

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ



СИЛАБУС ВИБІРКОВОГО ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТУ
«ОСНОВИ ФАХОВОЇ ДІЯЛЬНОСТІ У ТВАРИННИЦТВІ»

Мова навчання – українська

Шифр та найменування галузі знань 20 «Аграрні науки та продовольство»

Код та найменування спеціальності 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»

Освітньо-професійна програма «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»

Ступінь вищої освіти бакалавр

Затверджено на засіданні

Методичної Ради зі спеціальності 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»

« 22 » лютого 2024 р. протокол №1

Реєстраційний номер в навчальному відділі

К09-30/К08-23

1. Загальна інформація

Кафедра: [Технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси](#)

Викладач: **Скрипніченко Дмитро Михайлович**, завідувач кафедри технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси, кандидат технічних наук, доцент



[Профайл](#)

Контакти:

skripnichenkodm@gmail.com,
048-712-40-09, 098-700-06-90

[Технології м'яса, риби і морепродуктів](#)

Шлапак Галина Всеволодівна, доцент кафедри технології м'яса, риби і морепродуктів

Контакти:

shlapak.galya@ukr.net
+38 (067) 758-02-24

[Профайл](#)



Освітній компонент викладається на I курсі у I семестрі

Кількість: кредитів - 6, годин – 180

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

[Розклад занять](#)

2. Анотація освітнього компоненту

Освітній компонент (ОК) «Основи фахової діяльності у тваринництві» - спеціальний курс який дає можливість одержати необхідне формування професійних знань і навичок з тваринництва, як однієї з основних галузей сільського господарства країни і багатьох її регіонів. Тваринництво визначає не тільки ефективну діяльність сільськогосподарських товаровиробників, а й займає важливе місце в забезпеченні населення молочними і м'ясними продуктами. 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.

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.

Освітній компонент (ОК) «Основи фахової діяльності у тваринництві» - базується на знаннях, отриманих здобувачем вищої освіти в результаті вивчення освітньої компоненти Біологія (навчальна дисципліна за 10-11 класи загальноосвітньої програми).

3. Мета освітнього компоненту

Метою освітнього компонента - викладання дисципліни «Основи фахової діяльності у тваринництві» є оволодіння здобувачами теоретичними та практичними знаннями з технології виробництва і переробки продукції тваринництва на підприємствах галузі різних форм власності та потужності, а також підготовка здобувачів вищої освіти до свідомого вивчення суміжних дисциплін.

4. Компетентності та програмні результати навчання

У результаті вивчення освітнього компонента «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.

5. Інформаційний обсяг освітнього компоненту

5.1 Перелік лекційних завдань

№ теми	Зміст теми	Кількість годин	
		денна	заочна
	Змістовий модуль 1. Основні аспекти в галузі виробництва і переробки молока		
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
2.	Історія та сьогодення Одеського національного технологічного університету. Історія розвитку та сучасний стан закладу вищої освіти. Структура ОНТУ. Факультет Експертизи, біотехнології, харчової інженерії, підприємництва та торгівлі. Сучасний стан та перспективи розвитку.	1	1

№ теми	Зміст теми	Кількість годин	
		денна	заочна
	Змістовий модуль 1. Основні аспекти в галузі виробництва і переробки молока		
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
	Разом за модулем 1	14	8
	Змістовий модуль 2. Основні аспекти діяльності фахівця з виробництва і переробки м'яса		
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
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

№ теми	Зміст теми	Кількість годин	
		денна	заочна
	Змістовий модуль 2. Основні аспекти діяльності фахівця з виробництва і переробки м'яса		
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 підприємствах 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
	Разом за модулем 2	14	8
	Всього	28	16

5.2. 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
	Всього	32	20

5.3. 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
	Всього годин	120	144

6. Система оцінювання та вимоги

Контроль успішності навчання здобувача проводиться у формах вхідного, поточного і підсумкового контролю.

Вхідний контроль якості навчання здійснюється на початку курсу проведенням перевірки залишкових знань здобувачів за ОК, що забезпечують вивчення даного освітнього компоненту (діагностика первинних знань здобувачів).

Формами поточного контролю є:

- письмові контрольні роботи за окремими темами або модульні контрольні роботи;
- тестування знань здобувачів з певних тем або з певних окремих питань ОК;
- виконання і захист практичних робіт;
- усне опитування.

Підсумковий контроль – *диференційований залік*.

Нарахування балів:

Вид роботи, що підлягає контролю	Максимальна кількість оціночних балів	
	денна	заочна
Змістовий модуль 1. Основні аспекти в галузі виробництва і переробки молока		
Лекційний курс *	5	10
Практичні роботи*	20	15
Самостійна робота*	10	10
Тест*	10	15
Всього за змістовний модуль 1	50	50
Змістовий модуль 2. Основні аспекти діяльності фахівця з виробництва і переробки м'яса		
Лекційний курс *	5	10
Практичні роботи*	20	15
Самостійна робота*	10	10
Тест*	10	15
Всього за змістовний модуль 2	50	50
Всього	100	100

* Є можливість визнання результатів неформальної освіти відповідно до п.2 [Положення про порядок перезарахування результатів навчання \(навчальних дисциплін\) в Одеському національному технологічному університеті.](#)

**Критерії оцінювання програмних результатів навчання здобувачів
Лекційний курс (в межах одного змістовного модуля)**

Денна	Заочна	Лекційний курс відвідано/відпрацьовано повністю (є конспект, нотатки), надані повні обґрунтовані відповіді на запитання /експрес-контроль	відмінно
4,7 –5,0 бали	8,0 – 10,0 балів		
4,3 - 4,6 балів	6,0 – 7,9 балів	Лекційний курс відвідано/відпрацьовано повністю, у відповідях на запитання / експрес-контролі допущені неточності	дуже добре
3,9– 4,2 балів	4,0 – 5,9 балів	Лекційний курс відвідано/відпрацьовано не повністю з поважних причин, але здобувач опрацював лекційний матеріал, виконав конспект лекцій, у відповідях на запитання / експрес контролю допущені помилки	добре
2,1 – 3,8 балів	2,0 – 3,9 балів	Лекційний курс відвідано/відпрацьовано не повністю, відповіді задовільні, у відповідях на запитання/експрес-контролі допущені грубі помилки	достатньо
0-2 балів	0 – 1,9 балів	Лекційний курс не відпрацьовано/відвідано, на запитання/експрес-контролі надані незадовільні відповіді	незадовільно

Практичні роботи (оцінювання однієї роботи для денної та заочної форм навчання)

4,5 - 5 балів	Практична робота відпрацьована та вчасно захищена, надані повні обґрунтовані відповіді	відмінно
4,0 - 4,4 балів	Практична робота відпрацьована та вчасно захищена, при відповіді допущені неточності	дуже добре
3,5 – 3,9 балів	Практична робота відпрацьована, відповіді неповні, допущені помилки	добре
2,1 – 3,4 балів	Практична робота відпрацьована, відповіді задовільні, допущені грубі помилки	достатньо
0-2 балів	Практична робота не відпрацьована або дані незадовільні відповіді	незадовільно

Самостійна робота (в межах одного змістовного модуля для денної та заочної форм навчання)

8,0 – 10,0 балів	Самостійна робота відпрацьована та вчасно захищена, надані повні обґрунтовані відповіді	відмінно
6,0 – 7,9 балів	Самостійна робота відпрацьована та вчасно захищена, при відповіді допущені неточності	дуже добре
4,0 – 5,9 балів	Самостійна робота відпрацьована, відповіді неповні, допущені помилки	добре
2,0 – 3,9 балів	Самостійна робота відпрацьована, відповіді незадовільні, допущені грубі помилки	достатньо
0 – 1,9 балів	Самостійна робота не відпрацьована або дані незадовільні відповіді	незадовільно

Тестування (критерії оцінювання для денної та заочної форм навчання)

Денна	Заочна	Відсоток правильних відповідей	Оцінка
9,0-10,0	13,0-15,0	90 - 100 % правильних відповідей	відмінно
8,0 -8,9	12,0-12,9	74 – 89% правильних відповідей	дуже добре
7,0 – 7,9	11,0-11,9	60 – 73% правильних відповідей	добре
5,0 – 6,9	9,0-10,9	35 – 59 % правильних відповідей	достатньо
0 – 4,9	0-8,9	0-35 % правильних відповідей	незадовільно

7.Засоби діагностики успішності навчання

Методи навчання, які використовуються у процесі проведення занять, а також самостійних робіт за ОК:

Лекційні заняття: Словесні методи: розповідь, пояснення, бесіда, дискусія; Наочні: ілюстрація, спостереження, демонстрація; пояснювально-демонстративний метод, проблемний виклад.

Практичні заняття: виконання практичних дослідів з наступних захистом результатів досліджень.

Самостійна робота: робота з навчально-методичними матеріалами, робота зі статистично-аналітичними звітами, складання планової та звітної документації, науково-дослідна робота студентів (методи пізнання, аналогій, оцінка, ілюстрація тощо), реферування, конспектування.

8. Інформаційні ресурси

Базові:

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. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1989269>

2. Віннікова Л. Г.Безпечність і якість м'ясних продуктів в сучасних та майбутніх технологіях: монографія. Київ: Освіта України, 2021. 148 с.<https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1790457>

3. Віннікова Л. Г. , Поварова Н. М. , Синиця О. В. Основи птахівництва та переробки птиці. Одес. нац. акад. харч. технологій. Київ : Освіта України, 2020. 216. <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1414759>

4. Пешук Л.В. Технологія переробки вторинних продуктів м'ясної галузі: підручник.Нац. ун-т харч. технологій. Київ: ЦУЛ, 2021. 366 с. <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1648695>

5. Самойчук К. О. та ін. Інноваційні технології та обладнання галузі. Переробка продукції тваринництва: посібник-практикум. Тавр. держ. агротехнол. ун-т ім. Д. Моторного. Київ: ПрофКнига, 2020. 252 с. <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1618990>

6. Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва: підручник / В. І. Ладика, Л. М. Хмельничий, В. В. Повод та ін. Одеса: Олді+, 2023. 244 с.

с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.2093539>

7. Пешук Л. В. Технологія переробки вторинних продуктів м'ясної галузі: підручник. Київ : ЦУЛ, 2019. 400 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1281024>

Додаткові:

1. 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.
2. Фальсифікація молока. Методи визначення. Практичні рекомендації [Текст] : навч. посіб. / О. П. Чагаровський, Н. А. Ткаченко, Т. А. Лисогор ; за заг. ред. О. П. Чагаровського. — Київ : НУХТ, 2016. — 118 с. : табл., рис. — Бібліогр.: с. 111-113.
3. 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.
4. 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.
5. ДСТУ 3662-18. Молоко коров'яче незбиране. Вимоги при закупівлі.
6. 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.
7. Товарознавство молочних товарів: навч. посіб. / А.Б. Рудацька, Г.В. Дейниченко, В.М. Козлов, Г.І. Дюкарева. К: Професіонал, 2004. 312 с. МОН. 966-8556-26-7.
8. Технологія виробництва молока і яловичини : підручник / В. І. Костенко. Київ : Ліра-К, 2018. 672 с. : табл., рис. Бібліогр.: с. 622-630.
9. Технологія отримання та первинного оброблення молока : підручник / О. В. Кочубей-Литвиненко, Н. М. Ющенко ; Нац. ун-т харч. технологій. Київ : НУХТ, 2013. 211 с.
10. Поліщук Г.Є. Технологія молочних продуктів: Підруч. / Г.Є. Поліщук, О.В. Грек, Т.А. Скорченко та ін. К. : НУХТ, 2013. 502 с.
11. Поліщук, Г.Є., Бовкун А.О., Колесникова С.С. Технологія сиру. Навчальний посібник. К. : НУХТ. 2008. 187 с.
12. Поліщук, Г. Є., Гудз І.С. Технологія морозива. Навчальний посібник. К.: Інкос. 2008. 217 с.
13. Скорченко, Т.А. Технологія молочних консервів. Навчальний посібник. К.: НУХТ. 2007. 238 с.
14. 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.
15. Грек О.В. Технологія сиру кисломолочного та виробів з нього. Навч. пос. / О.В., Грек, Т.А. Скорченко. К. : НУХТ. 2009. 287 с.
16. Ромоданова, В.О., Білоус Н.В., Зубков В.Є. Плавлені сири. Навчальний посібник. Київ, УДУХТ. 2000. 177 с.
17. Баль-Прилипко Л.В. Технологія зберігання, консервування та переробки м'яса: Підручник. К., 2010. 469 с.
18. Клименко ММ. Технологія м'яса та м'ясних продуктів /М.М. Клименко, Л.Г. Вінникова, І.Г. Береза. К.: Вища школа, 2006. 640 с.
19. Винникова Л.Г. Технологія мяса и мясных продуктов / Л.Г. Винникова. Киев: Фирма «ИНКОС», 2006. 600 с.
20. Винникова Л.Г. Технологія мясных продуктов. Теоретические основы и практические рекомендации. / Л.Г. Винникова. Киев: «Освіта України», 2017. 364 с.

9. Політика освітнього компоненту

Політика всіх освітніх компонент в ОНТУ є уніфікованою та визначена з урахуванням

законодавства України, [Корпоративному кодексу ОНТУ](#), [Кодексу академічної доброчесності ОНТУ](#), [Положення про організацію освітнього процесу ОНТУ](#), [Положення про порядок перезарахування результатів навчання \(навчальних дисциплін\) в ОНТУ](#), [вимог ISO 9001:2015 та роботодавців](#).

Викладачі ПІДПИСАНО Дмитро СКРИПНІЧЕНКО

ПІДПИСАНО Галина ШЛАПАК

Розглянуто та затверджено на засіданні кафедри «Технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси»

Протокол від « 19 » лютого 2024 р. № 10

Завідувач кафедри ТМОЖПтаІК ПІДПИСАНО Дмитро СКРИПНІЧЕНКО

Розглянуто та затверджено на засіданні кафедри «Технології м'яса, риби і морепродуктів»

Протокол від « 16 » лютого 2024 р. № 12

В.о. завідувач кафедри ПІДПИСАНО Тетяна ШАРАХМАТОВА

ПОГОДЖЕНО:

Гарант ОП Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва професор кафедри технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси

ПІДПИСАНО Наталія ТКАЧЕНКО