|  |  |
| --- | --- |
| **C:\Users\ВЛАД\AppData\Local\Microsoft\Windows\INetCache\Content.Word\Емблема ВНАУ1.png** | **СИЛАБУС**  **НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**  **«ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА ТА ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ ТВАРИННИЦТВА»**  **Рівень вищої освіти: Перший (бакалаврський)**  **Спеціальність: 281 Публічне управління та адміністрування**  **Рік навчання: 1-й, семестр 2-й**  **Кількість кредитів ECTS: 4 кредити**  **Назва кафедри: Технології виробництва, переробки продукції тваринництва та годівлі**  **Мова викладання: українська** |
| **Лектор курсу** | **к.с.-г.н., доц. Разанова Олена Петрівна** |
| **Контактна інформація лектора (e-mail)** | [**razanova@vsau.vin.ua**](mailto:razanova@vsau.vin.ua)**,** [**olenaop0205@ukr.net**](mailto:olenaop0205@ukr.net) |

**ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

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

Загальний обсяг дисципліни 120 год.: лекції - 22 год.; практичні заняття - 18 год., самостійна робота - 80 год.

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

**ПРЕРЕКВІЗІТИ І ПОСТРЕКВІЗИТИ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

При вивченні даної дисципліни використовуються знання, отримані з таких дисциплін: «Хімія», «Біологія».

Основні положення навчальної дисципліни мають застосовуватися при вивченні таких дисциплін: «Біопалива: Ефективність виробництва і споживання в АПК України», «Аграрна політика та земельні відносин».

**ХАРАКТЕРИСТИКА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

**Призначення навчальної дисципліни**

Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва. Для виконання завдань, поставлених перед тваринництвом в сучасних умовах потрібні висококваліфіковані кадри із економічних спеціальностей, які б досконало знали технологію виробництва продукції тваринництва, вміло застосовували її у практиці і робили економічні розрахунки по одержанню достатньої кількості продукції з мінімальними витратами кормів та затратами праці.

**Мета вивчення навчальної дисципліни**

Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва - навчити майбутніх фахівців оцінювати продуктивні якості сільськогосподарських тварин, визначати потребу у кормах, оперувати показниками відтворення стада.

**Завдання вивчення дисципліни**

Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва – вивчення дисципліни повинно мати практичне спрямування з врахуванням умов майбутнього використання фахівців.

У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач повинен сформувати такі програмні компетентності:

***Інтегральна компетентність******(ІК)*** Здатність розв’язувати складні спеціалізовані завдання та практичні проблеми у сфері публічного управління та адміністрування або у процесі навчання, що передбачає застосування теорій та наукових методів відповідної галузі і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

***Загальні компетентності******(ЗК)****:*

ЗК1. Здатність вчитися та оволодівати сучасними знаннями.

**Спеціальні (фахові) компетентності (ФК):**

ФК15. Здатність впроваджувати інноваційні технології.

**Програмні результати:**

ПРН1. Використовувати базові знання з історичних, культурних, політичних, соціальних, економічних засад розвитку суспільства..

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 теми | Форми організації навчання та кількість годин | | Самостійна  робота, кількість годин |
| лекційні заняття | практичні  заняття |
| 1 | Основи розведення сільськогосподарських тварин. | 2 | 2 | 6 |
| 2 | Основи годівлі сільськогосподарських тварин. | 2 | 2 | 6 |
| 3 | Технологія виробництва та переробки молока. | 2 | 2 | 6 |
| 4 | Технологія виробництва та переробки яловичини. | 2 | 2 | 6 |
| 5 | Характеристика галузі конярства та основи її переробки. | 2 | - | 8 |
| 6 | Технологія виробництва та переробки яєць та м’яса птиці. | 2 | 2 | 8 |
| 7 | Технологія виробництва та переробки вовни та баранини. | 2 | 2 | 8 |
| 8 | Технологія виробництва та переробки продукції рибництва. | 2 | - | 8 |
| 9 | Технологія виробництва та переробки свинини. | 2 | 2 | 8 |
| 10 | Технологія виробництва та переробки продукції кролівництва. | 2 | 2 | 8 |
| 11 | Технологія виробництва та переробки продукції бджільництва. | 2 | 2 | 8 |
| **Разом** | | **22** | **18** | **80** |

**Самостійна робота здобувача вищої освіти**

Самостійна робота здобувача організовується шляхом 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, виноситься 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.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №  з/п | Вид самостійної роботи | Години  (денна/  заочна) | Терміни  виконання  (денна/заочна) | Форма та метод  контролю (денна/заочна) |
| 1 | Опрацювання питань, що виносяться на самостійне вивчення | 20/62 | Протягом вивчення дисципліни | Усне та письмове опитування |
| 2 | Підготовка до лекційних та практичних занять | 10/10 | Щотижнево/під час заліково-екзаменаційної сесії | Усне та письмове опитування |
| 3 | Підготовка індивідуальних  питань з тематики дисципліни | 20/10 | Щотижнево/під час заліково-екзаменаційної сесії | Усне та письмове  опитування |
| 4 | Індивідуальні творчі завдання (презентації за заданою проблемною тематикою) | 10/0 | 1 раз на семестр | Спостереження за виконанням, обговорення, виступ з презентацією, усний захист |
| 5 | Підготовка до контрольних робіт та тестування | 20/22 | 2 рази на семестр/під час заліково-екзаменаційної сесії | Тестування у  системі СОКРАТ |
| **Разом** | | **80/104** |  |  |

**Список основної та додаткової літератури**

**Основні**

1. Барановський Д.І., Герасимов В.І., Сокрут О.В. та ін. Свинарство: селекція, технологія. Монографія. Х. Еспада., 2011. 248 с.
2. Бусенко О.Т., Скоцик В.Є., Маценко М.І. та ін. Технологія виробництва продукції тваринництва : підруч. К. : «Агроосвіта», 2013. 492 с.
3. Волощук В. М. Свинарство : монографія. Аграрна наука, 2014. 592 с.
4. Калетнік Г.М., Кулик М.Ф., Петриченко В.Ф. та ін. Основи перспективних технологій виробництва продукції тваринництва. Вінниця, 2007. 584 с.
5. Калетнік Г.М., Пчелянська Г.О. Місце і роль продовольчої безпеки у формуванні економічної безпеки України. Бізнес Інформ. 2014. №2. С 29-33.
6. Костенко В. Технологія виробництва молока і яловичини. 2018. 672 с.
7. Кулик М.Ф., Скоромна О.І., Ткаченко Т.Ю., Разанова О.П. Лізин, консервоване зерно кукурудзи в раціонах свиней, показники забою та якість продукції: монографія. Вінниця: Видавництво ТОВ «Друк», 2022. 180 с.
8. Луценко М.М., Іванишин В.В., Смоляр В.І. Перспективні технології виробництва молока: Монографія. К.: Видавничий центр «Академія», 2016. 192  с.
9. Медведєв А.Ю., Ліннік В.С. Теоретичне та практичнее обгрунтування енергозберігаючої технології виробництва яловичини за цілорічного використання консервованих кормів. Луганськ: Елтон. 2011. 224 с.
10. Новгородська Н.В., Соломон А.М., Фабіянська О.Л.Підвищення ефективності виробництва свинини та поліпшення її якості за використання у раціоні біологічно активних добавок. Монографія : Вінниця: РВВ ВНАУ, 2021. 228 с.
11. Поліщук Т. В., Льотка Г. І., Ушаков В. М. Технологія підготовки корів до літнього утримання.  монографія. ВНАУ, 2021. 236 с.
12. Разанова О.П., Голубенко Т.Л., Скоромна О.І. Шляхи підвищення конкурентоспроможності галузі бджільництва у контексті євроінтеграційних процесів :монографія. Видавництво ТОВ «Друк», 2023. 279 с.
13. Самойчук К.О., Кюрчев С. В., Паляничка Н. О. Інноваційні технології та обладнання галузі. Переробка продукції тваринництва. Посібник-практикум. ТДАТУ. К : ПрофКнига, 2020. 252 с.
14. Скоромна О. І., Разанова О. П., Поліщук Т. В., Шевчук Т. В., Берник І. М., Паладійчук О. Р. Науково обгрунтовані заходи підвищення молочної продуктивності корів та покращення якості сировини в умовах виробництва. монографія. Вінниця : ВНАУ, 2020. 174 с.
15. 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.
16. Чудак Р.А., Побережець Ю.М., Льотка Г.І., Купчук І.М. Сучасні кормові добавки у годівлі птиці: Монографія. Вінниця: ТОВ «ТВОРИ», 2021. 281 с.
17. Шалімов М.О. Інтенсивні технології виробництва продукції тваринництва. Одеса. 2020. 181 с.
18. Ялпачик В.Ф., Загорко Н.П., Паляничка Н.О. Технологічне обладнання для переробки продукції тваринництва: Лабораторний практикум. Мелітополь: Видавничий будинок Мелітопольської міської друкарні, 2017. 274 с.
19. Яремчук О. С., Фаріонік Т. В., Разанова О. П., Cкоромна О. І., Ушаков В. М. Наукові підходи обгрунтування щодо використання мікроелементних хелатних сполук за виробництва яловичини в умовах дефіциту мікроелементів : Монографія, 2022. 194 с.
20. Razanova O.P., Farionik T.V., Skoromna O.I. The influence of the type of feeding on meat productivity of young cattle and meat quality. **Achievements and research prospects in animal husbandry and veterinary medicine:** *Scientific monograph*. Riga, Latvia : «Baltija Publishing», 2023.  Р. 292-326.

**Додаткові**

1. Ібатуллін І.І., Чигрин А.І., Отченашко В.В. та ін.. Практикум з годівлі сільськогосподарських тварин . Житомир: Полісся, 2013. 422 с.
2. Костенко В.І. Практикум із скотарства і технології виробництва молока і яловичини. К. Уроджай, 2017. 400 с
3. Скоромна О.І., Огороднічук Г.М., Голубенко Т.Л. та ін.. Підвищення якості молока – нові перспективи для розвитку харчової галузі Вінниччини. *Продовольчі ресурси.* 2016. № 7. С. 100-106.
4. Постернак Л.І. Перспективи та критерії розвитку галузі конярства в Україні. *Аграрна наука та харчові технології* .2018. Вип.2 (96). С.230–236.
5. Царук Л.Л. Сучасний стан виробництва продукції птахівництва в Україні. *Аграрна наука та харчові технології.* Вип.1 (95). Вінниця, 2017. С. 159-170.
6. 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.

**Журнали**

1. Офіційний сайт журналу «Тваринництво України». <https://tvarynnyctvoua.at.ua/>

2. Офіційний сайт журналу «Вісник аграрної науки».

[https://agrovisnyk.com/index.php/agrovisnyk](https://agrovisnyk.com/index.php/agrovisnyk 3)

3. Офіційний сайт журналу «Аграрний тиждень. Україна» <https://a7d.com.ua/>

4. Офіційний сайт журналу «Зернові продукти і комбікорми» <https://grainfeed.onaft.edu.ua/uk/site/page/journal>

5. Офіційний сайт журналу «Корми і факти» <https://agro.press/public/ru>

6. Офіційний сайт журналу «Тваринництво сьогодні» <http://www.ait-magazine.com.ua/>

**Контроль і оцінка результатів навчання**

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.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Вид навчальної діяльності** | **Бали** | |
| **Атестація 1** | | |  |
| 1 | Участь у дискусіях на лекційних заняттях | 2 | |
| 2 | Участь у роботі на практичних заняттях | 4 | |
| 3 | Виконання самостійної роботи | 4 | |
| 4 | Виконання контрольних робіт, тестування | 10 | |
| 5 | Індивідуальні та групові творчі завдання (виконання презентації за заданою проблемною тематикою) | 10 | |
| **Всього за атестацію 1** | | **30** | |
|  | **Атестація 2** |  | |
| 6 | Участь у дискусіях на лекційних заняттях | 2 | |
| 7 | Участь у роботі на практичних заняттях | 4 | |
| 8 | Виконання самостійної роботи | 4 | |
| 9 | Виконання контрольних робіт, тестування | 10 | |
| 10 | Індивідуальні та групові творчі завдання (виконання презентації за заданою проблемною тематикою) | 10 | |
| **Всього за атестацію 2** | | **30** | |
| Показники наукової, інноваційної, навчальної, виховної роботи та студентської активності | | **10** | |
| **Підсумкове тестування** | | **30** | |
| **Разом** | | **100** | |

**Шкала оцінки знань здобувача**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Сума балів за всі види навчальної діяльності | Оцінка ECTS | Оцінка за національною шкалою для заліку |
|
| 90 – 100 | А | зараховано |
| 82-89 | В |
| 75-81 | С |
| 66-74 | D |
| 60-65 | Е |
| 35-59 | FX | не зараховано з можливістю повторного складання |
| 01-34 | F | не зараховано з обов’язковим повторним вивченням дисципліни |

Якщо здобувач упродовж семестру за підсумками контрольних заходів набрав (отримав) менше половини максимальної оцінки з навчальної дисципліни (менше 35 балів), то він не допускається до заліку чи екзамену. Крім того, обов’язковим при мінімальній кількості балів за підсумками контрольних заходів є виконання індивідуальної творчої роботи (презентації).

Програма навчальної дисципліни передбачає врахування результатів неформальної та інформальної освіти при наявності підтверджуючих документів як окремі кредити вивчення навчальних дисциплін.

**Критерії поточного оцінювання знань здобувачів вищої освіти**

|  |  |
| --- | --- |
| **Участь у дискусіях на лекційних та практичних заняттях, виконання контрольних робіт, індивідуальні та групові творчі завдання, тестування** | **Критерії оцінювання** |
| 90-100% | В повному обсязі володіє навчальним матеріалом, вільно самостійно 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. |
| 73-89% | 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. |
| 55-72% | 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. |
| 35-54% | 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. |
| 15-34% | 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. |
| 0-15% | Не володіє навчальним матеріалом та не в змозі його викласти, не розуміє змісту теоретичних питань та практичних завдань. Не вирішив жодного тестового завдання. |