

	СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА ТА ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ ТВАРИННИЦТВА» Рівень вищої освіти: Перший (бакалаврський) Спеціальність: <u>203 Садівництво, плодовоовочівництво та виноградарство</u> Рік навчання: <u>1-й, семестр 2-й</u> Кількість кредитів ECTS: <u>4 кредити</u> Назва кафедри: <u>Технології розведення, виробництва та переробки продукції дрібних 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

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

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

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

При вивченні даної дисципліни можуть використовуватися знання, отримані з таких дисциплін (пререквізитів): «Хімія (неорганічна, органічна, фізикоїдна)», «Мікробіологія».

Основні положення навчальної дисципліни можуть застосовуватися при вивченні таких дисциплін (постреквізитів): «Рослинництво з основами кормовиробництва», «Землеробство».

Призначення навчальної дисципліни

Навчальна дисципліна «Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва» вивчається з навчальним планом підготовки здобувачів першого (бакалаврського) вищої освіти за спеціальністю 203 Садівництво, плодовоовочівництво та виноградарство.

Освітня компонента «Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва» формує знання, уміння, навички та компетенції, необхідні для фахівця з садівництва, плодовоовочівництва та виноградарства.

Мета вивчення навчальної дисципліни

Мета викладання навчальної дисципліни «Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва» спрямована на формування у здобувачів системи знань сучасних технологій виробництва та переробки продукції тваринництва відповідно до кваліфікаційної характеристики спеціальності 203 Садівництво, плодоовочівництво та виноградарство.

Завдання вивчення дисципліни

Надання майбутнім фахівцям теоретичних знань та практичних навиків з технології 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 такими програмними компетентностями:

Інтегральна компетентність (ІК)

Здатність розв'язувати фахові спеціалізовані складні задачі та практичні проблеми професійної діяльності у садівництві, плодоовочівництві та виноградарстві або у процесі навчання, що передбачає застосування положень і методів відповідної науки і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

Загальні компетентності (ЗК):

ЗК 7. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК 11. Прагнення до збереження навколишнього середовища.

Спеціальні (фахові) компетентності (СК):

СК 9. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

ПРОГРАМНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ ВІДПОВІДНО ДО ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

ПРН17. Володіти знаннями і навичками, необхідними для вирішення виробничих завдань, пов'язаних з професійною діяльністю.

ПЛАН ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Тиждень	Назви теми	Форми організації навчання та кількість годин		Самостійна робота, кількість годин
		лекційні заняття	практичні заняття	
1	Характеристика та класифікація кормів.	2	2	6
2	Технологія виробництва молока та яловичини	2	2	7
3	Технологія вирощування свиней.	2	2	7

4	Технологія вирощування птиці	2	2	7
5	Технологія виробництва вовни та баранини.	2	2	7
6	Технологія вирощування коней.	2	2	6
7	Молоко як сировина для молочної промисловості	2	-	8
8	Технологія переробки молока	2	2	8
9	Особливості технології різних видів кисломолочних продуктів	2	-	8
10	Хімічний склад, будова та харчова цінність м'яса	2	2	8
11	Технологія переробки м'яса.	2	2	8
Разом		22	18	80

Самостійна робота здобувача вищої освіти

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

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.

Самостійна робота здобувача організовується шляхом видачі індивідуального переліку питань і практичних завдань з кожної теми, які не виносяться на аудиторне опрацювання або містять проблемні аспекти теоретичного та практичного характеру.

Виконання самостійної роботи з дисципліни здобувачами здійснюється під час виконання окремих завдань на практичних заняттях, вирішенні тестових завдань та виконанні індивідуального завдання.

Індивідуальне завдання складається з двох частин:

1 – передбачає виконання ессе-завдання;

2 – виконання практичного завдання.

Ессе-завдання повинно мати практичне спрямування та носити творчий, дослідницький. Тип завдання: презентація, доповідь, тези, стаття – наукове дослідження. Практичне завдання полягає в тому, що студенту необхідно сформулювати три практичних задачі за темою ессе-завдання і обґрунтувати правильне рішення.

Під час роботи над індивідуальними завданнями, розв'язуванням задач 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, обговорення проблемних питань
2	Підготовка до лекційних та практичних занять (робота з інформаційними джерелами, опрацювання першоджерел)	20	Протягом семестру	Усне та письмове опитування, тестовий контроль, вирішення ситуаційних задач, обговорення проблемних питань
3	Індивідуальне завдання	20	1 раз на семестр	Захист індивідуального завдання, обговорення, виступ з презентацією
4	Підготовка до контрольних заходів	20	2 рази на семестр	Тестування
Разом		80		

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

Основна література

1. Баль-Прилипко Л.В. Технологія зберігання, консервування та переробки м'яса: навч. посіб. Київ. 2010. 469 с.
2. Бусенко О.Т., Скоцик В.Є., Маценко М.І. та ін. Технологія виробництва продукції тваринництва: підручник. Київ: Агроосвіта, 2013. 492 с.
3. Головка М. П., Власенко І.Г., Головка Т. М., Семко Т. В. Технологія молока та молочних продуктів з елементам НАССР: навч. посіб. Харків: Світ Книг, 2021. 304 с.
4. Костенко В.І. Технологія виробництва молока і яловичини: підручник. Київ: Видавництво Ліра-К, 2018. 672 с.
5. Огороднічук Г.М. Конярство: навч. посіб.: Вінниця: ВНАУ. 2023. 354 с.
6. Повод М., Бондарська О., Лихач В. та ін. Технологія виробництва продукції свинарства: навч. посіб. Київ: Науково-методичний центр ВФПО, 2021. 356 с.
7. Чудак Р.А., Огороднічук Г.М., Разанова О.П., Голубенко Т.Л. Технологія виробництва продукції птахівництва: навч. посіб. Вінниця: ВНАУ. 2024. 444 с.

Додаткова література

1. Власенко В. В., Головка М. П., Семко Т. В., Головка Т. М. Технологія молока та молочних продуктів: навч. посіб. Харків: ХДУХТ, 2018. 202 с.
2. Ібатуллін І.І., Мельничук Д.О., Богданов Г.О. та ін. Годівля сільськогосподарських тварин: навч. посіб. Вінниця: Нова книга, 2007. 616 с.
3. Костенко В.І. Практикум із скотарства і технології виробництва молока і яловичини. Київ. Урожай, 2017. 400 с.
4. Огороднічук Г.М. Ефективність використання добавок мікробіологічного походження при вирощуванні кролів: монографія. Вінниця: РВВ ВНАУ. Видавець: ТОВ «Друк». 2022. 196 с.
5. Огороднічук Г., Главатчук В. Ефективність застосування сучасних мікробіологічних добавок вітчизняного виробництва у птахівництві: монографія. Вінниця: РВВ ВНАУ, ТОВ «Друк». 2023. 188 с.
6. 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).
7. Огороднічук Г. Ефективність використання добавок мікробіологічного походження при вирощуванні кролів: монографія. Вінниця: РВВ ВНАУ. ТОВ «Друк». 2022. 196 с. <http://socrates.vsau.org/repository/getfile.php/32021.pdf>.
8. Подолян Ю. М., Чудак Р.А. Ефективність використання пробіотичної добавки у годівлі сільськогосподарської птиці: монографія. Вінниця: РВВ ВНАУ. 2014. 162 с.
9. Поліщук Г.Є., Грек О. В., Скорченко Т. А. Технологія молочних продуктів: підручник. Київ: НУХТ. 2013. 502 с.
10. 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.
11. 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.
12. 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 портал Кабінету Міністрів України. URL: <https://www.kmu.gov.ua/>
2. Офіційний сайт Верховної Ради України. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws>
3. Положення про організацію освітнього процесу у Вінницькому

національному аграрному університеті
https://vsau.org/assets/images/content/dokPDF/pologennua/polozhennua-pro_organizaciju-osvitnogo-procesy.pdf

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

Розподіл балів за видами навчальної діяльності

№з/п	Вид навчальної діяльності	Бали
Атестація 1		
1	Робота на лекційних заняттях	5
2	Участь у роботі на практичних заняттях	5
3	Виконання контрольної роботи / тестування	5
4	Атестація	5
5	Індивідуальне завдання	5
6	Самостійна робота	5
	Всього за атестацію 1	30
Атестація 2		
5	Робота на лекційних заняттях	5
6	Участь у роботі на практичних заняттях	5
7	Виконання контрольної роботи / тестування	5
8	Атестація	5
9	Індивідуальне завдання	5
10	Самостійна робота	5
	Всього за атестацію 2	30
11	Показники наукової, інноваційної, навчальної, виховної роботи та студентської активності	10
	Підсумкове тестування	30
	Разом	100

Якщо здобувач упродовж семестру за підсумками контрольних заходів отримав 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 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. 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 з можливістю повторного складання
0-34	F	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни