

	<p style="text-align: center;"><b>СИЛАБУС</b>  <b>НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ</b>  <b>«ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА ТА</b>  <b>ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ</b>  <b>ТВАРИННИЦТВА»</b></p> <p><b>Рівень вищої освіти: Перший (бакалаврський)</b>  <b>Спеціальність: <u>241 Готельно - ресторанна справа</u></b>  <b>Рік навчання: <u>1-й, семестр 2-й</u></b>  <b>Кількість кредитів ECTS: <u>4 кредити</u></b>  <b>Назва кафебри: Технології виробництва,</b>  <b>переробки продукції тваринництва та годівлі</b>  <b>Мова викладання: <u>українська</u></b></p>
<b>Лектор курсу</b>	<b>к. с.-г. н., доц. Скоромна Оксана Іванівна</b>
<b>Контактна інформація лектора (e-mail)</b>	<b>Oksanask7777@gmail.com</b>

### ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«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.

Під час вивчення навчальної дисципліни «Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва», можуть використовуватись знання, отримані дисциплін: «Технологія виробництва та переробки продукції рослинництва», «Сервісологія», «Кулінарна етнологія».

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

### Призначення навчальної дисципліни

Програма розвиває перспективи практичного опанування навичок туристичної діяльності, вказує на активне позиціонування Вінницького регіону в сфері внутрішнього сільського зеленого туризму, що забезпечує формування орієнтирів сучасного розвитку сфери обслуговування туристичної галузі.

Програма є результатом співпраці з керівниками туристичних підприємств, що дозволяє використовувати значний практичний досвід у навчальному процесі.

### **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 спеціальності 241 Готельно - ресторанна справа.

### **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.

## **ПЕРЕЛІК КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ, ЯКИХ НАБУВАЄ ЗДОБУВАЧ ПРИ ВИВЧЕНІ ДИСЦИПЛІНИ ВІДПОВІДНО ДО ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ**

У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач повинен сформулювати такі програмні компетентності та результати навчання:

*Інтегральну компетентність (ІК):* Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

*Загальні компетентності (ЗК):*

ЗК 1. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя.

ЗК 3.Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 9. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.

ЗК 10.Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

*Спеціальні (фахові) компетентності (СК):*

СК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.

СК 14. Здатність розробляти пропозиції з організації обслуговування гостей та виробничо-технологічного процесу в сфері послуг у сільських садибах з урахуванням регіональних особливостей та національних традицій.

## **ПРОГРАМНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ ВІДПОВІДНО ДО ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ**

ПРН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

ПРН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.

Вивчення даної дисципліни формує у здобувачів освіти соціальні навички (softskills): комунікативність, роботу в команді, лідерські навички.

## **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	2	-	8

	продукції рибництва.			
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
<b>Разом</b>		<b>22</b>	<b>18</b>	<b>80</b>

### 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 творчі 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, написанням статей, 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 вивчення дисципліни	Усне та письмове опитування
	Підготовка до лекційних та	10	Щотижнево	Усне та письмове

2	практичних занять			опитування
3	Підготовка індивідуальних питань з тематики дисципліни	20	Щотижнево	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 робіт та тестування	20	2 рази на семестр	Тестування у системі СОКРАТ
<b>Разом</b>		<b>80</b>		

## РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

### Основна література

1. Бородай В.П., Сахацький М.І., Вертійчук А.І. та ін. Технологія виробництва продукції птахівництва: підручник. Вінниця: Нова Книга, 2006. 360 с.
2. Бусенко О.Т., Скоцик В.Є., Маценко М.І. та ін. Технологія виробництва продукції тваринництва. К. : «Агроосвіта», 2013. 492 с.
3. Калетнік Г.М., Кулик М.Ф., Петриченко П.Ф. та інші. Основи перспективних технологій виробництва продукції тваринництва. В.: Єнозіс, 2007. 584 с.
4. Огороднічук Г.М. Конярство: Навч. посіб.: Вінниця: ВНАУ, 2023. 354 с.
5. Підпала Т.В. Скотарство і технологія виробництва молока та яловичини. Навчальний посібник. Миколаїв: ВВ МДАУ, 2007. 369 с.
6. Разанова О.П., Голубенко Т.Л., Скоромна О.І. Шляхи підвищення конкурентоспроможності галузі бджільництва у контексті євроінтеграційних процесів. Монографія Вінниця: Видавництво ТОВ «Друк», 2023. 280 с.
7. Рудик І.А., Буштрук М.В., Старостенко І.С. Розведення сільськогосподарських тварин: навчальний посібник. К., 2009. 339 с.
8. 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.

### Додаткова література

1. Костенко В.І. Практикум із скотарства і технології виробництва молока і яловичини. К. Урожай, 2017. 400 с.
2. Новгородська Н.В., Овсієнко С.М., Соломон А.М. Корми, м'ясо, вироби із свинини: монографія. Вінниця: Друк, 2021. 172 с.
3. Новгородська Н.В., Соломон А.М., Фабіянська О.Л. Підвищення ефективності виробництва свинини та поліпшення її якості за використання у

раціоні біологічно активних добавок. Монографія: Вінниця: РВВ ВНАУ, 2021. 228 с.

4. Пабат В.О., Вінничук Д.Т., Гончаренко І.В., Агій В.М. Кролівництво з основами генетики та розведення: навч. Посібник. Київ: Ліра.К,2018.162 с.

5. Рибне господарство: традиції та інновації. Вітчизняний та світовий досвід Вітчизняний та світовий досвід [Електронний ресурс] : наук.-допом. бібліогр. покажч. / [упоряд. Т. П. Фесун] ; Нац. ун-т харч. технол., Наук.-техн. б-ка. – Київ, 2021. – 221 с.

6. 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.

7. Скоромна О.І., Разанова О.П. Розвиток галузі бджільництва як джерело структури продовольчої безпеки. *Аграрна наука та харчові технології*. 2019. № 3 (106). С. 70-82.

8. 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.

9. 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.

10. Чудак Р.А., Побережець Ю.М., Лютка Г.І., Купчук І.М. Сучасні кормові добавки у годівлі птиці: Монографія. Вінниця: ТОВ «ТВОРИ», 2021. 281 с.

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

12. Штомпель М.В., Вовченко Б.О. Технологія виробництва продукції вівчарства— К.: Вища освіта, 2005. — 343 с.: іл.

### Інформаційні ресурси

1. Офіційний сайт журналу «Тваринництво України». <https://tvarynnyctvoua.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 «Корми і факти» <https://agro.press/public/ru>

6. 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
<b>Атестація 1</b>		
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
	<b>Всього за атестацію 1</b>	<b>30</b>
<b>Атестація 2</b>		
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
	<b>Всього за атестацію 2</b>	<b>30</b>
11	Показники наукової, інноваційної, навчальної, виховної роботи та студентської активності	<b>10</b>
	<b>Підсумкове тестування</b>	<b>30</b>
	<b>Разом</b>	<b>100</b>

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).

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

### 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
01-34	F	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни