

СИЛАБУС
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
«ТЕХНОЛОГІЯ ОРГАНІЧНОЇ ПРОДУКЦІЇ ТВАРИННИЦТВА»

Рівень вищої освіти	другий (магістерський) рівень
Код і найменування спеціальності, тип і назва освітньої програми	204 Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва ОПП Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва
Статус навчальної дисципліни	обов'язкова
Курс, семестр	курс - 2, семестр - 3
Трудомісткість	загальна кількість годин – 135; кількість кредитів – 4,5
Мова(и) викладання	державна
ННІ / факультет, кафедра	факультет технологій тваринництва та продовольства, кафедра біології продуктивності тварин імені академіка О. В. Квасницького
Контактні дані розробника(ів)	<i>викладач:</i> Усенко Світлана, д.с.-г.н., к.б.н., с.н.с. контакти: ауд. 443 (навчальний корпус № 4) e-mail: svetlana.usenko@pdau.edu.ua <i>сторінка викладача:</i> https://www.pdau.edu.ua/people/usenko-svitlana-oleksiyivna
Мета вивчення навчальної дисципліни	формування у здобувача вищої освіти практичних навичок з екологічно безпечних та органічних технологій виробництва і переробки продукції тваринництва
Компетентності	<i>загальні:</i> ЗК 1. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу. ЗК 4. Здатність до пошуку, обробки та аналізу інформації, отриманої різних джерел. <i>фахові:</i> СК 1. Здатність аналізувати та контролювати безпечність та якість кормів і кормових засобів та живлення тварин. СК 2. Здатність розробляти, організувати та здійснювати заходи з підвищення продуктивності тварин, контролю безпечності та якості продуктів їх переробки й ефективності її виробництва. СК 8. Здатність розробляти і реалізовувати наукові та прикладні проекти у сфері технологій виробництва та переробки продукції тваринництва та з дотичних до неї міждисциплінарних напрямів з урахуванням технічних економічних, соціальних, правових та екологічних аспектів. СК 11. Здатність організувати та управляти технологічними процесами органічного виробництва та переробки продукції тваринництва.
Результати навчання	РН 11. Розробляти й впроваджувати інноваційні технології з органічного виробництва і переробки продукції тваринництва
Методи навчання	словесні (лекція, бесіда, розповідь-пояснення), наочні (демонстрування, спостереження) практичні (лабораторні роботи), порівняння (виявленні подібності та відмінностей між предметами і явищами), репродуктивний (робота з готовими зразками), дослідницький (студенти виконують пошукові дії), методи самостійної роботи вдома (завдання самостійної роботи), робота під керівництвом викладача (виконання письмових робіт,

	<p>виконання практичних завдань), методи письмового контролю (самостійна, контрольна робота), методи усного контролю (усне опитування), комп'ютерні і мультимедійні методи (використання мультимедійних презентацій, дистанційне навчання)</p>
<p>Програма навчальної дисципліни</p>	<p><i>Тема 1.</i> Основні засади органічного виробництва продукції сільського господарства. <i>Тема 2.</i> Стан довкілля та його основні чинники, що впливають на виробництво органічної продукції. <i>Тема 3.</i> Тенденції розвитку господарств з виробництва органічної продукції тваринництва в Україні та світі. <i>Тема 4.</i> Екологічно безпечне зберігання та використання гною. <i>Тема 5.</i> Органічне молочне виробництво. <i>Тема 6.</i> Органічне виробництво м'яса. <i>Тема 7.</i> Органічне виробництво аквакультури. <i>Тема 8.</i> Органічне виробництво продукції бджільництва.</p>
<p>Стратегія оцінювання результатів навчання</p>	<p><i>форми поточного контролю:</i> виконання завдань на заняттях (денна форма – 56 балів, заочна форма – 16 балів), виконання завдань самостійної роботи (денна форма – 24 бали, заочна форма – 24 бали), контрольна робота для заочної форми навчання – 40 балів; <i>форма семестрового контролю</i> – екзамен (20 балів).</p>
<p>Політика навчальної дисципліни</p>	<p><i>Політика щодо термінів виконання та перескладання:</i> усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін. Завдання, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75 % від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності).</p> <p><i>Політика щодо академічної доброчесності:</i> списування під час виконання робіт заборонено (в т. ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування. Документи стосовно академічної доброчесності наведені на сторінці АКАДЕМІЧНА ДОБРОЧЕСНІСТЬ ПДАУ: https://www.pdau.edu.ua/content/akademichna-dobrochesnist</p> <p>Письмові роботи перевіряються на наявність плагіату. У разі виявлення факту плагіату здобувач вищої освіти отримує за завдання 0 балів і повинен повторно виконати його.</p> <p><i>Політика щодо відвідування:</i> відвідування занять є обов'язковим; при наявності індивідуального графіку співпраця здобувача та викладача відбувається згідно даного графіка.</p> <p>Є можливість опанування даної навчальної дисципліни за програмами академічної мобільності (внутрішньої / міжнародної) за наявними укладеними угодами (договорами) між Університетом та закладом-партнером та / або індивідуальними запрошеннями.</p> <p>На здобувачів вищої освіти поширюється право про визнання результатів навчання, набутих у неформальній / інформальній освіті перед опануванням даної освітньої компоненти. Набуття відповідних результатів навчання можливе після успішного опанування курсів (з документальним підтвердженням) на різноманітних навчальних платформах, зокрема: Prometheus, Coursera тощо.</p> <p>Особливості неформального / інформального навчання регламентовані Положенням про порядок визнання результатів навчання, здобутих у неформальній та інформальній освіті, здобувачами вищої освіти Полтавського державного аграрного університету https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/5555/polozhennyaaproporya_dok22.pdf.</p> <p>Після завершення вивчення навчальної дисципліни кожен здобувач вищої освіти має пройти опитування в особистому кабінеті АСУ ПДАУ.</p>
<p>Передумови для</p>	<p>навчальні дисципліни: «Благополуччя тварин», «Ділова іноземна мова»,</p>

вивчення навчальної дисципліни (за потреби)	«Інноваційні технології виробництва продукції тваринництва», «Інноваційні технології переробки продукції тваринництва», «Методологія та організація наукових досліджень», «Селекція сільськогосподарських тварин», «Технологія виробництва кормів і кормових добавок», «Фізіологія травлення і біологія продуктивності сільськогосподарських тварин»
Додаткові матеріали для представлення навчальної дисципліни (за потреби)	презентації, відеоролики
Рекомендовані джерела інформації	<p style="text-align: center;"><i>Основні</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Волощук В.М., Смыслов С.Ю. Ефективність сучасних технологій в галузі свинарства <i>Свинарство. Міжв. темат. науковий збірник Інституту свинарства і АПВ НААН</i>. Полтава. 2012. Вип. 60. С.3 – 8. 2. Волощук В.М. Теоретичне обґрунтування і створення конкурентноспроможних технологій виробництва свинини. Монографія. Полтава: ТОВ «Фірма Техсервіс», 2012. 350 с. 3. Про державний контроль за використанням та охороною земель: Закон України (Відомості Верховної Ради України (ВВР), 2003, № 39, ст. 350) зі змінами № 1423-IX від 28.04.2021 ВВР, 2021, № ст.23 URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/963-15#Text (дата звернення: 30.08.2023) 4. Про охорону навколишнього природного середовища: Закон України (Відомості Верховної Ради України (ВВР), 1991, № 41, ст.546) зі змінами № 554-IX від 13.04.2020, ВВР, 2020, № 37, ст.277 URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1264-12#Text (дата звернення: 30.08.2023) 5. Кодекс Аліментаріус Комісії з продуктів харчування стосовно настанов з виробництва, переробки, торгівельних позначень, маркетингу органічних продуктів споживання FAO/ООН. Вебсайт: URL: https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/home/en/ (дата звернення: 30.08.2023) 6. Кривенок М.Я. Світове виробництво екологічно чистої продукції тваринництва/ М.Я Кривенок, К.Ю. Ястребов. <i>Біоресурси і природокористування</i>.2010.Том.2.№ 1-2. С.169 173. <p style="text-align: center;"><i>Допоміжні</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Усенко С.О., Мазанько М.О., Шостя А.М., Усенко О.О., Слинько В.Г., Чухліб Є.В., Березницький В.І. Технологічні основи виробництва органічної продукції свинарства. <i>Економічний, організаційний та правовий механізм підтримки і розвитку підприємництва : колективна монографія</i> ; за ред. О.В. Калашник, Х.З. Махмудова, І.О. Яснолоб. Полтава : Видавництво ПП «Астрая», 2019. С. 278-285. 2. Усенко С.О. Особливості технології виробництва свинини підвищеної харчової цінності / С.О. Усенко, М.О. Мазанько, А.М. Шостя, О.М. Бондаренко, В.Г. Слинько, В.І. Березницький, О.Г. Мороз, М.М. Маслак, О.О. Усенко. <i>Альтернативні джерела енергії у підвищенні енергоефективності та енергозалежності сільських територій</i> : колективна монографія / за ред. І.О. Яснолоб, Т.О. Чайки, О.О. Горба. Полтава : Видавництво ПП «Астрая», 2019. С. 193-204. 3. Усенко С.О. Технологія виробництва свинини підвищеної харчової цінності / С.О. Усенко, М.О. Мазанько. <i>Збірник наукових праць науково-практичної конференції професорсько-викладацького складу Полтавської державної аграрної академії за підсумками науково-дослідної роботи в 2018 році</i> (м. Полтава, 16-17 травня 2019 року). Полтава : РВВ ПДАА, 2019. С. 275-276.

4. Поліщук А.А., Шостя А.М., Усенко С.О. Перспективи використання матеріало- та енергоощадних технологій виробництва свинини. *Збірник тез Міжнародної науково-практичної конференції за участю ФАО «Кліматичні зміни та сільське господарство. Виклики для аграрної науки та освіти»*. НМЦ «Агроосвіта». м. Київ, 13-14.03.2018. С. 314-318.
 5. Шостя А.М., Усенко С.О., Павлова І.В., Цибенко В.Г., Слинко В.Г., Невідничий О.С. Майбутнє галузі свинарства за використання матеріало та енергоощадних технологій *Розробка та вдосконалення енергетичних систем з урахуванням наявного потенціалу альтернативних джерел енергії* : колективна монографія / за ред.. О.О. Горба, Т.О. Чайки, І.О. Яснолоб. П. : ТОВ НВП «Укрпромторгсервіс», 2017. С. 93-100.
 6. Шостя А.М., Усенко С.О., Невідничий О.С., Цибенко В.Г., Кір'ян Р.М. Сучасні методи підвищення відтворювальної функції свиней. *Матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції* / за загальною редакцією проф.. М.В. Гриньової. Полтава: Астроя, 2017. С.75-79
 7. Galián M. Effects of the rearing system on the quality traits of the carcass, meat and fat of the Chato Murciano pig. 79 (10.1111/asj.2008.79.issue-4), 487 – 497 Galián Miguel, Poto Ángel, Santaella Marina, Peinado Begoña, Animal Science Journal, 2008.
 8. Kim D.H. Fatty acid composition and meat quality traits of organically reared Korean native black pigs. 120 (), 96 – 10 Kim D.H., Seong P.N., Cho S.H., Kim J.H., Lee J.M., Lim D.G., Livestock Science, 2009.
 9. Rembiałkowska E. Nutritional Value of Organic Meat and Potential Human Health Response, Rembiałkowska Ewa, Badowski Maciej, 2012, P. 239 – 255
 10. Suzuki K., Nishida S., Vjiie S., Asado Y. Investigation of the improvement in body fat percentage by living pig density *Japan zootechnischen Science*. 1989. №5. P.247-433
 11. Roepstorff, A., R.J. Jorgensen, P. Nansen, S.A. Henriksen, J. Skovgaard Petersen, and M. Andreasen. 1992. Parasitter hos okologiskesvin. Rapport over projektfinansieretaf Jordbrugsdirektoratet under Landbrugsministeriet. Landsudvalget for Svin, DanskeSlagterier, Kobenhavn, Danmark.36 pp.
 12. Leeb, T. and J. Baumgartner. 2000. Husbandry and health of sows and piglets on organic farms in Austria. Animal health and welfare aspects of organic pig production. Proceedings: 13th International IFOAM Scientific Conference, Basel 28-31 August 2000, p. 361.
 13. Permin, A. and P. Nansen 1996.Parasitological problems in organic poultry production.Report from the Danish Institute of Animal Science, Tjele, Denmark, №. 729 p.91-96.
- Інформаційні ресурси мережі Інтернет*
1. Федерація органічного руху України: веб-сайт. URL: <http://organic.com.ua/organic-v-ukraini/> (дата звернення: 30.08.2023)
 2. Agricultural Science and Practice: веб-сайт: URL: <https://www.agrisp.com/index.php/agrisp>. (дата звернення: 30.08.2023)
 3. Ukrainian Journal of Veterinary and Agricultural Sciences: веб-сайт: URL: <https://ujvas.com.ua/index.php/journal>. (дата звернення: 30.08.2023)