

Рівень вищої освіти	магістр
Код і найменування спеціальності, тип і назва освітньої програми	204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва ОПП Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва
Статус навчальної дисципліни	Вибіркова дисципліна
Курс, семестр	2 курс, 1 семестр
Трудомісткість	Загальна кількість годин – 120 год. Кількість кредитів – 4,0
Мова(и) викладання	державна
ННІ / факультет, кафедра	Факультет технологій тваринництва та продовольства Кафедра технології виробництва продукції тваринництва
Контактні дані розробника(ів)	Викладач: Вашченко Павло, професор кафедри Контакти: ауд. 431. (навчальний корпус 4) pavlo.vashchenko@pdaa.edu.ua сторінка викладача https://www.pdaa.edu.ua/people/vashchenko-pavlo-anatoliyovych Викладач: Березницький Віктор, старший викладач Контакти: ауд. 431. (навчальний корпус 4) viktor.bereznytskyi@pdaa.edu.ua сторінка викладача https://www.pdaa.edu.ua/people/bereznytskyi-viktor-ivanovych
Мета вивчення навчальної дисципліни	формування у здобувача вищої освіти практичних навичок з організації та технологічного забезпечення підприємства що спеціалізується на м'ясному скотарстві, засвоєння наукових основ одержання від тварин максимальної кількості економічно вигідної високоякісної продукції.
Компетентності	<i>Загальні:</i> - здатність застосовувати знання в практичних ситуаціях. <i>Спеціальні (фахові):</i> - здатність застосовувати різні системи та способи утримання сільськогосподарських тварин та контролювати ефективність та якість виробництва.
Результати навчання	РН1. Організувати, оцінювати та вдосконалювати системи утримання та годівлі м'ясної худоби у спеціалізованих господарствах та забезпечувати якість отриманої продукції.
Методи навчання	Методи навчання: 1) Словесні методи навчання: - лекція, - розповідь-пояснення. 2) Наочні методи навчання: - ілюстрування; - демонстрування; - самостійне спостереження. 3) Практичні методи навчання: - практичні роботи; - робота з навчально-методичною літературою: - конспектування, - тезування, анотування, - розрахункові роботи.
Програма навчальної дисципліни	Тема 1. М'ясне скотарство, його продуктивні, технологічні та економічні особливості Тема 2. Системи і способи утримання м'ясної худоби Тема 3. Обґрунтування й організація сезонних отелень Тема 4. Вирощування телят у підсисний період та молодняку після відлучення Тема 5. Організація вирощування та відгодівлі молодняку Тема 6. Нагул м'ясної худоби Тема 7. Сучасні технологічні напрями ведення галузі м'ясного скотарства в Україні Тема 8. Виробництво екологічно безпечної яловичини

Стратегія оцінювання результатів навчання	<p>Критерієм успішного проходження здобувачем вищої освіти підсумкового оцінювання є досягнення ним рівня вище межі незадовільного навчання. Контроль за освоєнням дисципліни проводиться постійно і поділяється на три види: вхідний, поточний, підсумковий. Вхідний – проводиться на знання основних біологічних категорій і показників, що стосуються дисципліни. Поточний – проводиться у формі контролю відвідування студентами лекцій, розв’язування тестів, виконання лабораторних робіт та їх захист, виконання завдань самостійної роботи, виконання та захист курсової роботи (заочна форма навчання). Викладач здійснює контроль за якістю знань та вмінь студентів за 100- бальною шкалою та за національною шкалою. Впродовж кожного семестру студент набирає певну кількість семестрових балів, що є сумою по всіх видах контролю, студент за вивчення дисципліни отримує максимум 100 балів</p>
Політика навчальної дисципліни	<p>1.Обов’язкове відвідування лекційних та практичних занять. У разі відсутності на заняттях усі теми мають бути опрацьовані самостійно і здані викладачеві до початку залікового тижню. Активна участь в обговоренні питань на практичних заняттях та виконання самостійної роби.</p> <p>2.Дотримання академічної доброчесності здобувачами освіти, що передбачає:</p> <ul style="list-style-type: none"> - самостійне виконання навчальних завдань, завдань поточного та підсумкового контролю результатів навчання, атестації (для осіб з особливими освітніми потребами ця вимога застосовується з урахуванням їхніх індивідуальних потреб і можливостей); - посилання на джерела інформації у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей; - дотримання норм законодавства про авторське право і суміжні права; - надання достовірної інформації про результати власної навчальної (наукової, творчої) діяльності, використанні методики досліджень і джерела інформації.
Передумови для вивчення навчальної дисципліни (за потреби)	<p>Перелік дисциплін, які передують її вивченню: інноваційні технології виробництва продукції тваринництва; моделювання технологічних процесів у галузі; селекція сільськогосподарських тварин; технологія виробництва кормосумішей і кормодобавок; технологія органічної продукції тваринництва; фізіологія травлення і біологія продуктивності сільськогосподарських тварин</p>
Додаткові матеріали для представлення навчальної дисципліни (за потреби)	
Рекомендовані джерела інформації	<p style="text-align: center;"><i>Основна література</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Костенко В. І. Технологія виробництва молока і яловичини / [В.І. Костенко, Й.З. Сірацький, Ю.Д. Рубан та ін.]; за заг. ред. В.І. Костенка. К.: Аграрна освіта. 2010. 530 с. 2. Підпала Т.В. Скотарство і технологія виробництва молока та яловичини: Навчальний посібник. – Миколаїв: Видавничий відділ МДАУ, 2007. – 369 с. 3. Костенко В.І. Практикум із скотарства і технології виробництва молока та яловичини / В.І. Костенко. - К. ; Урожай, 1996. - 256 с. <p style="text-align: center;"><i>Інформаційні ресурси мережі Інтернет</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1.https://mon.gov.ua/storage/app/media/vishchaosvita/zatverdzeni%20standarty/12/21/204-tekhnologiya-virobnitstva-ipererobki-produktsii-tvarinnitstva-bakalavr.pdf 2.https://www.studmed.ru/pdpala-tv-skotarstvo-tehnologya-virobnicva-molokata-yalovichini_4863e9f7b43.html 3.https://pidru4niki.com/68914/tovaroznavstvo/tehnologiya_virobnitstva_moloka_i_yalovichini 4.https://lira-k.com.ua/preview/12394.pdf 5.https://btsau.edu.ua/sites/default/files/news/pdf/acreditacia_btftehnolog_virobva_molok_ualovich_rob_prog.pdf 6. http://hdzva.edu.ua/edu-work/wp-content/uploads/sites/32/2020/06/ok27-tehnologiya-vyrobnitstva-moloka.pdf 7.https://mon.gov.ua/storage/app/media/vishchaosvita/zatverdzeni%20standarty/12/21/204-tekhnologiya-virobnitstva-ipererobki-produktsii-tvarinnitstva-bakalavr.pdf 8.https://www.studmed.ru/pdpala-tv-skotarstvo-tehnologya-virobnicva-molokata-yalovichini_4863e9f7b43.html
Рік введення	2023