

	<p><b>СИЛАБУС</b>  <b>НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ</b>  <b>«ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА ТА</b>  <b>ПЕРЕРОБКИ</b>  <b>ПРОДУКЦІЇ ТВАРИННИЦТВА»</b></p> <p>Рівень вищої освіти: <u>Перший (бакалаврський)</u>          Спеціальність: <u>201 Агрономія</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></p>
<p><b>Лектор курсу</b></p>	<p>к.с.г.н., доц. Огороднічук Галина Михайлівна</p>
<p><b>Контактна інформація лектора (e-mail)</b></p>	<p><a href="mailto:ohorodnichukhalina@gmail.com">ohorodnichukhalina@gmail.com</a></p>

### **ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

Навчальна дисципліна «Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва» є обов'язковою компонентою ОПІ Агрономія.

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: «Хімія (неорганічна, органічна, фізколоїдна)», «Мікробіологія».

Основні положення навчальної дисципліни можуть застосовуватися при вивченні таких дисциплін: «Кормовиробництво та луківництво», «Енергоефективність та альтернативні джерела енергії», «Аграрна політика та земельні відносини».

### **Призначення навчальної дисципліни**

Освітня компонента «Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва» вивчається за навчальним планом підготовки здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 201 «Агрономія», галузі знань «Аграрні науки та продовольство». Освітня компонента «Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва»

формує знання, уміння, навички та компетенції, необхідні для фахівця з агрономії.

### **Мета вивчення навчальної дисципліни**

Формування у здобувачів вищої освіти системи знань із сучасних технологій виробництва та переробки продукції тваринництва відповідно до кваліфікаційної характеристики спеціальності 201 «Агрономія».

### **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 повинен сформуванати такі програмні компетентності:

#### *Інтегральна компетентність (ІК):*

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми з агрономії, що передбачає застосування теорій та методів відповідної науки і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

#### *Загальні компетентності (ЗК):*

ЗК6. Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності.

ЗК7. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

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

ПРН 2. Прагнути до самоорганізації та самоосвіти.

ПРН 10. Аналізувати та інтегрувати знання із загальної та спеціальної професійної підготовки в обсязі, необхідному для спеціалізованої професійної роботи у галузі агрономії.

Вивчення даної дисципліни формує у здобувачів вищої освіти соціальні навички (soft skills): комунікативність (реалізується через: метод роботи в парах та групах, метод самопрезентації, робота з інформаційними джерелами), робота в команді (реалізується через: метод роботи в парах та групах), лідерські навички (реалізується через: робота в групах, 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.	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		<b>22</b>	<b>18</b>	<b>80</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.

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, вноситься 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.

Виконання індивідуального завдання є одним із важливих засобів

підвищення якості підготовки майбутніх спеціалістів, які здатні застосовувати на практиці теоретичні знання, вміння та навички з даної навчальної дисципліни. Підготовка завдання передбачає систематизацію, закріплення, розширення теоретичних і практичних знань із дисципліни та застосування їх у процесі розв'язання конкретних економічних ситуацій, розвиток навичок самостійної роботи й оволодіння методикою дослідження та експерименту, пов'язаних із темою завдання. Індивідуальне завдання передбачає наявність таких елементів наукового дослідження: практичної значущості, комплексного системного підходу до вирішення завдань дослідження, теоретичного використання передової сучасної методології та наукових розробок, наявність елементів творчості, вміння застосовувати сучасні технології.

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 есе-завдання;
- 2 – виконання практичного завдання.

Есе-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 есе-завдання і обґрунтувати правильне рішення.

Індивідуальні завдання здобувач вищої освіти виконує самостійно під керівництвом викладача згідно з індивідуальним навчальним планом. У випадку реалізації індивідуальної освітньої траєкторії здобувача вищої освіти заняття можуть проводитись за індивідуальним графіком.

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	40	щотижнево	Усне та письмове опитування, обговорення проблемних питань
2	Підготовка до лекційних та практичних занять (робота з інформаційними джерелами, опрацювання першоджерел)	20	щотижнево	Усне та письмове опитування, тестовий контроль, вирішення ситуаційних задач, обговорення проблемних питань
3	Індивідуальне завдання	10	1 раз на семестр	Захист індивідуального завдання, обговорення, виступ з презентацією
4	Підготовка до контрольних робіт та тестування	10	2 рази на семестр	Тестування
<b>Разом</b>		<b>80</b>		

## РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

### Основна література

1. Баль-Прилипко Л.В. Технологія зберігання, консервування та переробки м'яса. К. 2010. 469 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. Власенко В.В., СерEDA Л.П., Бандура В.М. Технологія переробки птиці. Вінниця. 1997. 210 с.

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. Калетнік Г.М., Пчелянська Г.О. Місце і роль продовольчої безпеки у формуванні економічної безпеки України. Бізнес Інформ. 2014. №2. С. 29-33.

7. Клименко М.М., Віннікова Л.Г. Технологія м'яса та м'яких продуктів. К.: Вища школа. 2006. 640 с.

8. Машкін М. І., Париш Н. М. Технологія молока і молочних продуктів. К.: Вища освіта. 2006. 351 с.

9. 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>.

10. Огороднічук Г., Главатчук В. Ефективність застосування сучасних мікробіологічних добавок вітчизняного виробництва у птахівництві: монографія. Вінниця: РВВ ВНАУ, ТОВ «Друк». 2023. 188 с.

11. Огороднічук Г.М. Ефективність використання добавок мікробіологічного походження при вирощуванні кролів: монографія. Вінниця: РВВ ВНАУ. Видавець: ТОВ «Друк». 2022. 196 с.

12. Огороднічук Г.М. Конярство: Навч. посіб.: Вінниця: ВНАУ. 2023. 354 с.

13. Перцевий Ф. В., Гурський П. В., Грінченко О. О. Технологія переробки молока. Харків: ХДУХТ. 2006. 378 с.

14. 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.

15. Тимощук І.І., Черниш М.Ю., Яворський В.В. Технологія м'яса і м'ясопродуктів. К.: Урожай. 1992. 156 с.

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

18. Штомпель М. В. Технологія виробництва продукції вівчарства. К.: Вища освіта. 2005. 343 с.

19. Ohorodnichuk G.M., Tsyganchuk O.V., 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.

### Додаткова література

1. Віннікова Л.Г. Теорія і практика переробки м'яса. Одеса: СМІЛ. 2000. 176 с.

2. Власенко В.В., Крамаренко В.В., Гирич С.В. Основи технології та товарознавства ковбас і м'ясокопченостей. Вінниця: Гіпаніс. 2001. 276 с.

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

4. Костенко В.І. Практикум із скотарства і технології виробництва молока і яловичини. К. Урожай, 2017. 400 с.
5. Пабат В.О., Маньковський А.Я. Технологія продуктів забою тварин. К.: ТОВ «Оріон». 2000. 361 с.
6. Подолян Ю. М., Чудак Р.А. Ефективність використання пробіотичної добавки у годівлі сільськогосподарської птиці: монографія. Вінниця: РВВ ВНАУ. 2014. 162 с.
7. Поліщук Г.Є., Грек О. В., Скорченко Т. А. Технологія молочних продуктів. К.: НУХТ. 2013. 502 с.
8. 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.
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.

### **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](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 ЗНАТЬ 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
<b>Атестація 1</b>		
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
	<b>Всього за атестацію 1</b>	<b>30</b>
<b>Атестація 2</b>		
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
	<b>Всього за атестацію 2</b>	<b>30</b>
	Показники наукової, інноваційної, навчальної, виховної роботи та активності здобувача	<b>10</b>
	<b>Підсумкове тестування</b>	<b>30</b>
	<b>Разом</b>	<b>100</b>

Якщо здобувач вищої освіти упродовж семестру за підсумками контрольних заходів набрав (отримав) менше половини максимальної оцінки з навчальної дисципліни (менше 35 балів), то він не допускається до екзамену.

Під час виконання навчальних завдань та завдань контрольних заходів не допустимо 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 всівиди 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