

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ТАВРІЙСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРОТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ДМИТРА МОТОРНОГО**

Факультет агротехнологій та екології

Кафедра харчових технологій та готельно-ресторанної справи

ПОГОДЖУЮ

Гарант ОПП

доц. _____ Н.П. Загорко

« ____ » _____ 2019 р.

ЗАТВЕРДЖУЮ

Зав.кафедри ХТтаГРС

професор _____ О.П. Прісс

« ____ » _____ 2019 р.

ПРОГРАМА НАВЧАННЯ ЗДОБУВАЧІВ ВО - СИЛАБУС

з дисципліни Технологія виробництва продукції тваринництва

(найменування дисципліни)

для спеціальності 181 «Харчові технології» за ОПП Харчові технології

(шифр, найменування спеціальності, освітньої програми)

форма навчання денна

(денна, заочна)

Кількість кредитів 3 кредити

Курс 3-й

Семестр 6-й

Змістових модулів (підсумкових модульних контролів) - 2

СРС - 66 годин,

Форма контролю – диференційований залік

(екзамен або диференційований залік)

Загальна кількість годин 90 годин

2019-2020 н.р.

«ХАРЧОВІ ТА ДІЄТИЧНІ ДОБАВКИ»

Силабус для здобувачів ступеня вищої освіти бакалавр факультету агротехнологій та екології спеціальності 181 «Харчові технології». - Мелітополь, ТДАТУ, 2019. – 11 с.

Силабус складений на підставі «Положення про програму навчання здобувачів вищої освіти - силабус» Мелітополь: ТДАТУ, 2019. – 16 с. та Робочої програми навчальної дисципліни «Технологія виробництва продукції тваринництва» для здобувачів ступеня вищої освіти «Бакалавр» спеціальності 181 «Харчові технології». - Мелітополь, ТДАТУ, 2019. – 11 с.

(документ ким і коли виданий)

Розробники: Сухаренко О.І., к.с.г.н., доцент,

Рецензент: Гапріндашвілі Н.А., к.с.г.н., доцент.

Силабус затверджений на засіданні кафедри «ХТ та ГРС»

Протокол від “ ___ ” серпня 2019 року № 1

Завідувач кафедри ХТ та ГРС

д.т.н., професор _____ О. П. Прісс

“ ___ ” _____ 2019 року

Схвалено методичною комісією факультету агротехнологій та екології спеціальності 181 «Харчові технології» для здобувачів ступеня вищої освіти бакалавр за ОПП Харчові технології.

Протокол № 1 від ___ _____ 20___ року

Голова, доц. _____ О.В. Гранкіна

1) АНОТАЦІЯ КУРСУ ТА ВЕБ-САЙТ ЙОГО РОЗМІЩЕННЯ

Одним із основних завдань тваринницьких галузей є забезпечення населення продуктами харчування, а промисловості — сировиною. Економіка країни й добробут населення значною мірою залежать від розвитку тваринництва. Технологія виробництва продукції тваринництва розглядається як комплекс виробничих процесів і операцій, спрямованих на одержання великої кількості й високої якості продукції. Крім традиційної технології, у практиці ведення галузі тваринництва застосовується і промислова, що сприяє поліпшенню умов праці тваринників, наближуючи їх до умов праці робітників промисловості. Для виконання завдань, поставлених перед тваринництвом, і роботи в сучасних умовах потрібні висококваліфіковані кадри із зоотехнічних, агрономічних, інженерних і економічних спеціальностей, які б досконало знали технологію виробництва продукції тваринництва, вміло застосовували її у практиці й отримували б достатню кількість продукції з мінімальними витратами кормів та затратами праці.

Режим доступу до Веб-порталу:

- <http://www.tsatu.edu.ua/tpzpsg/course/tehnolohija-vyrobnyctva-produkciji-tvarynnyctva/>
- <http://nip.tsatu.edu.ua/course/view.php?id=6298>

2) МЕТА ВИКЛАДАННЯ ДИСЦИПЛІНИ

Мета полягає у вивченні новітніх технологій виробництва продукції тваринництва. Навчити студентів оцінювати продуктивні якості сільськогосподарських тварин, визначати потребу в кормах, оперувати показниками відтворення стада.

3) ЗАВДАННЯ ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ

Завданнями дисципліни є вивчення:

- визначати напрям і ступінь продуктивності тварин за результатами оцінювання їх за екстер'єром.
- Оцінювати якість корму щодо придатності для згодовування тваринам окремого виду, віку з врахуванням їх фізіологічного стану.
- Основні технологічні параметри виробництва сільськогосподарської продукції.
- Контроль технологічних параметрів і безпечності харчових продуктів.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен

знати: біологічні особливості сільськогосподарських тварин; методи оцінювання поживності кормів, їх класифікацію та характеристику;

технологію виробництва тваринницької продукції; загальну будову та робочий процес засобів механізації;

ВМІТИ: визначати показники продуктивності тварин; використовувати основні дані відтворення стада для виробничого планування; обґрунтовувати вибір засобів механізації стосовно конкретних виробничих умов; давати економічну оцінку машин на стадіях їх використання; користуватися матеріалами зоотехнічного та технічного обліку для аналізу економічної ефективності галузі тваринництва.

4) РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ – КОМПЕТЕНЦІЇ (З УРАХУВАННЯМ SOFT SKILLS):

Після освоєння дисципліни студенти повинні мати наступні компетентності:

ІНТЕГРАЛЬНІ: Здатність розв'язувати соціально-професійні задачі в харчовій галузі, організовувати і вести технологічні процеси харчових виробництв, використовувати сучасні методи оцінки якості сировини та здійснювати контроль якості і безпеки готової продукції.

ЗАГАЛЬНІ:

ЗК1. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК2. Здатність до адаптації та дії в новій ситуації, готовність нести відповідальність за прийняті рішення.

ЗК3. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями, прагнення до саморозвитку.

ЗК4. Здатність працювати в команді та автономно.

ЗК5. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість, діяти соціально відповідально.

ЗК6. Здатність застосовувати інформаційні і комунікаційні технології для пошуку та аналізу науково-технічної інформації.

ЗК7. Здатність до письмової та усної комунікації в професійному середовищі державною та іноземною мовами.

ЗК8. Здатність до абстрактного, системного і критичного мислення, аналізу та синтезу, базові світоглядні знання.

ЗК9. Толерантність до мультикультурності суспільства.

ЗК10. Активна участь в поліпшенні стану довкілля, забезпечення здоров'я та гармонійного розвитку людини з високим рівнем якості та безпеки її життя.

СПЕЦІАЛЬНІ (ФАХОВІ, ПРЕДМЕТНІ):

ФК1. Знання теорії, закономірностей, методів (алгоритмів) і способів діяльності, що достатні для формування та впровадження власної моделі професійної діяльності, в тому числі в екстремальних умовах.

ФК2. Базові знання з фізики, математики, інформатики й сучасних інформаційних технологій, загальної та неорганічної хімії, аналітичної хімії, органічної хімії, в обсязі, необхідному для освоєння загально-професійних дисциплін та для рішення практичних задач в галузі харчових технологій.

ФК3. Здатність застосовувати основні методи дослідження фізико-хімічних, хімічних, біохімічних, мікробіологічних процесів, узагальнювати їх та пов'язувати з практичним застосуванням за профілем фаху.

ФК4. Здатність організувати роботу відповідно до вимог безпеки життєдіяльності й охорони праці.

ФК5. Уміння застосовувати сучасні експериментальні методи для оцінки якості матеріалів в лабораторних умовах та в умовах виробництва.

ФК6. Знання специфіки технологічних процесів виготовлення харчової продукції та розробки стандартів асортименту нових видів затребуваної, сучасної, із врахуванням інноваційних технологій та процесів харчової продукції.

ФК7. Знання специфіки системи сертифікації технологічних процесів харчових підприємств, уміння розробляти окремі види технічної документації та сертифікати відповідності продукції харчових підприємств державного та міжнародного зразка.

ФК8. Знання основних нормативних правових документів (закони і підзаконні акти, стандарти тощо), необхідних для професійної діяльності; здатність грамотно трактувати документ; здатність ефективно використовувати нормативні правові документи для вирішення конкретних задач.

ФК9. Володіння принципами збереження якості та безпечності харчових продуктів, прагнення до забезпечення та підвищення рівня якості та безпечності конкретного харчового продукту.

ФК10. Здатність організувати систему контролю якості та безпечності продовольчої сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів.

ФК11. Здатність приймати раціональні технічні й технологічні рішення, впроваджувати інноваційні розробки у виробництво та обґрунтовувати доцільність їх реалізації з врахуванням соціально значущих проблем основ економіки, логістики, інформаційних технологій.

ФК12. Уміння управляти технологічними процесами за допомогою технічного, інформаційного і програмного забезпечення, у тому числі за допомогою сучасних автоматизованих систем.

ФК13. Знання критеріїв вибору, принципу дії та правил експлуатації сучасного технологічного обладнання

ФК14. Знання й застосування на практиці принципів ресурсо- та енергозощадження.

5) ПРЕРЕКВІЗИТИ

Для вивчення курсу студенти потребують базових знань з біології, хімії, достатніх для сприйняття категоріального апарату предмету, досконало знали технологію виробництва продукції тваринництва, вміло застосовували її у практиці й отримували б достатню кількість продукції з мінімальними витратами кормів та затратами праці.

6) ПОСТРЕКВІЗИТИ

Опанування навчального матеріалу дисципліни «Технологія виробництва продукції тваринництва» дозволяє засвоїти знання та вміння на таких курсах, як: Технологія молока та молочних продуктів, Технологія м'яса, м'ясопродуктів та риби.

7) ІНФОРМАЦІЯ ПРО ВИКЛАДАЧА

Сухаренко Олена Іванівна;
Кандидат сільськогосподарських наук, доцент
Кафедри харчових технологій та готельно-ресторанної справи;
Email: olena.sukharenko@tsatu.edu.ua

Галузь наукових інтересів:

- використання антиоксидантів в технологіях вирощування сільськогосподарських тварин.
- Застосування біогенних екстрактів у птахівництві як технологічний засіб підвищення його ефективності

Посилання на Веб-сторінку викладача на сайті кафедри:

<http://www.tsatu.edu.ua/tpzpsg/people/suharenko-olena-ivanivna/>

8) СТРУКТУРА КУРСУ

Номер тижня	Вид занять	Тема заняття або завдання на самостійну роботу	Кількість				
			годин				балів
			ЛК	ЛР	ПР	СР	
1-2	Лекція 1	Основи розведення сільськогосподарських тварин	2	-	-	-	
	Лабораторна робота №1	Оцінка екстер'єру та конституції с/г тварин	-	2	-	-	10,0
	Самостійна робота 1	Основи розведення сільськогосподарських тварин	-	-	-	10	3
3-4	Лекція 2	Наукові основи годівлі сільсько-господарських тварин	2	-	-	-	-
	Лабораторна робота 2	Контроль росту і розвитку тварин, облік і оцінка продуктивності с/г тварин		2			10,0
	Самостійна робота 2	Наукові основи годівлі сільськогосподарських тварин	-	-	-	11	3
5-6	Лекція 3	Корми та їх характеристика	2	-	-	-	-
	Лабораторна робота 3	Хімічний склад і поживність кормів	-	2	-	-	10,0
	Самостійна робота 3	Корми та їх характеристика	-	-	-	11	4
	ПМК 1		-	-	-	-	10
	Всього за змістовий модуль 1		6	8	-	32	50
7-8	Лекція 4	Технологія виробництва молока	2	-	-	-	-
	Лабораторна робота 4	Нормована годівля	-	2	-	-	10

	Самостійна робота 4	Технологія виробництва молока	-	-	-	11	3
9-10	Лекція 5	Технологія виробництва свинини	2	-	-	-	-
	Лабораторна робота 5	Продуктивні якості свиней та методи обліку	-	2	-	-	10
	Самостійна робота 5	Технологія виробництва свинини	-	-	-	11	3
11-12	Лекція 6	Технологія виробництва продукції овець	2	-	-	-	-
	Лабораторна робота 6	Основні типи вовнових волокон та їх фізико-хімічні властивості	-	2	-	-	10
	Самостійна робота 6	Технологія виробництва продукції овець	-	-	-	10	4
	ПМК 2						10
	Всього за змістовий модуль 2		6	6	-	32	50
	Всього з навчальної дисципліни		12	14	-	64	100

9) МЕТОДИ ТА ФОРМИ НАВЧАННЯ

Відповідно положенням вищої школи, навчальних планів, стандарту університету по управлінню якістю підготовки фахівців, основними формами навчання дисципліни є: читання лекцій, проведення практичних занять, лабораторних робіт, самостійна робота студентів.

При вивченні дисципліни «Технологія виробництва продукції тваринництва» проводяться лекції із застосуванням мультимедійних матеріалів.

Практичні заняття проходять в лабораторії з виконанням експериментальних або розрахункових завдань.

Самостійна робота студентів полягає в опрацюванні матеріалу лекцій, а також в підготовці до виконання та захисту практичних робіт, підготовки до ПМК, виконанні тренувальних тестів, пошуку інформації з літературних джерел і мережі Internet та проведенні елементів наукової роботи.

Наукова робота студентів здійснюється у роботі гуртків, підготовці та виступах на наукових студентських конференціях, написанні статей.

10) ПОЛІТИКА КУРСУ

Політика навчальної дисципліни «Технологія виробництва продукції тваринництва» визначається положеннями прийнятими в ТДАТУ:

1. Закон України «Про вищу освіту» від 01.07.2014 № 1556-VII. Редакція від 09.08.2019. Режим доступу <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1556-18>.
2. Положення про організацію освітнього процесу в ТДАТУ 2019.

3. Положення про кредитно-модульну систему організації навчального процесу підготовки фахівців в ТДАТУ.
4. Положення про оцінювання знань здобувачів ВО ТДАТУ.
5. [Положення \(тимчасове\) про порядок ліквідації академічних заборгованостей студентів ТДАТУ за КМСОНП](#)
6. [Положення про самостійну роботу студентів](#)
7. [Положення про перезарахування та академічну різницю в 2019 р.](#)

Для одержання високого рейтингу необхідно виконувати наступні умови:

- не пропускати навчальні заняття та не запізнюватися на них;
- систематично брати активну участь у освітньому процесі;
- чітко й вчасно виконувати навчальні завдання;
- не займатися сторонніми справами на заняттях;
 - вислухувати відповіді товаришів, з повагою ставитися до думки інших членів колективу, приймати участь у дискусіях;
 - вимикати мобільний телефон під час занять та під час контролю знань;
 - вчасно виконувати й здавати завдання для самостійної роботи;
 - у випадку невиконання завдань підсумкова оцінка знижується;
 - уникати проявів академічного плагіату.

11) ФОРМА КОНТРОЛЮ ЗНАНЬ

Поточний контроль здійснюється на практичних заняттях шляхом усного опитування або бесіди або письмового контролю шляхом складання тестових завдань за темою заняття (до 30 балів).

Підсумковий контроль (зокрема модульний) – контроль навчальних досягнень здобувачів ВО з метою оцінювання якості засвоєння ними програми навчальної дисципліни в цілому або окремого змістового модуля.

Підсумковий модульний контроль проводиться двічі після закінчення вивчення відповідного змістовного модуля у тестовому вигляді (10 балів).

Формою підсумкового контролю знань з дисципліни «Технологія виробництва продукції тваринництва» є диференційований залік.

12) ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ

Навчальна дисципліна «Технологія виробництва продукції тваринництва» оцінюється за 100-бальною шкалою.

Переведення балів внутрішньої 100-бальної шкали в національну та шкалу ЄКТС здійснюється у наступному порядку:

Шкала рейтингу ТДАТУ	Оцінка за шкалою ЄКТС	Оцінка за національною шкалою
		Екзамен або диференційований залік
90-100	А	5 (відмінно)
82-89	В	4 (добре)

75-81	C	
67-74	D	3 (задовільно)
60-66	E	
35-59	FX	2 (незадовільно) (з можливістю повторного перескладання)
0-34	F	2 (незадовільно) (з обов'язковим повторним вивченням курсу)

13) РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА ТА ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ.

1. Вергійчук А.І. Технологія виробництва продукції тваринництва. / А.І. Вергійчук, М.І. Маценко // “Урожай”. – Київ. – 1995. – 374 с.
2. Арзуманян Е.А. Животноводство / Е.А. Арзуманян // «Колос». – Москва.– 1976. – 464 с.
3. Богданов Г.А. Кормление сельскохозяйственных животных / Г.А. Богданов // «Агропромиздат». – Москва.– 1990. – 624 с.
4. Бусенко О.Т. Технологія виробництва продукції тваринництва / О.Т. Бусенко, В.Д. Столюк, М.В. Штомпель та ін. // “Аграрна освіта”. – Київ. – 2001. – 430 с.
5. Красота В.Ф. Разведение сельскохозяйственных животных / В.Ф. Красота, В.Т. Лобанов, Т.Г. Джапаридзе // «Колос». – Москва. – 1983. – с.
6. Калашников А.П. Нормы и рационы кормления сельскохозяйственных животных. / А.П. Калашников, Н.И. Клейменов // «Агропромиздат». – Москва.. – 1985. – 352 с.
7. Лановська М.Г. Тваринництво / М.Г. Лановська, Р.М. Черненко, Г.Г. Шатковська // «Вища школа». – Київ. – 1993. – 336 с.
8. Маркушин А.П. Животноводство с основами разведения сельскохозяйственных животных / А.П. Маркушин, П.Е. Ладан, В.И. Горбелик // «Колос». – Москва – 1972. – с.
9. Навчально-інформаційний портал ТДАТУ <http://nip.tsatu.edu.ua>
10. Наукова бібліотека ТДАТУ <http://www.tsatu.edu.ua/biblioteka/>
11. Сайт кафедри ХТтаГРС <http://www.tsatu.edu.ua/tpzpsg/>
12. Internet ресурси.

14) ІНФОРМАЦІЙНИЙ ПАКЕТ ДИСЦИПЛІНИ.

Посилання на дисципліну на Навчально-інформаційний портал ТДАТУ:
<http://nip.tsatu.edu.ua/course/view.php?id=6298>