



СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ ОСНОВИ ФАХОВОЇ ДІЯЛЬНОСТІ У ТВАРИННИЦТВІ

Ступінь вищої освіти: Бакалавр

Спеціальність: 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва

Освітньо-професійна програма: Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва

Викладач: Скрипніченко Дмитро Михайлович, доцент кафедри технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси, кандидат технічних наук, доцент
Шлапак Галина Всеволодівна, доцент кафедри технології м'яса, риби і морепродуктів, кандидат технічних наук, доцент

Кафедра: Технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси, т. 712-40-09

Технології м'яса, риби і морепродуктів, т. 712-42-50

[Профайл викладача](#) Контакт: e-mail: skripnichenkodm@gmail.com, 0987000690

[Профайл викладача](#) Контакт: e-mail: shlapak.galya@ukr.net, 0677580224

1. Загальна інформація

Тип дисципліни – вибіркова

Мова викладання - українська

Навчальна дисципліна викладається на першому курсі у першому семестрі.

Кількість кредитів – 6.0, годин – 180.

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	практичні	Самостійна робота
денна	60	28	32	120
заочна	36	16	20	144

[Розклад занять](#)

2. Анотація навчальної дисципліни

Тваринництво є однією з основних галузей сільського господарства країни і багатьох її регіонів. Воно визначає не тільки ефективну діяльність сільськогосподарських товаровиробників, а й займає важливе місце в забезпеченні населення молочними і м'ясними продуктами.

Насьогодні необхідний пошук радикальних заходів, спрямованих на підвищення ефективності виробництва в сільськогосподарських підприємствах на основі впровадження інноваційних прийомів в технологію виробництва і підвищення якості.

В даний час тваринництво є великою індустріальною галуззю харчової промисловості, на озброєнні якої знаходяться тисячі одиниць сучасного технологічного та енергетичного обладнання, та сотні поточних ліній, безліч засобів механізації та автоматизації технологічних процесів.

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.

3. Мета 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.

4. Програмні компетентності та результати навчання за дисципліною

5. Зміст навчальної дисципліни

6. Система оцінювання та вимоги

Види контролю: поточний, підсумковий – диференційований залік.

Нарахування балів

Інформаційні ресурси

7. Політика навчальної дисципліни

Політика всіх навчальних дисциплін в ОНТУ є уніфікованою та визначена з урахуванням законодавства України, вимог [ISO 9001:2015](#), [«Положення про академічну доброчесність в ОНТУ»](#) та [«Положення про організацію освітнього процесу»](#).

Викладач

ПІДПИСАНО
підпис

Дмитро СКРИПНІЧЕНКО

Викладач

ПІДПИСАНО
підпис

Галина ШЛАПАК

Завідувач кафедри

ПІДПИСАНО
підпис

Наталія ТКАЧЕНКО

Завідувач кафедри

ПІДПИСАНО
підпис

Людмила ВІННІКОВА