

	<p style="text-align: center;"><b>СИЛАБУС</b>  <b>НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ</b>  <b>«ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА ТА</b>  <b>ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ</b>  <b>ТВАРИННИЦТВА»</b></p> <p><b>Рівень вищої освіти: Перший (бакалаврський)</b>  <b>Спеціальність: <u>122 Комп'ютерні науки</u></b>  <b>Рік навчання: <u>1-й, семестр 2-й</u></b>  <b>Кількість кредитів ECTS: <u>4 кредитів</u></b>  <b>Тематики: Технології виробництва, переробки продукції тваринництва та годівлі</b>  <b>Мова викладання: <u>українська</u></b></p>
<b>Лектор курсу</b>	<b>phd., ст. викладач Ткаченко Тетяна Юрїївна</b>
<b>Контактна інформація лектора (e-mail)</b>	<b><a href="mailto:tkacenkotetana80@gmail.com">tkacenkotetana80@gmail.com</a></b>

### **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.

Під час вивчення дисципліни можуть використовувати знання, отримані з дисципліни: «Технологія виробництва та переробки продукції рослинництва».

Основні положення навчальної дисципліни можуть застосовуватися під час вивчення такої дисципліни: «Охорона праці та безпека життєдіяльності».

### **Призначення навчальної дисципліни**

Дисципліна «Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва» забезпечує науково-теоретичну і методологічну основу для формування системи знань з конкретно-прикладних дисциплін, тому важливим є набуття практичних навичок та вмінь з даної дисципліни.

Завдяки дисципліні «Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва» забезпечується теоретико-методологічний зв'язок між загальнотеоретичною та прикладною підготовкою фахівців відповідного профілю.

### **Мета вивчення навчальної дисципліни**

Метою вивчення навчальної дисципліни «Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва» є формування у здобувачів професійних навичок щодо технології виробництва та переробки продукції тваринництва відповідно до кваліфікаційної характеристики спеціальності F3 Комп'ютерна науки.

### **Завдання вивчення дисципліни**

Вивчення загально теоретичних основ дисципліни в обсязі, необхідному для розв'язання виробничих завдань, пов'язаних з технологією виробництва та переробки продукції тваринництва; вивчення сучасного стану і тенденцій розвитку технологій виробництва і переробки продукції тваринництва; вивчення біологічних особливостей різних видів сільськогосподарських тварин, сучасних порід тварин і параметрів технологічних процесів виробництва та переробки продукції тваринництва; розумітися на характеристиці сировини та готової продукції, здійснювати пошук шляхів впровадження сучасних технологій у виробництво та переробку продукції тваринництва.

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

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

*інтегральна компетентність (ІК):*

здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми у галузі комп'ютерних наук або у процесі навчання, що передбачає застосування теорій та методів інформаційних технологій і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

*Загальні компетентності (ЗК):*

ЗК2. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК7. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

ЗК15. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя.

*Спеціальні (фахові) компетентності (ФК):*

СК15. Здатність до аналізу та функціонального моделювання бізнес-процесів, побудови та практичного застосування функціональних моделей організаційно-економічних і виробничо-технічних систем, методів оцінювання ризиків їх проектування.

СК18\*. Здатність застосовувати базові знання про принципи функціонування аграрного виробництва та аграрних систем для розробки,

впровадження й використання програмних, інформаційних та інформаційно-аналітичних рішень у професійній діяльності фахівця з комп'ютерних наук.

## ПРОГРАМНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ ВІДПОВІДНО ДО ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

PH19\*. Усвідомлювати свою професійну та громадянську відповідальність, діяти відповідно до принципів верховенства права, академічної доброчесності та етичних норм у навчальній і професійній діяльності фахівця з комп'ютерних наук.

PH20\*. Дотримуватися етичних, культурних і наукових цінностей у процесі навчальної та професійної діяльності, застосовувати принципи безпечної поведінки, збереження життя і здоров'я, фізичної та емоційної стійкості, а також засади патріотичного виховання та базової загальновійськової підготовки під час організації навчальної, трудової й суспільно значущої діяльності.

PH21\*. Використовувати базові знання про принципи функціонування аграрного сектору в обсязі, необхідному для розробки, впровадження та застосування інформаційних і програмних рішень у галузі комп'ютерних наук.

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
<b>Разом</b>		<b>22</b>	<b>18</b>	<b>80</b>

### 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, 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.

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	20/70	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
<b>Разом</b>		<b>80/112</b>		

## РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

### Основна література

1. Бусенко О.Т., Скоцик В.Є., Маценко М.І. та ін. Технологія виробництва продукції тваринництва: підруч. К.: «Агроосвіта», 2013. 492 с.
2. Калетнік Г.М., Пчелянська Г.О. Місце і роль продовольчої безпеки у формуванні економічної безпеки України. Бізнес Інформ. 2014. №2. С 29-33.
3. 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.
4. Ткаченко Т.Ю., Голубенко Т.Л., Голембівський С.О. Генотипові та паратипові фактори формування продуктивності телят різних генотипів. *Таврійський науковий вісник. Серія: Сільськогосподарські науки.* 2024. № 138. С. 372-382.
5. Ткаченко Т.Ю., Кучерявий В.П., Трачук Є.Г. Вплив досліджуваного препарату на відгодівельні та м'ясні якості свиней. *Аграрна наука та харчові технології.* 2018. Вип. 3 (102). - С. 56-64.
6. Шалімов М.О. Інтенсивні технології виробництва продукції тваринництва. Одеса. 2020. 181 с.
7. 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.

### Додаткова література

1. Ібатуллин 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. Урожай, 2017. 400 с
3. Курнаєв О.М., Сироватко К.М. Молочна продуктивність корів при згодовуванні сінажу з люцерни, заготовленого за рулонною технологією з різними консервантами // Зб. Наук. праць ВНАУ. Аграрна наука та харчові технології. 2017. Вип.2. (96). С.31–38.
4. 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.
5. Постернак Л.І. Перспективи та критерії розвитку галузі конярства в Україні. Зб. наук. праць ВНАУ. Аграрна наука та харчові технології. 2018. Вип.2.(96). С.230–236.
6. Царук Л.Л. Сучасний стан виробництва продукції птахівництва в Україні Зб. наук. праць ВНАУ. Аграрна наука та харчові Технології. Вип.1 (95). Вінниця, 2017. С. 159-170.
7. 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 сайт журналу «Тваринництво України».  
<https://tvarynnyctvoua.at.ua/>
2. Офіційний сайт журналу «Вісник аграрної науки».  
<https://agrovisnyk.com/index.php/agrovisnyk>
3. Офіційний сайт журналу «Аграрний тиждень. Україна» <https://a7d.com.ua/>
4. Офіційний сайт журналу «Зернові продукти комбікорми»  
<https://grainfeed.onaft.edu.ua/uk/site/page/journal>
5. Офіційний сайт журналу «Тваринництво сьогодні»  
<http://www.ait-magazine.com.ua/>

## **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**

	Вид навчальної діяльності	Бали
<b>Атестація 1</b>		
1	Участь у дискусіях на лекційних заняттях	5
2	Участь у роботі на практичних заняттях	5
3	Виконання і захист практичної роботи	5
4	Виконання контрольних робіт, тестування	5
5	Індивідуальні та групові творчі завдання (виконання презентації, презентації за заданою проблемною тематикою, дослідницькі проекти)	10
<b>Всього за атестацію 1</b>		<b>30</b>
<b>Атестація 2</b>		
6	Участь у дискусіях на лекційних заняттях	5
7	Участь у роботі на практичних заняттях	5
8	Виконання і захист практичної роботи	5
9	Виконання контрольних робіт, тестування	5
10	Індивідуальні та групові творчі завдання (виконання презентації, презентації за заданою проблемною тематикою, дослідницькі проекти)	10
<b>Всього за атестацію 2</b>		<b>30</b>
		<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 (отримав) менше половини максимальної оцінки з навчальної дисципліни (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 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 всі види 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 зможливістю повторного складання
01-34	F	не зараховано зобов'язковим повторним вивченням дисципліни