

МІНІСТРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПОЛТАВСЬКА ДЕРЖАВНА АГРАРНА АКАДЕМІЯ
Кафедра технології виробництва продукції тваринництва

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
ПРИСАДИБНЕ ВІВЧАРСТВО І КОЗІВНИЦТВО

Освітньо-професійна програма Харчові технології
спеціальність 181 Харчові технології
галузь знань 18 Виробництво та технології
освітній ступінь бакалавр

Розробник
Слинько Віктор, професор кафедри,
кандидат с.-г. наук, доцент





Гарант ОПП
Ножечкіна – Єрошенко Галина –
професор кафедри харчових
технологій,
к.т.н, доцент



Полтава
2020 р.

1. Опис навчальної дисципліни та інформація про розробника

Назва навчальної дисципліни	Присадибне вівчарство і козівництво
Назва структурного підрозділу	 Кафедра технології виробництва продукції тваринництва
Контактні дані розробників, які залучені до викладання	Викладач: Слинько Віктор, професор кафедри, кандидат с.-г. наук, доцент Контакти: ауд. 431 (навчальний корпус №4),  : e-mail.victorpdaa72@i.ua viktor.slynko@pdaa.edu.ua сторінка викладача: https://www.pdaa.edu.ua/people/slynko-viktor-grygorovych
Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський) рівень
Спеціальність	181 Харчові технології
Попередні умови для вивчення навчальної дисципліни	Базові знання з анатомія і фізіології сільськогосподарських тварин, біохімії, генетики, гігієни, розведення і годівлі сільськогосподарських тварин, кормовиробництва і механізації виробничих процесів у тваринництві.

2. Мета, завдання, компетентності навчальної дисципліни

Метою вибіркової дисципліни є формування у здобувача вищої освіти практичних навичок з розведення, годівлі та утримання сільськогосподарської тварин та одержання максимальної кількості високоякісної продукції.

Завдання вивчення дисципліни. У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач вищої освіти набуває компетентності:

Компетентності:

загальні:

- ЗК 2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.
- ЗК 4. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.
- ЗК 7. Здатність працювати автономно.
- ЗК 10. Прагнення до збереження навколишнього середовища.

фахові:

ФК 1. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів

продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.

ФК 2. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення.

ФК 13. Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту.

Програмні результати навчання:

ПРН 4. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.

ПРН (додатковий). Володіти науковими основами технологічних процесів харчових виробництв та знати закономірності перетворень основних компонентів сировини з молока та м'яса під час технологічного перероблення.

ПРН (додатковий). Організовувати раціональну, безвідходну або маловідходну переробку сировини з молока та м'яса для отримання високоякісної продукції.

3. Програма навчальної дисципліни:

Тема 1. Зміст дисципліни. Народно-господарських значення галузей вівчарства і козівництва.

Тема 2. Походження, еволюція та біологічні особливості овець і кіз. Класифікація порід.

Тема 3. Вовнова продуктивність овець і кіз.

Тема 4. Основні властивості вовни, стриження овець і кіз.

Тема 5. Смушкова та овчинно-шубна продуктивність овець і кіз.

Тема 6. Молочна продуктивність овець і кіз та фактори, які впливають на неї.

Тема 7. М'ясна продуктивність овець і кіз та фактори, які впливають на неї.

Тема 8. Годівля, утримання та бонітування овець і кіз.

4. Розподіл навчальної дисципліни за видами занять та годинами навчання

Елементи характеристики	Денна форма навчання
	набір 2020 р.
Рік навчання (курс)	III
Семестр	5
Лекції (годин)	16,0
Лабораторні (годин)	24,0
Самостійна робота (годин)	80,0

Форма проведення підсумкового контролю згідно з робочим та навчальним планом – залік.

5. Система нарахування балів

Накопичування балів з навчальної дисципліни	
види навчальної роботи	максимальна кількість балів
Відповіді на лабораторних заняттях, захист лабораторних робіт	60,0
Підготовка відповідей на запитання для самоконтролю, ведення конспекта	10,0
Виконання самостійної роботи	30,0
Максимальна кількість балів	100,0

6. Система оцінювання навчальних досягнень студентів національна та ЄКТС

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ЄКТС	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90-100	A	відмінно	зараховано
82-89	B	добре	
74-81	C		
64-73	D	задовільно	
60-63	E		
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
1-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

7. Додаткові матеріали для представлення навчальної дисципліни

Перелік інструментів, обладнання та програмного забезпечення необхідного для вивчення вибіркової дисципліни забезпечує навчальна лабораторія 427, 429 технології виробництва продукції тваринництва.

8. Інформаційні джерела:

1. Штомпель М.В., Вовченко Б.О. Технологія виробництва продукції вівчарства: навч. видання. К.: Вища освіта, 2005. 343 с.
2. Сухарльов В.О. Дерев'янюк О.П. Практикум з вівчарства і технології виробництва вовни і баранини. Харків, "Еспада", 2003. 139 с.
3. Системы содержания и производственные мероприятия в овцеводстве / Ю. А. Мирзоянц, С. Ю. Зудин, В. Е. Фириченков, Д. С. Лебедев. *Овцы, козы, шерстяное дело*. 2011. № 1. С. 55-58. 51.
4. Перспективи розвитку вівчарства. *Ефективне тваринництво*. 2011. № 4. С. 40-44.
5. Стан і шляхи підвищення експортного потенціалу галузі вівчарства України [Електроний ресурс] *Аграрна політика і реформування*. Режим доступу до ресурсу: file:///C:/Users/ADMIN/Downloads/E_apk_2014_3_4.pdf.
6. Фаховий тематичний науковий збірник [Електроний ресурс]. *Вівчарство та козівництво*. Режим доступу до ресурсу: <http://ascaniansc.in.ua/images/%20%20-%202017.pdf>.