

Міністерство освіти і науки України
ВІННИЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
Факультет Технології виробництва і переробки продукції тваринництва
та ветеринарії

ЗАТВЕРДЖУЮ
В.о.декана факультету
ТВГІТтаВ

В.М. Ушаков
«17» 03 2021 р.

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
«ОСНОВИ ТВАРИННИЦТВА»

РОЗГЛЯНУТО

на засіданні Ради студентського
самоврядування факультету технології
виробництва і переробки продукції
тваринництва та ветеринарії
Протокол № 2
від « 16» березня 2021 р.

РОЗГЛЯНУТО

на засіданні Вченої Ради
факультету технології виробництва і
переробки продукції тваринництва та
ветеринарії
Протокол № 8
від « 17 » березня 2021 р.

Вінниця 2021

1. Відомості про викладача, який викладає навчальну дисципліну
Скоромна Оксана Іванівна, доцент кафедри технології виробництва

продуктів тваринництва, електронна адреса: oksanas7777@rambler.ru

2. Опис навчальної дисципліни

«**Основи тваринництва**»;

кількість кредитів ЄКТС -5 ;

кількість годин - 150 годин, у тому числі лекцій - 58, самостійна робота - 92 години, практичні - 28.

Програма навчальної дисципліни передбачає перезарахування кредитів освітніх компонентів, отриманих студентами, які навчались за програмою академічної мобільності, неформальної та інформальної освіти за наявності відповідних підтверджуючих документів.

Передбачено розробка аудіокурсу, дистанційних online курсів для здобувачів з особливими освітніми проблемами (інклюзивної освіти).

3. Час і місце проведення навчальної дисципліни

Термін викладання –один семестр, 2 курс, 3 семестр.

4. Пререквізити і постреквізити навчальної програми

«Основи тваринництва» належить до навчальної дисциплін вибіркової компоненти, освітній компонент циклу професійної та практичної підготовки.

- при вивченні даної дисципліни використовуються знання, отримані з таких дисциплін (пререквізитів): «Біологія» (загальноосвітнього рівня), «Технічна мікробіологія», «Органічна та аналітична хімія», «Основи фізіології та гігієни харчування».

Основні положення навчальної дисципліни мають застосовуватися при вивченні таких дисциплін (постреквізитів): «Контроль якості та безпеки продукції м'ясної та молочної галузі», «Технологія молока і молочних продуктів», «Технологія м'яса, м'ясопродуктів та риби», «Біопалива: Ефективність виробництва і споживання в АПК України».

5. Характеристика навчальної дисципліни

5.1. Призначення навчальної дисципліни.

Освітня компонента «Основи тваринництва» вивчається згідно з навчальним планом підготовки здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» галузі знань 20 Аграрні науки та продовольство.

Освітня компонента «Основи тваринництва» формує знання, уміння, навички та компетенції, необхідні для фахівця з технології виробництва і переробки продукції тваринництва.

5.2. Мета вивчення навчальної дисципліни – є формування у студентів системи знань про тваринництво, характеристику знань про основні складові сучасних технологій виробництва продукції тваринництва відповідно до кваліфікаційної характеристики спеціальності 181 «Харчові технології».

5.3. Задачі вивчення дисципліни - це надання студентам знань з питань теоретичних і практичних аспектів основних технологій виробництва продукції тваринництва та фізико-хімічних властивостей м'яса, молока та інших у відповідності до вимог споживача; значення кормів і їх характеристика, хімічний склад, технології заготівлі кормів; основи племінної роботи, технології утримання та годівлі с.г тварин та птиці.

Інтегральна компетентність (ІК): є здатність розв'язувати спеціалізовані задачі різного рівня складності у процесі навчання, із застосуванням базових теоретичних знань, розвинутої системи логічного мислення, комплексу теорій та методів фундаментальних і прикладних наук та розв'язувати практичні проблеми технічного і технологічного характеру у виробничих умовах підприємств харчової промисловості.

Загальні компетентності (ЗК):

ЗК 1. Здатність вчитися та оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 7. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

Фахові компетентності (ФК):

ФК 2. Здатність до організації та проведення технологічного процесу виробництва якісних і безпечних харчових продуктів.

Програмні результати навчання (ПРН):

ПРН 7. Знати класифікацію, принципи побудови і функціонування технологічного обладнання переробних і харчових виробництв. Вибирати та застосовувати для реконструкції, технічного переоснащення або будівництва підприємств сучасне обладнання, інформаційно-комунікаційні технології, системи автоматизованого проектування та програмного забезпечення.

ПРН 13. Демонструвати спеціальні знання і навички роботи у лабораторії під час виконання науково-дослідної роботи.

Вивчення даної дисципліни формує у здобувачів освіти соціальні навички (softskills): комунікативність (реалізується через: метод роботи в парах та групах, метод самопрезентації), робота в команді (реалізується через: метод проєктів), лідерські навички (реалізується через: робота в групах, метод проєктів, метод самопрезентації).

5.4. Зміст навчальної дисципліни. Програма дисципліни орієнтована на засвоєння технологічних процесів виробництва продукції тваринництва у різних галузях.

5.5. План вивчення навчальної дисципліни

Тиждень	Назви теми	Форми організації навчання та кількість годин		Самостій на робота, кількість годин
		лекційні заняття	практичні заняття	
1.	Тема 1. Основи анатомії сільськогосподарських тварин.	2	-	6

2.	Тема 2. Основи фізіології сільськогосподарських тварин.	2	-	6
3.	Тема 3. Біологічні і господарські особливості великої рогатої худоби	2	-	6
4.	Тема 4. Основи годівлі с.-г. тварин.	2	2	6
5.	Тема 5. М'ясна продуктивність. Технологія виробництва яловичини.	2	6	6
6.	Тема 6. Технологія виробництва молока. Доїння корів та первинна обробка молока.	2	4	8
7.	Тема 7. Основи розведення с.-г. тварин. Походження тварин.	2	4	6
8.	Тема 8. Свинарство.	2	2	6
9.	Тема 9. Птахівництво. Біологічні особливості, породи.	2	-	6
10.	Тема 10. Технологія виробництва яєць та м'яса птиці.	2	4	6
11.	Тема 11. Технологія виробництва продукції вівчарства.	2	2	6
12.	Тема 12. Технологія виробництва продукції бджільництва.	2	2	6
13.	Тема 13. Конярство. Характеристика галузі.	2	-	6
14.	Тема 14. Кролівництво.	2	-	6
15.	Тема 15. Хутрове звірівництво.	2	-	6
Разом		30	28	92

6. Самостійна робота студента

Самостійна робота студента організовується шляхом видачі індивідуального переліку питань і практичних завдань з кожної теми, які не виносяться на аудиторне опрацювання та виконання індивідуального творчого завдання (гугл-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.

Індивідуальні 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, розв'язуванням задач не допустимо порушення академічної доброчесності. Презентації та виступи мають бути авторськими та оригінальними.

№	Вид самостійної роботи	Години	Терміни виконання	Форма та метод контролю
1	Підготовка до лекційних та практичних занять	14	щотижнево	Усне та письмове опитування
2	Підготовка самостійних питань з тематики дисципліни	7	щотижнево	Усне та письмове опитування
3	Індивідуальні творчі завдання (виконання гугл-презентації, презентації за заданою проблемною тематикою, дослідницькі проекти)	34	4 рази на семестр	Спостереження за виконанням, обговорення, виступ з презентацією, усний захист
4	Підготовка до контрольних робіт та тестування	7	2 рази на семестр	Тестування у системі СОКРАТ
Разом		62		

7. Список основної та додаткової літератури

Основна

1.Бусенко О.Т., Скоцик В.Є., Маценко М.І. та ін. Технологія виробництва продукції тваринництва. К. : «Агроосвіта», 2013. 492 с.

2.Бусенко О.Т., Скоцик В.Є., Маценко М.І. та ін. Технологія виробництва продукції тваринництва. К. : «Агроосвіта», 2005. 492 с. (базовий підручник).

3.Калетнік Г.М., Кулик М.Ф., Петриченко П.Ф. та інші. Основи перспективних технологій виробництва продукції тваринництва. В.: Єнозіс, 2007. 584 с.

4.Підпала Т.В. Скотарство і технологія виробництва молока та яловичини. Навчальний посібник. Миколаїв: ВВ МДАУ, 2007. 369 с. (базовий підручник).

5.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.

6.Разанова О.П., Скоромна О.І. Технологія виробництва продукції бджільництва: навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів. Вінниця, 2020. 408 с.

7.Разанова О.П., Чудак Р.А. Ефективність використання у тваринництві біологічно активних добавок на основі підмору бджіл. Вінниця: РВВ ВНАУ, 2018. 174 с.

8.Рудик І.А., Буштрук М.В., Старостенко І.С. Розведення сільськогосподарських тварин: навчальний посібник. К., 2009. 339 с.

9.Угнівенко А.М., Петренко Е.М., Носевич Д.К., Токар Ю.І. Наукові основи розвитку м'ясного скотарства в Україні. К.: КОМПІНТ, 2016. 330 с.

10.Шалімов М.О. Інноваційні технології виробництва і переробки продукції тваринництва. Одеса – 2020

Додаткова

1.Ібатуллін І.І., Чигрин А.І., Отченашко В.В. та ін.. Практикум з годівлі сільськогосподарських тварин. Житомир: Полісся, 2013. 422 с.

2.Колісник О.І., Прудніков В.Г., Бондарчук І.М. Динаміка м'ясної продуктивності телиць абердин-ангуської породи різного походження. *Аграрна наука та харчові технології*. 2017. Вип. 3 (97). С. 147-152.

3.Корми і кормовиробництво : міжвідомчий тем. наук. зб. / гол. ред. В. Ф. Петриченко ; Ін-т кормів та с.-г. Поділля, НААН України. Вінниця: ФОП Рогальська І. О., 2020. 244 с.

4. Новгородська Н.В., Овсієнко С.М., Соломон А.М. Корми, м'ясо, вироби із свинини: монографія. Вінниця: Друк, 2021. 172 с.

5. 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.

6. Постернак Л.І. Перспективи та критерії розвитку галузі конярства в Україні. *Аграрна наука та харчові технології*. 2018. Вип. 2(96). С.230-236.

7. Скоромна О.І., Огороднічук Г.М., Голубенко Т.Л. та ін. Підвищення якості молока – нові перспективи для розвитку харчової галузі Вінниччини. *Продовольчі ресурси: збірник наукових праць*. Київ, 2016. № 7. С. 100-106.

8. 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.
9. Сироватко К.М., Зотько М.О. Технологія кормів та кормових добавок: навчальний посібник. Вінниця: ВНАУ, 2020. 269 с.
10. Царук Л.Л. Сучасний стан виробництва продукції птахівництва в Україні. *Аграрна наука та харчові технології*. 2017. Вип.1(95). С. 159-170.
11. Яремчук О.С., Варпіховський Р.Л. Гігієнічна оцінка утримання сухостійних корів: монографія. Вінниця: ВНАУ-ФОП Рогальська І.О., 2021. 275 с.
12. Яремчук О.С., Варпіховський Р.Л. Санітарно-гігієнічна оцінка умов вирощування нетелів за різних способів утримання ремонтних телиць: монографія. Вінниця: РВВ ВНАУ, 2019. 180 с.

Інтернет ресурси:

1. Офіційний сайт журналу «Аграрний тиждень. Україна» <https://a7d.com.ua/>
2. Офіційний сайт журналу « Вісник аграрної науки» <https://agrovisnyk.com/index.php/agrovisnyk>
3. Офіційний сайт журналу « Зернові продукти і комбікорми» <https://grainfeed.onaft.edu.ua/uk/site/page/journal>
4. Офіційний сайт журналу « Корми і факти » <https://agro.press/public/ru>
5. Офіційний сайт журналу « Продовольча індустрія АПК» <https://prodindastri.at.ua/>
6. Офіційний сайт журналу « Пропозиція » <https://propozitsiya.com/>
7. Офіційний сайт журналу « Тваринництво та ветеринарія» <http://presa.ua/tvarinnictvo-ta-veterinarija.html>
8. Офіційний сайт журналу « Тваринництво сьогодні» <http://www.ait-magazine.com.ua/>
9. Офіційний сайт журналу « Тваринництво України» <https://tvarynnnyctvoua.at.ua/>
10. Офіційний сайт журналу « Рагшег » <https://rulb.org/ru/>

8. Засоби оцінювання та методи демонстрування результатів

-екзамени

-тести

-розрахункові роботи

-інші види індивідуальних занять навчання

9. Контроль і оцінка результатів навчання

У процесі навчання викладачем реалізується поточний, підсумковий та семестровий контроль знань студента. Поточний контроль – загальна відповідність заявленим компетентностям за результатами практичних та семінарських занять – 50 балів (усний контроль: опитування, бесіди, доповіді, повідомлення на задану тему та ін. та письмовий контроль: контрольна робота в письмовій формі, реферат, виклад матеріалу на задану тему в письмовому вигляді та ін.); рубіжний контроль (контрольна робота у письмовій формі) – 20 балів; підсумковий контроль, показники наукової, інноваційної, навчальної, виховної роботи та студентської активності - 20 балів, (іспит в усній або тестовій формі) – 30 балів. Разом: 100 балів. Якщо студент протягом семестру за підсумками поточного та рубіжного контролів набрав (отримав) менше 35 балів, тоді він до іспиту не допускається. Крім того, обов'язковим при мінімальній кількості балів за підсумками поточного та рубіжного контролів є виконання студентом підсумкової контрольної роботи.

Визнання результатів набутих у неформальній / інформальній освіті здійснюються до початку семестру, у якому згідно з навчальним планом передбачено опанування освітнього компонента.

Форми поточного та підсумкового контролю

-контрольна робота

-тестування

-екзамени

-презентації

Шкала оцінки знань студента

Оцінка за національною 4-бальною	Рейтинг студента, бали	Оцінка за шкалою ECTS
Відмінно	90 – 100	A
Добре	82-89	B
	75-81	C
Задовільно	66-74	D
	60-65	E
Незадовільно	35-59	FX
	1-34	F

Критерії поточного оцінювання знань здобувачів вищої освіти

Усний виступ, письмові відповіді, виконання і захист творчої роботи, тестування	Критерії оцінювання
5	В повному обсязі володіє навчальним матеріалом, вільно самотійно та аргументовано його викладає під час усних виступів та письмових відповідей, глибоко та всебічно розкриває зміст теоретичних питань та практичних завдань, використовуючи при цьому обов'язкову та додаткову літературу. Правильно вирішив усі тестові завдання.
4	Достатньо повно володіє навчальним матеріалом, обґрунтовано його викладає під час усних виступів та письмових відповідей, в основному розкриває зміст теоретичних питань та практичних завдань, використовуючи при цьому обов'язкову літературу. Але при викладанні деяких питань не вистачає достатньої глибини та

	аргументації, допускаються при цьому окремі несуттєві неточності та незначні помилки. Правильно вирішив більшість тестових завдань.
3	В цілому володіє навчальним матеріалом викладає його основний зміст під час усних виступів та письмових відповідей, але без глибокого всебічного аналізу, обґрунтування та аргументації, без використання необхідної літератури допускаючи при цьому окремі суттєві неточності та помилки. Правильно вирішив половину тестових завдань.
2	Не в повному обсязі володіє навчальним матеріалом. Фрагментарно, поверхово (без аргументації та обґрунтування) викладає його під час усних виступів та письмових відповідей, недостатньо розкриває зміст теоретичних питань та практичних завдань, допускаючи при цьому суттєві неточності, правильно вирішив меншість тестових завдань.
1	Частково володіє навчальним матеріалом не в змозі викласти зміст більшості питань теми під час усних виступів та письмових відповідей, допускаючи при цьому суттєві помилки. Правильно вирішив окремі тестові завдання.
0	Не володіє навчальним матеріалом та не в змозі його викласти, не розуміє змісту теоретичних питань та практичних завдань. Не вирішив жодного тестового завдання.

	Вид навчальної діяльності	Бали
Атестація 1		
1	Участь у дискусіях на лекційних заняттях	5
2	Участь у роботі на практичних заняттях	5
3	Виконання домашніх завдань	5
4	Виконання контрольних робіт, тестування	5
5	Індивідуальні творчі завдання (виконання гугл-презентації, презентації за заданою проблемною тематикою, дослідницькі проєкти)	10
	Всього за атестацію 1	30
Атестація 2		
6	Участь у дискусіях на лекційних заняттях	5
7	Участь у роботі на практичних заняттях	5
8	Виконання домашніх завдань	5
9	Виконання контрольних робіт, тестування	5
10	Індивідуальні творчі завдання (виконання гугл-	10

	презентації, презентації за заданою проблемною тематикою, дослідницькі проекти)	
	Всього за атестацію 2	30
	Показники наукової, інноваційної, навчальної, виховної роботи та студентської активності	10
	Підсумкове тестування	30
	Разом	100

Передбачається врахування результатів неформальної та інформальної освіти при наявності підтверджуючих документів як окремі кредити вивчення навчальних дисциплін.

9. Політика навчальної дисципліни

Дисципліна передбачає індивідуальну та групову роботу. Відвідування лекційних та практичних занять є обов'язковим.

Усі завдання, передбачені програмою мають бути виконанні у встановлений термін. Відпрацювання пропущених занять є обов'язковим, не залежно від причини відсутності на занятті, здобувач презентує виконанні завдання під час консультації викладача.

Активна участь студентів на практичному занятті під час опитування, відвідування лекційних занять, ініціативність студентів в обговоренні дискусійних тем, своєчасність виконання самостійної роботи, заохочення студентів до науково-дослідної роботи. Під час роботи над індивідуальними завданнями, розв'язуванням задач не допустимо порушення академічної доброчесності. Презентації та виступи мають бути авторськими та оригінальними.

Силабус погоджено
Гарант освітньої програми
_____ (П.І.Б.)
(підпис)

