваринництва.

Завдання вивчення дисципліни

Полягає у вивченні інформації про:

- сучасний стан і тенденції розвитку тваринництва в Україні та світі;
- особливості технологічних процесів та основні параметри виробництва і переробки продукції тваринництва;
- шляхи удосконалення основних технологічних процесів виробництва і переробки продукції тваринництва;

Вміти використовувати отримані знання для вирішення конкретних питань з метою підвищення ефективності виробництва та переробки продукції тваринництва.

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

У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач вищої освіти повинен володіти інтегральною, загальними та фаховими компетентностями, зокрема:

інтегральна компетентність (ІК): Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та вирішувати практичні проблеми у сфері екології, охорони довкілля і збалансованого природокористування, або у процесі навчання, що передбачає застосування основних теорій та методів наук про довкілля, та характеризуються комплексністю і невизначеністю умов

загальні компетентності (ЗК):

ЗК03. Здатність до адаптації та дії в новій ситуації.

ЗК06. Здатність спілкуватися з представниками інших професійних груп різного рівня (з експертами з інших галузей знань/видів економічної діяльності).

ЗК07. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо.

спеціальні (фахові) компетентності (ФК):

ФК15. Знання та розуміння теоретичних основ екології, охорони довкілля та збалансованого природокористування.

ПРОГРАМНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ ВІДПОВІДНО ДО ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

ПРН08. Уміти проводити пошук інформації з використанням відповідних джерел для прийняття обґрунтованих рішень.

ПРН11. Уміти прогнозувати вплив технологічних процесів та виробництв на навколишнє середовище.

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

ПЛАН ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

№ з/п	Назви теми	Форми організації навчання та кількість годин		Самостійна робота, кількість годин
		лекційні заняття	практичні заняття	
1	Характеристика та класифікація кормів. (Characteristics and classification of feeds).	2	2	6
2	Технологія виробництва молока та яловичини. (Technology of milk and beef production).	2	2	7
3	Технологія вирощування свиней. (Technology of pig breeding).	2	2	7
4	Технологія вирощування птиці. (Technology of poultry breeding).	2	2	7
5	Технологія виробництва вовни та баранини. (Technology of wool and mutton production).	2	2	7
6	Технологія вирощування коней. (Technology of horse breeding).	2	2	6
7	Молоко як сировина для молочної промисловості. (Milk as a raw material for the dairy industry).	2	-	8
8	Технологія переробки молока. (Technology of milk processing).	2	2	8
9	Особливості технології різних видів кисломолочних продуктів. (Features of the technology of various types of fermented milk products).	2	-	8
10	Хімічний склад, будова та харчова цінність м'яса. (Chemical composition, structure and nutritional value of meat).	2	2	8
11	Технологія переробки м'яса. (Technology of meat processing).	2	2	8
Разом		22	18	80

Самостійна робота здобувача вищої освіти

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

Самостійна робота здобувача організовується шляхом видачі переліку питань з кожної теми, які не виносяться на аудиторне опрацювання.

Виконання здобувачем самостійної роботи передбачає, за необхідності, отримання консультацій або допомоги відповідного фахівця. Навчальний матеріал освітньої компоненти, передбачений робочою програмою 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.

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

У процесі роботи над індивідуальними завданнями 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	Підготовка до лекційних та практичних занять	30	щотижнево	Усне та письмове опитування
2	Підготовка самостійних питань з тематики дисципліни	30	щотижнево	Усне та письмове опитування
3	Індивідуальні творчі завдання (виконання гугл-презентації, презентації за заданою проблемною тематикою, дослідницькі проекти)	10	1 раз за семестр	Спостереження за виконанням, обговорення, виступ з презентацією, усний захист
4	Підготовка до контрольних робіт та тестування	10	2 рази за семестр	Тестування
Разом		80		

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

Основна література

1. Берник І. М., Новгородська Н. В., Соломон А. М., Овсієнко С. М., Бондар М. М. Інноваційні технології харчових виробництв: *монографія*. Вінниця: Видавець ФОП Кушнір Ю. В., 2022. 300 с.

2. Бусенко О.Т., Скоцик В.Є., Маценко М.І. та ін. Технологія виробництва продукції тваринництва: підруч. К.: «Агроосвіта». 2013. 492 с.
3. Власенко В. В., Головка М. П., Семко Т. В., Головка Т. М. Технологія молока та молочних продуктів. Харків: ХДУХТ, 2018. 202 с.
4. Калетнік Г.М., Пчелянська Г.О. Місце і роль продовольчої безпеки у формуванні економічної безпеки України. Бізнес Інформ. 2014. №2. С. 29-33.
5. Калетнік Г.М., Кулик М.Ф., Петриченко В.Ф., Хорішок В.Д. Основи перспективних технологій виробництва продукції тваринництва. Вінниця: Енозіс. 2007. 473 с.
6. Новгородська Н.В., Овсієнко С.М., Разанова О.П. Інноваційні технологічні підходи до функціональних м'ясних продуктів: монографія. Вінниця: ТОВ «Друк-плюс», ФОП Добрянська О.Г., 2025. 193 с.
7. Огороднічук Г.М. Конярство: Навч. посіб.: Вінниця: ВНАУ. 2023. 354 с.
8. Огороднічук Г. Ефективність використання добавок мікробіологічного походження при вирощуванні кролів: *монографія. Вінниця: РВВ ВНАУ. ТОВ «Друк». 2022. 196 с.*
9. Палій А. П. Інноваційні основи одержання високоякісного молока: монографія. Херсон : «Міськдрук», 2016. 270 с.
10. Чудак Р.А., Огороднічук Г.М., Разанова О.П., Голубенко Т.Л. Технологія виробництва продукції птахівництва: навчальний посібник. Вінниця: ВНАУ. 2024. 433 с.
11. Шалімов М.О. Інтенсивні технології виробництва продукції тваринництва. Одеса. 2020. 181 с.

Додаткова література

1. Власенко В.В., Крамаренко В.В., Гирич С.В. Основи технології та товарознавства ковбас і м'ясокопченостей. Вінниця: Гіпаніс. 2001. 276 с.
2. Ібатуллін І.І., Мельничук Д.О., Богданов Г.О. та ін. Годівля сільськогосподарських тварин. Вінниця: Нова книга, 2007. 616 с.
3. Клименко М.М., Віннікова Л.Г. Технологія м'яса та м'яких продуктів. К.: Вища школа. 2006. 640 с.
4. Костенко В.І. Практикум із скотарства і технології виробництва молока і яловичини. К. Урожай, 2017. 400 с.
5. Луговський О. Ф., Гришко І. А., Зілінський А. І., Шульга А. В., Мовчанюк А. В., Берник І. М. Ультразвукові кавітаційні технології. Знезараження та фільтрування : монографія. Вінниця : Видавець ФОП Кушнір Ю. В., 2022. 268 с.
6. Машкін М. І., Париш Н. М. Технологія молока і молочних продуктів. К.: Вища освіта. 2006. 351 с.
7. Огороднічук Г.М. Ефективність використання добавок мікробіологічного походження при вирощуванні кролів: *монографія. Вінниця: РВВ ВНАУ. Видавець: ТОВ «Друк». 2022. 196 с.*
8. Огороднічук Г., Главатчук В. Ефективність застосування сучасних мікробіологічних добавок вітчизняного виробництва у птахівництві: *монографія. Вінниця: РВВ ВНАУ, ТОВ «Друк». 2023. 188 с.*

9. Перцевий Ф. В., Гурський П. В., Грінченко О. О. Технологія переробки молока. Харків: ХДУХТ. 2006. 378 с.
10. Подолян Ю. М., Чудак Р.А. Ефективність використання пробіотичної добавки у годівлі сільськогосподарської птиці: *монографія. Вінниця: РВВ ВНАУ. 2014. 162 с.*
11. Поліщук Г.Є., Грек О. В., Скорченко Т. А. Технологія молочних продуктів. К.: НУХТ. 2013. 502 с.
12. Разанов С.Ф., Огороднічук Г.М. Екологічна оцінка продукції бджільництва та способи її поліпшення в умовах техногенного забруднення довкілля: Монографія. Львів, 2022. 162 с.
13. Скоромна О. І., Разанова О. П., Поліщук Т. В., Шевчук Т. В., Берник І. М., Паладійчук О. Р. Науково обґрунтовані заходи підвищення молочної продуктивності корів та покращення якості сировини в умовах виробництва : монографія. Вінниця : ВНАУ, 2020. 174 с.
14. 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.*
15. Солоня О.В., Скоромна О.І., Огороднічук Г.М. Застосування цифрових технологій у галузі тваринництва. *Техніка, енергетика, транспорт АПК*. 2023. № 4 (123). С. 43-50.
16. Угнівенко А.М., Петренко Е.М., Носевич Д.К., Токар Ю.І. Наукові основи розвитку м'ясного скотарства в Україні. К.: Компрінт. 2016. 330 с.
17. Чудак Р. А, Побережець Ю. М, Ушаков В. М, Бабков Я. І. Вплив кормових добавок та комбикормів на продуктивність та якість м'яса у свиней: *монографія. Вінниця. 2021. 202 с.*
18. Штомпель М. В. Технологія виробництва продукції вівчарства. К.: Вища освіта. 2005. 343 с.
19. Ohorodnichuk G.M., Tsyganchuk O.B., Holubenko T.L., Skoromna O.I., Pikula O.A., Solomon A.M. Productive parameters of rabbits fed with additives containing lactic and succinic acid, amino acid and vitamins. *Regulatory Mechanisms in Biosystems*. 2023. Vol. 14. Is. 2. P. 220-224. (**Web of Science, Scopus**).
20. Razanova O.P., Ohorodnichuk G.M., Holubenko T.L., Skoromna O.I., Novgorodska N.V., Solomon A.M., Ovsienko S.M. Meat productivity and quality of meat and liver of broiler chickens after consuming diet with mineral supplements containing chelates of cuprum, iron, zinc, and manganese. *Regulatory Mechanisms in Biosystems*. 2024. Vol. 15 (1). P. 159-165.

Інформаційні ресурси

1. Положення про організацію освітнього процесу у Вінницькому національному аграрному університеті
https://vsau.org/assets/images/content/dokPDF/pologennua/polozhennua-pro_organizaciju-osvitnogo-procesy.pdf

2. Офіційний портал Кабінету Міністрів України. URL: <https://www.kmu.gov.ua/>

3. Офіційний сайт Верховної Ради України. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws>

4. Положення про академічну доброчесність у Вінницькому національному аграрному університеті

<https://vsau.org/assets/images/content/dokPDF/polozhenya-pro-akademichnu-dobrochesnist--.pdf>

5. Положення про запобігання та виявлення академічного плагіату у Вінницькому національному аграрному університеті (<https://vsau.org/assets/images/content/dokPDF/Polozhennya-Plagiat-2017.pdf>

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 активності здобувача і до 30% підсумкової оцінки – за результатами підсумкового контролю.

Розподіл балів за видами навчальної діяльності

№ з/п	Вид навчальної діяльності	Бали
Атестація 1		
1	Участь у дискусіях на лекційних заняттях	5
2	Участь у роботі на практичних заняттях	5
3	Виконання контрольних робіт, тестування	10
4	Індивідуальні та групові творчі завдання (презентації за заданою проблемною тематикою)	10
Всього за атестацію 1		30
Атестація 2		
1	Участь у дискусіях на лекційних заняттях	5
2	Участь у роботі на практичних заняттях	5
3	Виконання контрольних робіт, тестування	10
4	Індивідуальні та групові творчі завдання (презентації за заданою проблемною тематикою)	10
Всього за атестацію 2		30
Показники наукової, інноваційної, навчальної, виховної роботи та активності здобувача		10
Підсумкове тестування		30
Разом		100

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 з можливістю повторного складання
0-34	F	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

Якщо здобувач упродовж семестру за підсумками контрольних заходів набрав менше 35 балів, то він не допускається до заліку.

Програма навчальної дисципліни передбачає врахування результатів неформальної та інформальної освіти при наявності підтверджуючих документів як окремі кредити вивчення навчальних дисциплін.