

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПОЛТАВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Факультет технології виробництва і переробки продукції тваринництва

КАФЕДРА ТЕХНОЛОГІЙ ВИРОБНИЦТВА ПРОДУКЦІЇ ТВАРИННИЦТВА

СИЛАБУС
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Органічні технології
виробництва продукції
свинарства

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

Розробник

Шостя Анатолій Михайлович –
професор кафедри технології
виробництва продукції тваринництва,
д.с-г.н, с.н.с.



Гарант ОПП

Будник Ніна Василівна – завідувач
кафедри харчових технологій,
к.т.н, доцент



Полтава
2021 р.

Опис навчальної дисципліни та інформація про розробника

Назва навчальної дисципліни	Органічні технології виробництва продукції свинарства вибіркова дисципліна професійної підготовки
Назва структурного підрозділу	Кафедра технології виробництва продукції тваринництва
Контактні дані розробників, які залучені до викладання	Викладач: Шостя Анатолій, д.с-г.н., с.н.с. Контакти: ауд. 433, навчальний корпус 4  : anatoliy.shostya@pdaa.edu.ua  : 0675732598, сторінка викладача: https://www.pdaa.edu.ua/people/nagayevych-vitaliy-myhaylovych
Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський) рівень
Спеціальність	181 Харчові технології
Попередні умови для вивчення дисципліни	Базові знання з мікробіології, генетики, хімії, біохімії, біології
Мова викладання	Державна

Мета вивчення навчальної дисципліни формування у студентів знань, щодо виробництва свинини підвищеної харчової цінності та їх практичного використання при виробництві і переробці продукції тваринництва, а також суміжних галузях.

Основні завдання навчальної дисципліни: ознайомлення здобувачів вищої освіти з станом галузі органічного свинарства, основними етапами виробництва свинини підвищеної харчової цінності, з'ясування впливу окремих етапів виробництва свинини на довкілля, стандартів визначення якості продукції свинарства; пізнання основ використання породних технологій та програм годівлі у підвищенні якості продукції свинарства; вивчення системи ветеринарно-санітарних заходів за різних технологій органічного виробництва продукції свинарства, ознайомлення з вітчизняними і зарубіжними правовими актами, що визначають правове поле виробництва і переробки продукції свинарства.

Заплановані результати навчання:

Компетентності:	
загальні	Фахові (додаткові)
ЗК (додаткова) здатність застосовувати знання в практичних ситуаціях; ЗК 1. знання і розуміння предметної області та розуміння професії; ЗК 4. здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел; ЗК 5. здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт; ЗК 10. прагнення до збереження навколишнього середовища, забезпечення та дотримання безпечних умов праці;	- здатність використовувати сучасні знання в галузі виробництва і переробки органічної продукції свинарства; - здатність застосовувати різні технологічні прийоми при виробництві та переробці свинини підвищеної харчової цінності; - здатність застосовувати знання екологічно безпечного виробництва продукції свинарства.

Програмні результати навчання:

- впроваджувати професійні знання та здійснювати контроль за здійсненням технологічних процесів з виробництва і переробки продукції свинарства;
- показувати знання з предметної області професії для підвищення кваліфікації співробітників підприємства;
- забезпечувати параметри та здійснювати технологічний контроль сучасних технологій з виробництва органічної продукції свинарства

Програма навчальної дисципліни:

Тема 1. Основи органічного виробництва продукції сільського господарства.

Тема 2. Основні напрямки роботи підприємств з виробництва свинини в Україні та світі.

Тема 3. Оцінка впливу на довкілля при виробництві органічної продукції.

Тема 4. Породи свиней та технології їх відтворення.

Тема 5. Програми направленої годівлі свиней.

Тема 6. Санітарно-гігієнічні норми утримання свиней.

Тема 7. Ветеринарно-санітарні заходи за органічного виробництва свинини.

Тема 8. Хвороби, що передаються від тварин людям.

Розподіл навчальної дисципліни за видами занять та годинами навчання

Елементи характеристики	Денна форма навчання
Рік навчання (курс)	IV
Семестр	8
Лекції (годин)	16,0
Практичні (годин)	24,0
Самостійна робота (годин)	80,0

Система нарахування балів

Накопичування балів з навчальної дисципліни	
види навчальної роботи	максимальна кількість балів
Виконання практичних робіт та їх захист	48,0
Виконання завдань самостійної роботи	32,0
Екзамен	20,0
Максимальна кількість балів	100,0

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

Трудомісткість:

Загальна кількість годин – 120 год.

Кількість кредитів – 4,0

Форма семестрового контролю – залік



Інформаційні джерела:

1. Башенко М.Л., Волощук В.М., Небилиця М.С. та ін. Технологія органічного виробництва свинини. Черкаси: Черкаська ДСБ НААНУ, 2015. 376 с.
2. Вимоги до екологічного утримання свиней (Вимоги до обладнання та посуду, що застосовується в процесі виробництва) / Постанова Ради ЄС (ЕС) 834/2007, Постанова Комісії ЄС (ЕС) 889/2008 зі змінами.
3. Довідник міжнародних стандартів для органічного виробництва / Навчально-координаційний центр сільськогосподарських дорадчих служб; За ред. Капштика М.В. та Котирло О.О. К.: СПД Горобець Г.С., 2007. 356 с
4. Закон України «Про державний контроль за використанням та охороною земель». *Відомості Верховної Ради*, 2003, N 39, с. 350.
5. Закон України. Про виробництво та обіг органічної сільськогосподарської продукції та сировини (Відомості Верховної Ради (ВВР), 2014, № 20-21, ст.721).
6. Кодекс Алиментариус. Органические пищевые продукты / Алиментариус Кодекс / Пер. с англ.; К 57 ФАО, ВОЗ. М.: Издательство «Весь Мир», 2006. 72.
7. Лепета Л. В. Ветеринарно-санітарні аспекта технології виробництва органічної продукції свинарства / Л.В. Лепета, П.Ю. Грубін, М.О. Мазанько, А.Ф. Курман, Є.А. Пархоменко, П.М. Шетеля, В.О. Матюх, С.М. Кулініч, І.О. Федорчук, В.С. Юсупова. *Свинарство*. Вип. 64. 2014. С. 159-164.
8. Органічне землеробство: з досвіду ПП «Агроекологія» Шишацького р-ну Полтавської області: практичні рекомендації / Антонєць С.С., Антонєць А.С., Писаренко В.М. [та ін.] Полтава: РВВ ПДАА, 2010. 200с.
9. Свинарство: підручник. / під ред В. М. Волощука. К. : Аграрна наука, 2014. 592 с.
10. 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. *Альтернативні джерела енергії у підвищенні енергоефективності та енергозалежності сільських територій* : колективна монографія / за ред. І.О. Яснолоб, Т.О. Чайки, О.О. Горба. Полтава : Видавництво ПП «Астра», 2019. С. 193-204.