

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**  
**Одеський національний технологічний університет**

**РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**  
**«ОСНОВИ ФАХОВОЇ ДІЯЛЬНОСТІ У ТВАРИННИЦТВІ»**

---

*Назва дисципліни*

Вибіркова навчальна дисципліна

Мова навчання – українська

Освітньо-професійна програма Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва

Код та найменування спеціальності 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва

Шифр та найменування галузі знань 20 Аграрні науки та продовольство

Ступінь вищої освіти бакалавр

Розглянуто, схвалено та затверджено  
Методичною радою університету

РОЗРОБЛЕНО ТА ЗАБЕЗПЕЧУЄТЬСЯ: кафедрою технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси та кафедрою технології м'яса, риби і морепродуктів Одеського національного технологічного університету

РОЗРОБНИКИ: Дмитро СКРИПНІЧЕНКО, доцент кафедри технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси, канд. техн. наук, доцент

Галина ШЛАПАК, доцент кафедри технології м'яса, риби і морепродуктів, канд. техн. наук, доцент,

(вказати авторів, їхні посади, наукові ступені та вчені звання)

Розглянуто та схвалено на засіданні кафедри технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси

Протокол від «27» червня 2022 р. № 14

Завідувачка кафедри

ПІДПИСАНО  
(підпис)

Наталія ТКАЧЕНКО  
Ім'я, ПРІЗВИЩЕ

Розглянуто та схвалено на засіданні кафедри технології м'яса, риби і морепродуктів

Протокол від «24» червня 2022 р. № 13

Завідувачка кафедри

ПІДПИСАНО  
(підпис)

Людмила ВІННІКОВА  
Ім'я, ПРІЗВИЩЕ

Розглянуто та схвалено методичною радою зі спеціальності 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва галузі знань 20 Аграрні науки та продовольство

Протокол від «28» червня 2022 р. № 3

Голова ради

ПІДПИСАНО  
(підпис)

Наталія ТКАЧЕНКО  
Ім'я, ПРІЗВИЩЕ

Гарант освітньої програми  
204 «Технологія виробництва і переробки

продукції тваринництва» /ПІДПИСАНО/  
(підпис)

Наталія ТКАЧЕНКО  
Ім'я, ПРІЗВИЩЕ

Розглянуто та схвалено Методичною радою університету

Протокол від « 30 » червня 2022 р. № 11

Секретар Методичної ради університету ПІДПИСАНО Валерій МУРАХОВСЬКИЙ  
(підпис) Ім'я, ПРІЗВИЩЕ

## ЗМІСТ

	Стор.
1 Пояснювальна записка.....	4
1.1 Мета та завдання навчальної дисципліни .....	4
1.2 Компетентності, які може отримати здобувач вищої освіти.....	4
1.3 Міждисциплінарні зв'язки.....	5
1.4 Обсяг навчальної дисципліни в кредитах ЄКТС.....	5
2 Зміст навчальної дисципліни:.....	5
2.1 Програма змістовних модулів.....	5
2.2 Перелік практичних робіт.....	7
2.3 Перелік завдань до самостійної роботи.....	8
3 Критерії оцінювання результатів навчання.....	8
4 Інформаційне забезпечення.....	9

## **Пояснювальна записка**

### **1.1. Мета та завдання навчальної дисципліни**

Метою викладання навчальної освітньої компоненти «Основи фахової діяльності у тваринництві» є формування у здобувачів теоретичних знань з технології виробництва і переробки продукції тваринництва на підприємствах галузі різних форм власності та потужності.

Основними завданнями вивчення освітньої компоненти «Основи фахової діяльності у тваринництві» є ознайомлення з історією і сучасним станом промислового виробництва і переробки продукції тваринництва на підприємствах галузі в Україні, формування знань про сировину і готову продукцію, надання інформації про основні технологічні процеси виробництва і переробки продукції тваринництва на підприємствах галузі, ознайомлення з основним технологічним обладнанням.

В результаті вивчення курсу «Основи фахової діяльності у тваринництві» студенти повинні:

#### **знати:**

- особливості організації вищої освіти в Україні і світі та новітні технології навчання у закладах вищої освіти;
- основні терміни і визначення освітньої компоненти, які характеризують предметну область та професійну діяльність;
- техніку безпеки та правила роботи на підприємствах з виробництва і переробки продукції тваринництва;
- структуру і перспективи розвитку тваринництва в Україні і світі;
- показники росту та розвитку тварин;
- способи утримання тварин на підприємствах з виробництва продукції тваринництва;
- хімічний склад молока та м'яса;
- показники якості сировини та готової продукції.

#### **вміти:**

- володіти сучасними формами навчання;
- користуватися системним і алфавітним каталогами наукової бібліотеки;
- оформляти бібліографію згідно з прийнятим в Україні стандартом;
- систематизувати та аналізувати професійну інформацію, яка характеризує предметну область та професійну діяльність;
- визначати обсяг виробництва молока, м'яса та інших видів продукції;
- розрізняти різні види продукції тваринництва за органолептичними показниками;
- ефективно використовувати на практиці набуті професійні знання та навички щодо науково обґрунтованих технологій виробництва і переробки продукції тваринництва і постійно набувати нові.

### **1.2. Компетентності, які може отримати здобувач вищої освіти**

У результаті вивчення навчальної дисципліни «Основи фахової діяльності у тваринництві» здобувач вищої освіти отримує наступні програмні компетентності та програмні результати навчання, які визначені в [Стандарті вищої освіти зі](#)

[спеціальності 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»](#) та [освітньо-професійній програмі «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»](#) підготовки бакалаврів.

### **Інтегральна компетентність**

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 4. Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності.

### **Спеціальні (фахові, предметні) компетентності**

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

### **Програмні результати навчання**

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

ПРН 21. Знати основні історичні етапи розвитку предметної області.

### **1.3. Міждисциплінарні зв'язки**

Попередні – Біологія (навчальна дисципліна за 10-11 класи загальноосвітньої програми); послідовні – Розведення і генетика сільськогосподарських тварин і птиці, Анатомія, фізіологія і гістологія, Годівля сільськогосподарських тварин, Технологія кормів з основами кормовиробництва, Моделювання якості м'яса худоби і птиці.

### **1.4. Обсяг навчальної дисципліни в кредитах ЄКТС**

Навчальна дисципліна викладається на 1 курсі у 1 семестрі денної та заочної форми навчання.

Кількість кредитів ECTS — 6, годин – 180.

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	лабораторні	практичні
денна	60	28	-	32
заочна	36	16	-	20
<b>Самостійна робота, годин</b>	Денна – 120		Заочна – 144	

## **2. Зміст навчальної дисципліни**

### **2.1. Програма змістових модулів**

Змістовий модуль 1. Основні аспекти в галузі виробництва і переробки молока

№ теми	Зміст теми	Кількість годин	
		денна	заочна
1.	Вступ. Мета і завдання дисципліни «Основи фахової діяльності у тваринництві» та її місце в навчальному плані підготовки технолога. Аграрна наука і освіта, їх структура і сучасний стан.	1	1

№ теми	Зміст теми	Кількість годин	
		денна	заочна
2.	Історія та сьогодення Одеського національного технологічного університету. Історія розвитку та сучасний стан закладу вищої освіти. Структура ОНТУ. Факультет Технології та товарознавства харчових продуктів і продовольчого бізнесу. Сучасний стан та перспективи розвитку.	1	1
3.	Молоко і молочні продукти в харчуванні людини. Історія розвитку молочної промисловості в Україні. Роль молока та молочної продукції в харчуванні людини. Норми споживання молочної продукції в Україні та в світі. Ринок молока та молочної продукції в Україні. Сучасний стан та перспективи розвитку молочної промисловості в Україні.	2	1
4.	Склад та властивості молока. Фізико-хімічний склад та властивості молока основних видів сільськогосподарських тварин в різних країнах світу та Південного регіону України. Показники якості молока. Вплив різноманітних факторів на склад та властивості молока.	3	1,5
5.	Сировинна база молочної промисловості в Україні, у т.ч. Південного регіону України. Основні санітарно-гігієнічні вимоги до отримання молока та його зберігання. Вимоги до молочних ферм задля ефективного управління технологічними процесами переробки продукції тваринництва. Облік та первинна обробка молока. Транспортування та реалізація молока.	3	1,5
6.	Класифікація молочної продукції в Україні. Галузі молочної промисловості. Харчова та біологічна цінність молочної продукції. Немолочна сировина, яка використовується при виробництві молочних продуктів. Класифікація та асортимент молочної продукції.	2	1
7.	Структура молочних підприємств. Техніка безпеки та правила роботи на підприємстві. Виробнича структура підприємства, основи організації виробництва на практиці науково обґрунтованих технологій переробки продукції тваринництва та ефективне управління технологічними процесами. Основні види обладнання на молочному підприємстві. Відбір проб молока.	2	1
	<b>Всього</b>	<b>14</b>	<b>8</b>

## Змістовий модуль 2. Основні аспекти діяльності фахівця з виробництва і переробки м'яса

№ теми	Зміст теми	Кількість годин	
		денна	заочна
1.	Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва як прикладна наука. Кваліфікаційна характеристика, програма та навчальний план спеціальності 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва». Предметна область та розуміння професійної діяльності.	1	1

№ теми	Зміст теми	Кількість годин	
		денна	заочна
2.	Бібліотечна діяльність, як одна із найважливіших складових закладу вищої освіти. Структура бібліотеки, правила користування, електронний каталог	2	1
3.	Історія розвитку продуктивного тваринництва, його сучасний стан і перспективи. Продуктивне тваринництво, його значення в житті людини. Вчення про породи тварин, їх конституцію та продуктивність.	1	1
4.	Характеристика та структура підприємств з виробництва і переробки м'яса. Історичний розвиток підприємств з виробництва і переробки м'яса у світі та у Південному регіоні України. Класифікація, характеристика та особливості діяльності підприємств з виробництва і переробки м'яса.	3	1,5
5.	Система тваринництва та організація забезпечення забійними тваринами підприємств м'ясопереробної промисловості. Сировина м'ясної промисловості в Україні та вимоги до якості. Транспортування забійних тварин і птиці на м'ясопереробні підприємства. Приймання та утримання тварин і птиці на м'ясопереробних підприємства задля ефективного управління технологічними процесами переробки продукції тваринництва.	3	1,5
6.	Асортимент м'ясних продуктів. Сировина для виробництва м'ясних виробів. Підготовка основної сировини і використання на практиці науковообґрунтованих технологій переробки продукції тваринництва та ефективне управління технологічними процесами	2	1
7.	Техніка безпеки та правила безпечної роботи на підприємствах з виробництва і переробки м'яса. Основні джерела небезпеки на підприємствах з виробництва і переробки м'яса. Правила безпечної роботи на фермах. Правила безпечної роботи на переробних підприємствах.	2	1
	<b>Всього</b>	<b>14</b>	<b>8</b>

## 2.2. Перелік практичних робіт

№ з/п	Назва практичної роботи	Кількість годин	
		денна	заочна
1	Облік молочної продуктивності.	4	4
2	Приймання та транспортування молока. Розрахунок кількості молока прийнятого на підприємство.	4	4
3	Моделювання виробничого процесу на молочному підприємстві. Складання технологічних схем виробництва молочних продуктів.	4	2
4	Визначення точок контролю якості молочних продуктів на кожній технологічній операції.	4	–
5	Облік продуктів забою сільськогосподарських тварин і птиці.	4	4
6	Моделювання виробничого процесу м'ясо жирового корпусу. Складання технологічних схем забою та продуктів переробки.	4	4
7	Моделювання виробничого процесу м'ясопереробних підприємств. Складання технологічних схем виробництва м'ясних продуктів.	4	–
8	Визначення точок контролю якості м'ясних продуктів на кожній технологічній операції.	4	2
	<b>Всього</b>	<b>32</b>	<b>20</b>

### 2.3. Перелік завдань до самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна	заочна
1	Значення тварин у природі	12	15
2	Суть і значення науково-технічного прогресу в тваринництві	12	15
3	Значення тварин в житті людини	12	15
4	Вкажіть суть і значення науково-дослідної роботи студентів.	12	15
5	Історія зооветеринарної освіти	12	14
6	Загальна характеристика скотарства.	12	14
7	Загальна характеристика свинарства	12	15
8	Основні види світового обладнання на молоко- та м'ясопереробних підприємствах	12	15
9	Структура м'ясних підприємств в Європі та світі. Техніка безпеки та правила роботи на підприємстві. Виробнича структура підприємства, основи організації виробництва.	12	14
10	Ринок молока, м'яса та м'ясної продукції в світі.	12	12
	<b>Всього</b>	<b>120</b>	<b>144</b>

### 3. Критерії оцінювання результатів навчання

Види контролю: поточний, підсумковий – диференційований залік  
Нарахування балів за виконання змістового модуля

Вид роботи, що підлягає контролю	Оцінні бали		Форма навчання					
			денна			заочна		
	<i>min</i>	<i>max</i>	Кількість робіт	Сумарні бали		Кількість робіт	Сумарні бали	
				<i>min</i>	<i>max</i>		<i>min</i>	<i>max</i>
1	2	3	4	5	6	7	8	9
<b>Змістовий модуль 1. Основні аспекти в галузі виробництва і переробки молока</b>								
Робота на лекціях	1	1,5	7	7	10,5	4	4	6
Виконання практичних робіт	3	6	4	12	24	3	9	18
Опрацювання тем, не винесених на лекції	1	1,5	4	4	6	7	7	10,5
Виконання індивідуальних завдань	10	18	1	10	18	1	10	18
Проміжна сума				33	58,5		30	52,5
Поточний контроль (тестовий)	27	41,5	1	27	41,5	1	30	47,5
Оцінка за змістовий модуль 1				<b>60</b>	<b>100</b>		<b>60</b>	<b>100</b>
<b>Змістовий модуль 2. Основні аспекти діяльності фахівця з виробництва і переробки м'яса</b>								
Робота на лекціях	1	1,5	7	7	10,5	4	4	6
Виконання практичних робіт	2	5	5	10	25	3	6	15



1	2	3	4	5	6	7	8	9
Опрацювання тем, не винесених на лекції	1	1,5	4	4	6	4	4	6
Виконання індивідуальних завдань			1	10	18	1	12	25
Проміжна сума				31	59,5		26	52
Поточний контроль (тестовий)	10	20	1	29	40,5	1	34	48
Оцінка за змістовий модуль 2				<b>60</b>	<b>100</b>		<b>60</b>	<b>100</b>

#### 4. Інформаційні ресурси

##### Базові (основні):

1. Конспект лекцій з курсу «Основи фахової діяльності у тваринництві». Ч. 1. «Основні аспекти молочної промисловості» [Електронний ресурс]: для студентів галузі знань 20 "Аграрні науки та продовольство", спец. 204 "Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва", ступеня вищої освіти "бакалавр" ден. та заоч. форм навчання / Д. М. Скрипніченко; відп. за вип. Н. А. Ткаченко; Каф. технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси. Одеса: ОНТУ, 2022. 46 с. Електрон. текст. дані.

2. Ткаченко Н.А. Ветеринарно-санітарна та технологічна експертиза молока: навчальний посібник / Н.А. Ткаченко, О.П. Чагаровський, Н.О. Дец, Л.О. Ланженко, О.А. Кручек. Рівне: «Овід», 2018, 235 с.

3. Чагаровський О.П. Фальсифікація молока. Методи визначення. Практичні рекомендації: навч. посіб. / О.П. Чагаровський, Н.А. Ткаченко, Т.А. Лисогор; К.: НУХТ, 2017. 119 с. ISBN 978-966-612-189-2.

4. Цісарик О.Й. Хімія і фізика молока: навч. посіб. [для студ. вищ. навч. закл.] / О.Й. Цісарик, О.Я. Білик, Л.Я. Мусій, І.М. Сливка. Львів, 2019. 200 с.

5. Чагаровський О.П., Хімія молочної сировини: навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів / О.П. Чагаровський, Н.А. Ткаченко, Т.А. Лисогор. Одеса: «Сімекс-прінт», 2013. 268 с.

6. ДСТУ 3662-18. Молоко коров'яче незбиране. Вимоги при закупівлі.

7. Ладика В.І., Крятов О.В., Бондарчук Л.В., Крятова Р.Є. Вступ до спеціальності «Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва»: навч. посіб. / за ред. О.В. Крятова.-2-ге вид., випр. і допов. Суми: Унів. Книга, 2008. 255 с. 978-966-680-420-7.

##### Додаткові:

1. Товарознавство молочних товарів: навч. посіб. / А.Б. Рудавська, Г.В. Дейниченко, В.М. Козлов, Г.І. Дюкарева. К: Професіонал, 2004. 312 с. МОН. 966-8556-26-7.

2. Технологія виробництва молока і яловичини: підручник / В. І. Костенко. Київ: Ліра-К, 2018. 672 с. : табл., рис. Бібліогр.: с. 622-630.

3. Технологія отримання та первинного оброблення молока : підручник / О. В. Кочубей-Литвиненко, Н. М. Ющенко ; Нац. ун-т харч. технологій. Київ : НУХТ, 2013. 211 с.
4. Поліщук Г.Є. Технологія молочних продуктів: Підруч. / Г.Є. Поліщук, О.В. Грек, Т.А. Скорченко та ін. К. : НУХТ, 2013. 502 с.
5. Поліщук, Г.Є., Бовкун А.О., Колесникова С.С. Технологія сиру. Навчальний посібник. К. : НУХТ. 2008. 187 с.
6. Поліщук, Г. Є., Гудз І.С. Технологія морозива. Навчальний посібник. К.: Інкос. 2008. 217 с.
7. Скорченко, Т.А. Технологія молочних консервів. Навчальний посібник. К.: НУХТ. 2007. 238 с.
8. Скорченко Т.А. Технологія незбираномолочних продуктів. Навч. пос. / Т.А.Скорченко, Г.Є., Поліщук О.В., Грек О.В. Кочубей. Вінниця : «Нова книга», 2005. 221 с.
9. Грек О.В. Технологія сиру кисломолочного та виробів з нього. Навч. пос. / О.В., Грек, Т.А. Скорченко. К. : НУХТ. 2009. 287 с.
10. Ромоданова, В.О., Білоус Н.В., Зубков В.Є. Плавлені сири. Навчальний посібник. Київ, УДУХТ. 2000. 177 с.
11. Баль-Прилипко Л.В. Технологія зберігання, консервування та переробки м'яса: Підручник. К., 2010. 469 с.
12. Клименко ММ. Технологія м'яса та м'ясних продуктів /М.М. Клименко, Л.Г. Віннікова, І.Г. Береза. К.: Вища школа, 2006. 640 с.
13. Винникова Л.Г. Технология мяса и мясных продуктов / Л.Г. Винникова. Киев: Фирма «ИНКОС», 2006. 600 с.
14. Винникова Л.Г. Технология мясных продуктов. Теоретические основы и практические рекомендации. / Л.Г. Винникова. Киев: «Освіта України», 2017. 364 с.