

СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ



ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА ЯЛОВИЧИНИ

спеціальність	204 технологія виробництва і переробки продукції тваринництва	обов'язковість дисципліни	обов'язкова
освітня програма	технологія виробництва і переробки продукції тваринництва	факультет	біотехнологій
освітній рівень	перший (бакалаврський)	кафедра	технологій тваринництва і птахівництва

ВИКЛАДАЧ

Криворучко Юрій Іванович



Вища освіта – спеціальність зооінженерія

Науковий ступень - кандидат сільськогосподарських наук 06.02.01 Розведення, селекція та генетика с.-г. тварин

Вчене звання - доцент кафедри технологій тваринництва і птахівництва;

Досвід роботи – більше 20 років

Показники професійної активності з тематики курсу:

- автор більше 30 методичних розробок та 73 наукових тез та статей;
- досвід роботи у галузі м'ясного скотарства України;
- співавтор 1 навчального посібника;
- учасник наукових і методичних конференцій.

телефон	0673972704	електронна пошта	yikrivoruchko77@gmail.com	дистанційна підтримка	Moodle
---------	------------	------------------	---------------------------	-----------------------	--------

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

Мета	формування у студентів компетентностей щодо годівлі, утримання, вирощування та селекції м'ясної худоби, технології виробництва яловичини в умовах молочного та м'ясного скотарства. Ці поняття охоплюють походження тварин, основні породи та їх продуктивність, селекційні методи і прийоми роботи з худобою різних порід, різні технології виробництва яловичини з розкриттям вітчизняного та зарубіжного досвіду.
Формат	лекції, практичні заняття, самостійна робота, індивідуальні завдання.
Деталізація результатів навчання і форм їх контролю	<ul style="list-style-type: none"> розуміння технологій виробництва яловичини як єдину систему (вирощування, годівля, утримання, організаційно – планувальні рішення, контроль технологічних процесів під час виробництва) для отримання якісної яловичини (ФК1, ФК2, ФК4, ФК5, ФК7, ПРНС 1) / індивідуальні практичні завдання здатність застосовувати знання в практичних ситуаціях, предметної області та розуміння професійної діяльності, оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт, навчати співробітників підприємства сучасних та нових компонентів у виробництві, технологічних процесів з виробництва яловичини, вирішувати доцільність використання систем та способів утримання худоби, забезпечувати параметри та здійснювати технологічний контроль сучасних технологій з виробництва яловичини. (ЗК3, ЗК4, ЗК7, ПРНС 2, ПРНС5, ПРНС11, ПРНС13) / індивідуальні практичні завдання
Обсяг і форми контролю	3 кредити ECTS (90 годин): 14 годин лекції, 20 годин лабораторно-практичні; модульний контроль (2 модулі); підсумковий контроль – залік.
Вимоги викладача	вчасне виконання завдань, активність, командна робота
Умови зарахування	згідно з навчальним планом

ВІДПОВІДНІСТЬ СТАНДАРТУ ОСВІТИ І ОСВІТНІЙ ПРОГРАМІ

Компетенції	ЗК3. Здатність застосовувати знання в практичних ситуаціях. ЗК4 Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності. ЗК7 Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт. ФК1 Здатність використовувати професійні знання в галузі	Програмні результати навчання	ПРН1 Забезпечувати дотримання параметрів та контролювати технологічні процеси з виробництва і переробки продукції тваринництва. ПРН2 Навчати співробітників підприємства сучасних та нових компонентів технологічних процесів з виробництва і переробки продукції тваринництва.
-------------	--	-------------------------------	--

виробництва і переробки продукції тваринництва для ефективного ведення бізнесу.

ФК2 Здатність використовувати сучасні знання про способи відтворення, закономірності індивідуального розвитку та розведення тварин для ефективної професійної діяльності у галузі тваринництва.

ФК4 Здатність до складання раціонів для різних видів і статево-вікових груп тварин та організації їх нормованої годівлі з урахуванням наявних фінансових та ресурсних обмежень.

ФК5 Здатність застосовувати доцільні системи та способи утримання сільськогосподарських тварин і контролювати та оптимізувати мікроклімат технологічних приміщень.

ФК7 Здатність здійснювати контроль технологічних процесів під час виробництва та переробки продукції скотарства.

ПРН5 Забезпечувати якість виконуваних робіт.

ПРН11 Вирішувати доцільність використання систем та способів утримання сільськогосподарських тварин та контролювати і оптимізувати мікроклімат технологічних приміщень.

ПРН13 Забезпечувати параметри та здійснювати технологічний контроль сучасних технологій з виробництва молока та яловичини.

СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

Модуль 1. Значення м'ясного скотарства та біологія м'ясної худоби

Лекція 1.	Народно-господарське значення і задачі зі збільшення виробництва яловичини	Лабораторно-практичне заняття 1 (ЛПЗ 1)	Екстер'єр і конституція худоби м'ясних порід	Самостійна робота	Закономірності зміни промірів під час росту молодняку м'ясних порід Правила фотографування худоби Розрахунки індексів будови тіла Побудова графіку-профілю
		ЛПЗ-2	Лінійна оцінка будови тіла корів м'ясних порід		
Лекція 2	М'ясні породи великої рогатої худоби				Класифікації м'ясних порід худоби в історичному аспекті

Модуль 2. Технологія виробництва яловичини в умовах молочного та м'ясного скотарства

Лекція 3	Теоретичні основи технологій виробництва			Особливості елементів технологій з
----------	--	--	--	------------------------------------

	яловичини			виробництва яловичини
Лекція 4	Технологія виробництва яловичини в умовах молочного скотарства	ЛПЗ-3,4	Виробництво яловичини в умовах молочного скотарства	Загальна технологічна схема виробництва яловичини в молочному скотарстві Складання загальних технологічних схем виробництва яловичини Розв'язання задач з питань ритмічності і потоковості виробництва яловичини
Лекція 5	Технологія м'ясного скотарства	ЛПЗ-5	Виробництво яловичини в умовах м'ясного скотарства	Загальна технологічна схема виробництва яловичини в м'ясному скотарстві Форми племінного обліку в м'ясному скотарстві та порядок їх заповнення
		ЛПЗ-6	Утримання худоби м'ясних порід на природних пасовищах	Правила нагулу худоби
		ЛПЗ-7	М'ясна продуктивність великої рогатої худоби	Визначення приростів (середньодобових, абсолютних, відносних) живої маси м'ясної худоби
Лекція 6	Племінна справа у м'ясному скотарстві	ЛПЗ-8	Методика оцінки бугаїв м'ясних порід	Методика визначення розряду племінної цінності м'ясних бугаїв
		ЛПЗ-9	Організація і проведення бонітування худоби м'ясних порід	Бонітування худоби м'ясних порід різних статевих-вікових груп
Лекція 7	Досвід розвинених країн світу у веденні м'ясного скотарства	ЛПЗ-10	Ведення галузі м'ясного скотарства в умовах радіоактивного забруднення	

ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

1. Прудніков В.Г. Технологія виробництва яловичини / В.Г.Прудніков, Д.І.Барановський, Г.Л.Лисенко, Ю.О.Васильєва, В.А.Федяєв, О.І.Колісник, Ю.І.Криворучко, В.О.Попова.- Харків, 2015.- 256 с.

1. Криворучко Ю.І. ЕКСТЕР'ЄР І КОНСТИТУЦІЯ ХУДОБИ М'ЯСНИХ ПОРІД: методичні вказівки і завдання для студентів 4 курсу зі спеціальності 204 - «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» з дисципліни «Технологія виробництва

2. Доротюк Е.М. М'ясне скотарство - джерело високоякісної яловичини та шкіряної сировини / Е.М.Доротюк.- Харків: Тираж 51, 2006.- 320 с.
3. Пабат В.О. М'ясне скотарство України / В.О.Пабат, А.М.Угнівенко, Д.Т.Вінничук.- К.: Аграрная наука, 1997.- 313 с.
4. Угнівенко А.М., Костенко В.І., Чернявський Ю.І. Спеціалізоване м'ясне скотарство: навчальне видання. – К.: Вища освіта, 2006. – 303 с.
5. Рубан Ю.Д. Скотарство і технологія виробництва молока та яловичини. Підручник. 2-е видання.- Харків.: Еспада, 2005.- 576 с.

- яловичини». – Харків: ДБТУ, 2021. – 16 с.
2. Криворучко Ю.І. ЛІНІЙНА ОЦІНКА КОРІВ М'ЯСНИХ ПОРІД: методичні вказівки і завдання для студентів 4 курсу зі спеціальності 204 - «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» з дисципліни «Технологія виробництва яловичини». – Харків: ДБТУ, 2021. – 20 с.
3. Криворучко Ю.І. ВИРОБНИЦТВО ЯЛОВИЧИНИ В УМОВАХ МОЛОЧНОГО СКОТАРСТВА: методичні вказівки і завдання для студентів 4 курсу зі спеціальності 204 - «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» з дисципліни «Технологія виробництва яловичини». – Харків: ДБТУ, 2021. – 18 с.
4. Криворучко Ю.І., Зандарян В.А. ВИРОБНИЦТВО ЯЛОВИЧИНИ В УМОВАХ М'ЯСНОГО СКОТАРСТВА: методичні вказівки і завдання для студентів 4 курсу зі спеціальності 204 - «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» з дисципліни «Технологія виробництва яловичини». – Харків: ДБТУ, 2021. – 18 с.
5. Криворучко Ю.І. УТРИМАННЯ ХУДОБИ М'ЯСНИХ ПОРІД НА ПРИРОДНИХ ПАСОВИЩАХ: методичні вказівки і завдання для студентів 4 курсу зі спеціальності 204 - «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» з дисципліни «Технологія виробництва яловичини». – Харків: ДБТУ, 2018. – 12 с.
6. Криворучко Ю.І. М'ЯСНА ПРОДУКТИВНІСТЬ ВЕЛИКОЇ РОГАТОЇ ХУДОБИ: методичні вказівки і завдання для студентів 4 курсу зі спеціальності 204 - «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» з дисципліни «Технологія виробництва яловичини». – Харків: ДБТУ, 2021. – 10 с.
7. Криворучко Ю.І. ОРГАНІЗАЦІЯ І ПРОВЕДЕННЯ БОНІТУВАННЯ ХУДОБИ М'ЯСНИХ ПОРІД: методичні вказівки і завдання для студентів 4 курсу зі спеціальності 204 - «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» з дисципліни «Технологія виробництва яловичини». – Харків: ДБТУ, 2021. – 16 с.
8. Криворучко Ю.І. ВИРОБНИЦТВО ЯЛОВИЧИНИ В ЗАБРУДНЕНИХ РАДІОНУКЛІДАМИ ЗОНАХ: методичні вказівки і завдання для студентів 4 курсу зі спеціальності 204 - «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» з дисципліни «Технологія виробництва яловичини». – Харків: ДБТУ, 2021. – 28 с.

СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ

	СИСТЕМА	БАЛИ	ДІЯЛЬНІСТЬ, ЩО ОЦІНЮЄТЬСЯ
Підсумкове оцінювання	100 бальна ECTS (стандартна)	до 50	50% від усередненої оцінки за модулі
		до 50	підсумкове тестування
Модульне оцінювання	100 бальна сумарна	до 50	відповіді на тестові питання
		до 20	усні відповіді на лабораторно-практичних заняттях
		до 30	результат засвоєння блоку самостійної роботи

НОРМИ АКАДЕМІЧНОЇ ЕТИКИ ТА ДОБРОЧЕСНОСТІ

Всі учасники освітнього процесу (в тому числі здобувачі освіти) повинні дотримуватися кодексу академічної доброчесності та вимог, які прописані у положенні «Про академічну доброчесність учасників освітнього процесу ДБТУ»: виявляти дисциплінованість, вихованість, поважати гідність один одного, проявляти доброзичливість, чесність, відповідальність.