

	<p style="text-align: center;"><b>СИЛАБУС</b>  <b>НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ</b>  <b>«ПРОЕКТУВАННЯ І БУДІВНИЦТВО</b>  <b>ПІДПРИЄМСТВ ПО ВИРОБНИЦТВУ Й</b>  <b>ПЕРЕРОБЦІ ПРОДУКЦІЇ</b>  <b>ТВАРИННИЦТВА»</b></p> <p>Рівень вищої освіти: <u>перший (бакалаврський)</u>          Спеціальність: <u>204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва</u>          Рік навчання: <u>4-й семестр 8-й</u>          Кількість кредитів ECTS: <u>5 кредитів</u>          Назва кафедри: <u>ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи</u>          Мова викладання: <u>українська</u></p>
<b>Лектор курсу</b>	<b>к.с.г.н., доц. Пікула Оксана Анатоліївна</b>
<b>Контактна інформація лектора (e-mail)</b>	<a href="mailto:pikula@vsau.vin.ua">pikula@vsau.vin.ua</a>

### ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Навчальна дисципліна «Проектування і будівництво підприємств по виробництву й переробці продукції 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 «Проектування і будівництво підприємств по виробництву й переробці продукції тваринництва» спрямована на отримання здобувачами однієї з важливих і універсальних компетентності - здатність застосовувати доцільні системи та способи утримання сільськогосподарських тварин і контролювати та оптимізувати мікроклімат технологічних приміщень.

#### Мета вивчення навчальної дисципліни

Мета викладання навчальної дисципліни – підготовка фахівців з технології виробництва і переробки продукції тваринництва, які базуються на засадах економічної доцільності ведення бізнесу з урахуванням біологічних особливостей різних видів та статеві-вікових груп тварин та знання

технологічних процесів переробки продукції тваринництва та подальшого навчання на вищому освітньому рівні.

### **Завдання вивчення дисципліни**

Здобувач має забезпечувати параметри та здійснювати контроль технологічних процесів при виробництві та переробці продукції тваринництва, використовувати методики оцінки показників індивідуального розвитку та розведення тварин, повноцінності годівлі, мікроклімату приміщень та способів утримання тварин, дотримуватися операційних карт технологічних процесів у тваринництві, контролювати ведення первинного та зоотехнічного обліку, володіти професійними знаннями з технології переробки сировини тваринницького походження.

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

У результаті вивчення навчальної дисципліни «Проектування і будівництво підприємств по виробництву й переробці продукції тваринництва» здобувач вищої освіти повинен сформулювати такі програмні компетентності:

*інтегральну компетентність (ІК):*

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми з технології виробництва і переробки продукції тваринництва або у процесі навчання, що передбачає застосування теорій та методів зооінженерії і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

*загальні компетентності (ЗК):*

ЗК 3. Здатність застосовувати знання в практичних ситуаціях.

ЗК 4. Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності.

ЗК 6. Здатність працювати в команді та мати навички між особистісної взаємодії.

ЗК 7. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

*спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК):*

СК 1. Здатність використовувати професійні знання в галузі виробництва і переробки продукції тваринництва для ефективного ведення бізнесу.

СК 13. Здатність використовувати спеціальні знання для проведення санітарно-гігієнічних і профілактичних заходів на фермах та інших об'єктах із виробництва і переробки продукції тваринництва.

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

ПНР 6. Впливати на дотримання вимог щодо збереження навколишнього середовища.

ПНР 7. Здійснювати пошук, оброблення та узагальнення інформації з

застосуванням сучасних інформаційних технологій.

ПНР 16. Розробляти і ефективно управляти технологічними процесами переробки продукції тваринництва.

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 тем	Форми організації навчання та кількість годин		Самостійна робота, кількість годин
		лекційні заняття	практичні заняття	
1	Загальні положення технологічного проєктування	2	-	2
2	Загальні положення технологічного проєктування	2	2	2
3	Проєктування технологічних генеральних планів тваринницьких ферм і комплексів	2	2	2
4	Проєктування тваринницьких будівель та його будівельні та структурні частини: фасади, плани та розрізи	2	2	2
5	Технологічне обладнання для утримання великої рогатої худоби	2	2	2
6	Технологічне обладнання для утримання свиней	2	2	2
7	Обґрунтування розмірів підприємств по переробці м'яса та м'ясних продуктів	2	2	2
8	Обґрунтування розмірів підприємств по переробці м'яса та м'ясних продуктів	2	2	2
9	Проєктування МЖК м'ясопереробного підприємства та холодильників	2	2	2
10	Проєктування МЖК м'ясопереробного підприємства та холодильників	2	2	2
11	Технологічне проєктування підприємств молочної промисловості та виготовлення молочної продукції	2	2	2
12	Технологічне проєктування підприємств молочної промисловості та виготовлення молочної продукції	2	2	2
13	Технологічне облаштування рибницьких об'єктів і гідротехнічних споруд.	2	2	2
<b>Разом</b>		<b>26</b>	<b>24</b>	<b>100</b>

### 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 та виконання індивідуального творчого завдання.

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

Індивідуальне завдання повинно мати практичне спрямування та носити творчий, дослідницький, науковий характер. Тип індивідуального завдання – презентація, доповідь, наукове дослідження, ситуаційне завдання, реферат.

Під час роботи над індивідуальними завданнями, розв'язуванням задач не допустимо порушення академічної доброчесності. Презентації та виступи мають бути авторськими та оригінальними.

Контроль результатів самостійної роботи здобувача вищої освіти може здійснюватися під час аудиторних занять або поза ними у письмовій, усній або змішаній формі з поданням результату самостійної роботи здобувача або у формі тестування.

### Види самостійної роботи

№	Вид самостійної роботи	Години	Терміни виконання	Форма та метод контролю
1	Підготовка до лекційних та практичних занять	30	Протягом семестру	Усне та письмове опитування
2	Підготовка самостійних питань з тематики дисципліни	30	Протягом семестру	Усне та письмове опитування
3	Індивідуальні творчі завдання (виконання рефератів та презентації за тематикою)	20	1 раз на семестр	Обговорення, виступ з презентацією, усний захист
4	Підготовка до контрольних робіт та тестування	20	2 рази на семестр	Тестування
<b>Разом</b>		<b>100</b>		

## РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

### Основна література

1. Гетун Г.В. Основи проектування промислових будівель: Навч. посіб. К.: Кондор, 2006. 210 с.
2. Клименко М.М. Технологічне проектування м'ясо-жирових виробництв. Навчальний посібник. Вінниця: Нова Книга, 2005. 384 с.
3. Польовий Л.В. Проектування та будівництво підприємств із виробництва і переробки продукції тваринництва: Практикум. Вінниця: Видавництво ВДАУ, 2009. 320 с.
4. Польовий Л.В. Проектування та будівництво підприємств із виробництва і переробки продукції тваринництва: Практикум. Вінниця: Видавництво ВНАУ, 2011. 248 с.
5. Скляр О. Г., Болтянська Н. І. Основи проектування тваринницьких підприємств : підручник. Мелітополь : Видавничо-поліграфічний центр ТОВ «Колор Принт». 2018. 380 с.

### Додаткова література

1. . ВНТП – АПК-23.06. Відомчі норми технологічного проектування. Підприємства по забою худоби, птиці, кролів і переробці продуктів забою. Міністерство аграрної політики України. Київ.
2. ВНТП–АПК-24.06. Відомчі норми технологічного проектування підприємств по переробці молока. Мінсільгосппрод України ВНТП-АПК-24.06. К. 2006. 105 с.
3. Верхівкер Я.Г., Нікітчина Т.І. Гігієнічні аспекти проектування харчових виробництв: навч. посіб. Одес. нац. акад. харч. технологій. Одеса : Освіта України, 2018. 282 с
4. Глушко Ю.Ю., Гребенькова Г.В. Креслення. Навчальний посібник. Ресурсний центр ГУРТ, 2016. 128 с.
5. ДБН А.2.2–3–2004 Проектування. Склад, порядок розроблення, погодження та затвердження проектної документації для будівництва. [Чинний від 2004–07–01]. Вид. офіц. Київ: Держбуд України, 2004. 8 с.
6. ДСТУ Б А.2.4–4–2009 Система проектної документації для будівництва. Основні вимоги до проектної й робочої документації. [Чинний від 2009–01–24]. Вид. офіц. Київ: Мінрегіонбуд України, 2009. 7 с.
7. ДБН В.2.2-1-95 Будівлі і споруди для тваринництва : затв. 27 січня 1995 р. № 17 / Держкоммістобудування України. URL: [https://e-construction.gov.ua/laws\\_detail/3083650026782590386?doc\\_type=2](https://e-construction.gov.ua/laws_detail/3083650026782590386?doc_type=2).
8. ДБН В.2.6-221:2021. Конструкції силосів сталевих з гофрованою стінкою для зерна. Основні положення : затв. 01 вересня 2022 р. / Міністерство розвитку громад та територій України. Київ : Мінрегіон України, 2022 р. 11 с.
9. ДБН Б.2.2-12:2019. Планування і забудова територій : затв. 01 жовтня 2019 р. / Міністерство розвитку громад та територій України. Київ : Мінрегіон України, 2019 р. с. 39-43
10. Пікула О.А. Проектування та будівництво підприємств із

виробництва та переробки продукції тваринництва. Методичні вказівки до виконання практичних робіт студентами денної форми навчання Рівень вищої освіти перший (бакалаврський) Галузь знань 20 Аграрні науки та продовольство Спеціальність 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва. Вінниця: РВВ ВНАУ. 2022. 58 с.

### Інформаційні ресурси

1. ВНТП-АПК-01.05 Відомчі норми технологічного проектування. Скотарські підприємства URL:<https://dbn.co.ua/load/normativy/vntp/14-1-0-1039>
2. ВНТП-АПК-04.05 Відомчі норми технологічного проектування. Підприємства птахівництва. URL: <https://dbn.co.ua/load/normativy/vntp/14-1-0-1080>
3. ВНТП-46.17-7.98/ Мінсільгосппрод України Ветеринарні підприємства. URL: [https://dbn.co.ua/load/normativy/vntp/vntp\\_apk\\_07\\_06/14-1-0-1231](https://dbn.co.ua/load/normativy/vntp/vntp_apk_07_06/14-1-0-1231)
4. ВНТП 46.17-6.98 Конярські підприємства URL: <https://dbn.co.ua/load/normativy/vntp/14-1-0-1081>
9. ДБН В.2.2-1-95. БУДІВЛІ І СПОРУДИ ДЛЯ ТВАРИННИЦТВА URL:[profidom.com.ua/.../1482-dbn-v-2-2-1-95-budivli-i-sporudi](http://profidom.com.ua/.../1482-dbn-v-2-2-1-95-budivli-i-sporudi).

### 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
<b>Атестація 1</b>		
1	Участь у дискусіях на лекційних заняттях	5
2	Участь у роботі на практичних заняттях	10
3	Індивідуальне вивчення питань для самостійного опрацювання	10
4	Виконання тестування	5
<b>Всього за атестацію 1</b>		<b>30</b>
<b>Атестація 2</b>		
1	Участь у дискусіях на лекційних заняттях	5
2	Участь у роботі на практичних заняттях	10
3	Індивідуальне вивчення питань для самостійного опрацювання	10
4	Виконання тестування	5
<b>Всього за атестацію 2</b>		<b>30</b>
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).

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