

	СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА ПРОДУКЦІЇ СВИНАРСТВА»
	Рівень вищої освіти: <u>Перший (бакалаврський)</u> Спеціальність: <u>204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва</u> Рік навчання: <u>3-й</u>, семестр <u>5-й</u> Кількість кредитів ECTS: <u>5 кредитів</u> Назва кафедри: <u>Технологія 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

Навчальна дисципліна «Технологія виробництва продукції свинарства» є обов'язковою компонентою ОПП.

Загальний обсяг дисципліни 150 год.: лекції – 30 год.; практичні заняття – 28 год., самостійна робота – 92 год.

Формат проведення: лекції, лабораторні заняття, консультації. Підсумковий контроль – екзамен.

При вивченні даної дисципліни можуть використовуватися знання, отримані з таких дисциплін: «Методика наукових досліджень», «Генетика з біометрією», «Морфологія тварин», «Гігієна тварин», «Розведення тварин», «Фізіологія тварин», «Годівля сільськогосподарських тварин», «Технологія відтворення тварин».

Основні положення навчальної дисципліни можуть застосовуватися при вивченні таких дисциплін: «Біотехнологія», «Стандартизація продукції тваринництва», «Технологія переробки продукції тваринництва», а також при проходженні виробничої практики.

Призначення навчальної дисципліни

Освітня компонента «Технологія виробництва продукції свинарства» спрямована на формування знань, умінь, навичок та компетенцій, необхідних для фахівця з технології виробництва і переробки продукції тваринництва.

Мета вивчення навчальної дисципліни

Метою вивчення навчальної дисципліни «Технологія виробництва продукції свинарства» є набуття студентом знань, умінь і навичок на основі

глибоких знань біологічних і господарських особливостей свиней різних порід, студентами буде освоєна теорія і практика одержання від них дешевої екологічно чистої високоякісної свинини і високопродуктивних племінних тварин.

Завдання вивчення дисципліни

Основними завданнями вивчення дисципліни «Технологія виробництва продукції свинарства» є вивчення біологічних особливостей свиней, основи їх селекції і розведення, утримання і годівлі, основні технологічні рішення виробництва свинини в умовах інтенсифікації галузі.

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

У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач повинен сформувані 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 5. Здатність до адаптації та дії в новій ситуації.

ЗК 7. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

ЗК 8. Прагнення до збереження навколишнього середовища.

спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК):

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

СК 2. Здатність використовувати сучасні знання про способи відтворення, закономірності індивідуального розвитку та розведення тварин для ефективної професійної діяльності у галузі тваринництва.

СК 8. Здатність здійснювати контроль технологічних процесів під час виробництва та переробки продукції свинарства.

СК 11. Здатність застосовувати знання організації та управління технологічним процесом переробки продукції тваринництва для ефективного ведення господарської діяльності підприємства.

ПРОГРАМНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ ВІДПОВІДНО ДО ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

ПРН 1. Забезпечувати дотримання параметрів та контролювати технологічні процеси з виробництва і переробки продукції тваринництва.

ПРН 5. Забезпечувати якість виконуваних робіт.

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

ПРН 14. Забезпечувати параметри та здійснювати технологічний контроль сучасних технологій виробництва свинини.

ПРН 16. Вправджувати і використовувати на практиці науково обґрунтовані технології виробництва і переробки продукції тваринництва.

Вивчення даної дисципліни формує у здобувачів освіти соціальні навички (softskills): 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	Біологічні особливості та господарсько-корисні ознаки свиней	2	-	6
2	Конституційні особливості свиней та їх зв'язок з продуктивністю	2	2	6
3	Структура і властивості породи. Породи свиней	2	2	6
4	Селекційно-племінна робота у свинарстві	2	6	7
5	Технологічне проектування процесу виробництва свинини	2	2	6
6	Техніка годівлі та утримання кнурів-плідників і холостих свиноматок	2	4	7
7	Техніка годівлі та утримання порісних та підсисних свиноматок	2	2	7
8	Відтворення поголів'я свиней	2	2	6
9	Організація та техніка проведення опоросу Технологія вирощування поросят-сисунів	2	2	6
10	Технологія вирощування відлучених поросят і ремонтного молодняку	2	2	6
11	Технологія відгодівлі свиней. Типи відгодівлі.	2	4	6
12	Технологія виробництва свинини на спеціалізованих індустріальних підприємствах	2		5
13	Енерго- і ресурсозберігаючі технології виробництва свинини	2		6
14	Технологія виробництва органічної свинини	2		6
15	Первинна переробка та реалізація продукції свинарства	2		6
Разом		30	28	92

Самостійна робота здобувача вищої освіти

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 (презентації).

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 навчальної дисципліни для засвоєння здобувачем у процесі самостійної роботи, виносяться 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.

Види самостійної роботи

№	Вид самостійної роботи	Години	Терміни виконання	Форма та метод контролю
1	Підготовка до лекційних та практичних занять	25	щотижнево	Усне та письмове опитування
2	Підготовка самостійних питань з тематики дисципліни	25	щотижнево	Усне та письмове опитування
3	Індивідуальні творчі завдання (презентації за заданою проблемною тематикою, дослідницькі проекти)	22	1 раз на семестр	Спостереження за виконанням, обговорення, виступ з презентацією, усний захист
4	Підготовка до контрольних робіт та тестування	20	2 рази на семестр	Тестування
Разом		92		

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

Основна література

1. Герасимов В.І., Барановський Д.І., Хохлов А.М., Рибалко В. П., Засуха Ю.В., Технологія виробництва продукції свинарства. Підручник для підготовки фахівців у аграрних вищих навчальних закладах III - IV рівня

акредитації зі спеціальності «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» Харків. Еспада, 2010. 448 с.

2. Засуха Ю. В., Нагаєвич В. М., Хоменко М.П. Технологія виробництва продукції свинарства. Підручник. Вінниця: Нова Книга. 2010. 336 с.

3. Повод М., Бондарська О., Лихач В. та ін. Технологія виробництва продукції свинарства: навчальний посібник. К.: Науково-методичний центр ВФПО, 2021. 356 с.

4. Разанова О.П., Огороднічук Г.М., Побережець Ю.М. Ефективність використання мінеральних добавок різного походження у свинарстві та птахівництві. *Монографія*, 2024. 144 с.

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

Додаткова література

1. Барановський Д. І., Герасимов В. І., Сокрут О. В. Свинарство: селекція, технологія. *Монографія*. Х.: Еспада, 2011. 248 с.

2. Волощук В.М. Теоретичне обґрунтування і створення конкурентоспроможних технологій виробництва свинини. *Монографія*. Полтава: ТОВ «Фірма «Техсервіс». 2012. 350 с.

3. Герасимов В.І., Засуха Ю.В., Нагаєвич Л. М. Свинарство і технологія виробництва свинини. Харків. 2003. 243с.

4. Огороднічук Г.М., Разанова О.П., Скоромна О.І., Фаріонік Т.В. Відгодівельні та забійні показники свиней при застосуванні препарату «Кроноцид-Л». *Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького. Серія «Сільськогосподарські науки»*. 2023. Т. 25. № 99. С. 22-27.

5. Огороднічук Г., Разанова О., Скоромна О., Фаріонік Т. Продуктивність та гематологічні показники свиней за згодовування препарату «Кроноцид-Л». *Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького. Серія «Сільськогосподарські науки»*. 2023. Т. 25. № 99. С. 42-47.

6. Огороднічук Г.М. Технологія виробництва продукції свинарства. Робочий зошит для практичних занять. Для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти. Галузь знань 20 Аграрні науки та продовольство. Спеціальність 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва». Освітньо-професійна програма Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва. Вінниця: ВНАУ, 2022. 108 с.

7. Остапчук П. П. Породи свиней та їх використання. К.: Урожай, 1980. 190 с. Razanova O., Skoromna O., Chudak R., Poberezhets Yu., Ohorodnichuk H. Growth rate, indicators of slaughter and quality of pork with the additional introduction of a chelated copper complex into the diet of pigs. *Scientific Horizons*. 2023. Vol. 26. Is. 11. P. 9-18. (*Scopus*).

8. 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.

9. Рибалко В. П. Породи свиней в Україні. Харків: Еспада, 2001. 80 с.

10. 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. Журнал «Тваринництво сьогодні» <https://www.scivp.lviv.ua/zhurnal-tvarynnytstvo-sohodni/>

4. <http://resources.ukrintei.ua/refer/search>

5. <https://www.beefresearch.ca/resources/fact-sheets.cfm>

6. <https://www.beefresearch.ca/for-researchers/research-priorities.cfm>

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	Участь у дискусіях на лекційних заняттях	5
2	Участь у роботі на практичних заняттях	5
3	Індивідуальне вивчення питань для самостійного опрацювання	10
4	Виконання тестування	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	Індивідуальне вивчення питань для самостійного опрацювання	10
4	Виконання тестування	10
Всього за атестацію 2		30
Показники наукової, інноваційної, навчальної, виховної роботи та студентської активності		10
Підсумкове тестування		30
Разом		100

Якщо здобувач упродовж семестру за підсумками контрольних заходів набрав менше 35 балів, то він не допускається до екзамену. 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 екзамену
90-100	A	відмінно
82-89	B	добре
75-81	C	
66-74	D	задовільно
60-65	E	
35-59	FX	не зараховано з можливістю повторного складання
0-34	F	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням