

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ**

Кафедра технологій у тваринництві

ЗАТВЕРДЖЕНО

Факультет тваринництва та водних біоресурсів

“14” травня 2026 р.

**РОБОЧА ПРОГРАМА
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

Галузь знань Н «Сільське, лісове, рибне господарство та ветеринарна медицина»

Спеціальність Н2 – «Тваринництво»

Освітньо-професійна програма «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»

Факультет тваринництва та водних біоресурсів

Розробник: професор кафедри технологій у тваринництві, доктор сільськогосподарських наук, професор Анатолій УГНІВЕНКО

Київ – 2026 р.

Опис навчальної дисципліни. Викладання даної дисципліни покликане на задоволення потреб споживачів якісними продуктами тваринництва для їх харчування. Вона містить вимоги до управління виробництвом і переробленням продукції тваринництва, які відповідають вимогам щодо її безпечності. Головне завдання дисципліни набути комплекс знань щодо вибору нових форм і методів управління виробництвом і переробкою продукції тваринництва за умов постійно змінюваного внутрішнього і зовнішнього середовищ. Дисципліна допоможе студентам за ринкових умов оволодіти теорією управління, спрямовану на виявлення проблем та пошуку шляхів, методів розв'язання їх за умов ринкової економіки. Вони мають глибше розуміти і осмислити навички маркетингових досліджень попиту на продукцію тваринництва, сутність організації робочих операцій відповідно до вимог споживача характер їх впливу на фінансовий стан підприємств, конкретні форми, способи та прийоми практичного здійснення управлінської діяльності.

Галузь знань, спеціальність, освітня програма, освітній ступінь		
Освітній ступінь	<i>магістр</i>	
Спеціальність	<i>Н2 «Тваринництво»</i>	
Освітня програма	<i>«Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»</i>	
Характеристика навчальної дисципліни		
Вид	обов'язкова	
Загальна кількість годин	150	
Кількість кредитів ECTS	5	
Кількість змістових модулів	2	
Курсовий проєкт (робота) (за наявності)	+	
Форма контролю	<i>екзамен</i>	
Показники навчальної дисципліни для денної та заочної форм здобуття вищої освіти		
	Форма здобуття вищої освіти	
	денна	заочна
Курс (рік підготовки)	1	1
Семестр	2	2
Лекційні заняття	<i>30 год.</i>	<i>8 год.</i>
Практичні заняття	<i>30 год.</i>	<i>8 год.</i>
Лабораторні заняття	-	-
Самостійна робота	<i>90 год.</i>	<i>162 год.</i>
Кількість тижневих аудиторних годин для денної форми здобуття вищої освіти	<i>4 год.</i>	<i>2 год.</i>

1. Мета, компетентності та програмні результати навчальної дисципліни

Мета – полягає у здобутті комплексу теоретичних знань відносно вибору нових форм і методів управління під час створення цілісної, ефективної і гнучкої системи управління виробництвом і переробкою продукції тваринництва за умов ринкових відносин. Знання теорії управління дасть

можливість оволодіти мистецтвом керівництва колективом, включаючи уміння ставити загальні і конкретні цілі і задачі діяльності підприємства, розробляти стратегію управління за урахування суспільних, колективних і особистих інтересів, контролювати їх реалізацію. Характерною особливістю змісту і структури дисципліни є логічне викладення матеріалу від загального до конкретного.

Перелік освітніх компонент, які передують вивченню навчальної дисципліни: «Наукова діяльність у тваринництві», «Педагогіка та управління навчальними процесами», «Переробка продукції тваринного походження», «Іноземна мова», «Управління продуктивністю тварин», «Живлення тварин і якість кормів».

Набуття компетентностей:

інтегральна компетентність (ІК): Здатність розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері технології виробництва і переробки продукції тваринництва.

загальні компетентності (ЗК): ЗК1. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.

ЗК2. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій.

ЗК4. Здатність до пошуку, обробки та аналізу інформації, отриманої з різних джерел.

ЗК5. Здатність ухвалювати рішення та діяти, дотримуючись принципу неприпустимості корупції та будь-яких інших проявів недоброчесності.

спеціальні (фахові) компетентності (СК): СК2. Здатність розробляти, організовувати та здійснювати заходи з підвищення продуктивності тварин, контролю безпечності та якості продуктів їх переробки й ефективності її виробництва.

СК4. Здатність моделювати та проектувати технологічні процеси виробництва і переробки продукції тваринного походження.

СК5. Здатність організовувати підприємницьку і фінансову діяльність та оцінювати економічну ефективність виробництва і переробки продукції тваринного походження.

СК7. Здатність створювати та застосовувати системи та способи переробки продукції тваринного походження.

СК8. 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.

Програмні результати навчання (ПРН): ПРН1. Оцінювати та забезпечувати якість та безпечність технологій виробництва продукції тваринництва, кормів та кормових засобів, рівнів живлення тварин та продукції тваринного походження.

ПРН2. Розробляти, впроваджувати й модернізувати ефективні технології і процеси у сфері виробництва і переробки продукції тваринництва.

ПРН6. Будувати та досліджувати моделі технологічних процесів виробництва і переробки продуктів тваринництва, оцінювати їх адекватність, визначати межі застосовності.

ПРН7. Здійснювати управління складною діяльністю у сфері виробництва і переробки продуктів тваринництва, визначати цілі та завдання, планувати і розподіляти роботи, управляти ресурсами.

ПРН9. Приймати ефективні рішення з питань виробництва і переробки продукції тваринництва, у тому числі у складних і непередбачуваних умовах, прогнозувати їх розвиток, визначати фактори, що впливають на досягнення поставлених цілей, аналізувати і порівнювати альтернативи, оцінювати ризики та імовірні наслідки рішень.

ПРН10. Нести відповідальність за розвиток професійних знань і практик, оцінювання стратегічного розвитку команди, формування ефективної кадрової політики.

2. Програма та структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин								
	денна форма					заочна форма			
	тижні	усього	у тому числі			усього	у тому числі		
			л	п	с.р.		л	п	с.р.
Модуль 1. «Елементи виробництва і переробки продукції тваринництва»									
Тема 1. Теоретичні аспекти управління виробництвом і переробкою продукції тваринництва	1	8	2	2	4	11,8	1	0,8	10
Тема 2. Підсистеми виробництва і переробки продукції тваринництва	2	8	2	2	4	16,8	1	0,8	15
Тема 3. Елементи виробництва і переробки продукції тваринництва	3, 4	10	4	4	8	16,8	1	0,8	15
Тема 4. Елементи впливу на виробництво і переробку продукції тваринництва	5, 6	10	4	4	8	16,8	1	0,8	15
Тема 5. Управлінські рішення щодо виробництва і переробки продукції тваринництва	7	10	4	4	8	11,8	1	0,8	10

Разом за модулем 1	56	14	14	28	74	5	4	65	
Модуль 2. «Функції управління виробництвом і переробкою продукції тваринництва»									
Тема 6. Класифікація функцій управління виробництвом і переробкою продукції тваринництва	8	8	2	2	4	13,8	1	0,8	12
Тема 7. Планування виробництва і переробки продукції тваринництва	9	8	2	2	4	11,8	1	0,8	10
Тема 8. Організація та координація виробництва і переробки продукції тваринництва	10, 11	16	4	4	8	16,8	1	0,8	15
Тема 9. Безперервність виробництва і переробки продукції тваринництва (стимулювання та мотивація)	12, 13	16	4	4	8	16,8	1	0,8	15
Тема 10. Контроль виробництва і переробки продукції тваринництва	14, 15	16	4	4	8	16,8	1	0,8	15
Разом за модулем 2	64	16	16	32	74	3	4	67	
Усього годин	120	30	30	60	148	8	8	132	
Курсовий проєкт (робота) з управління виробництвом і переробкою продукції тваринництва (відповідно до водств, передбачених у дипломній роботі)	30	-	-	30	30	-	-	30	
Усього годин	150	30	30	90	178	8	8	162	

3. Теми лекцій

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Теоретичні аспекти управління виробництвом і переробкою продукції тваринництва	2
2	Підсистеми виробництва і переробки продукції тваринництва	2
3	Елементи виробництва і переробки продукції тваринництва	4
4	Елементи впливу на виробництво і переробку продукції тваринництва	4

5	Управлінські рішення щодо виробництва і переробки продукції тваринництва	2
6	Класифікація функцій управління виробництвом і переробкою продукції тваринництва	2
7	Планування виробництва і переробки продукції тваринництва	2
8	Організація та координація виробництва і переробки продукції тваринництва	4
9	Безперервність виробництва і переробки продукції тваринництва (стимулювання та мотивація)	4
10	Контроль виробництва і переробки продукції тваринництва	4
Усього		30

4. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Визначення стану та проблем виробництва і переробки продукції тваринництва	2
2	Визначення підсистем виробництва і переробки продукції тваринництва	2
3	Визначення елементів виробництва і переробки продукції тваринництва	4
4	Визначення елементів впливу на виробництво і переробку продукції тваринництва	4
5	Розробляння управлінських рішень щодо інноваційного виробництва і переробки продукції тваринництва	2
6	Визначення загальних правил управління функціями виробництва і переробки продукції тваринництва	2
7	Планування і складання бюджету інноваційного виробництва і переробки продукції тваринництва	2
8	Визначення організаційної структури підприємства з виробництва і переробки продукції тваринництва	4
9	Обґрунтувати методи координації та мотивації виробництва і переробки продукції тваринництва	4
10	Визначення кількісних і якісних показників продукції тваринництва та методів їх контролю	4
Усього		30

5. Теми самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Робочі операції з виробництва і переробки продукції тваринництва (відповідно до теми дипломної роботи)	45
2	ДСТУ і Директиви ЄС щодо технологій виробництва і переробки продукції тваринництва та їх контролю	45
Усього		90

6. Методи та засоби діагностики результатів навчання:

- усне або письмове опитування;
- тестування;
- захист практичних робіт;
- захист розрахункових/графічних робіт;
- пірінгове навчання.

7. Методи навчання:

- проблемне навчання;
- практико-орієнтоване навчання;
- кейс-метод;
- проєктне навчання;
- перевернутий клас;
- навчання через дослідження;
- навчальні дискусії та дебати;
- командна робота.

8. Оцінювання результатів навчання.

Оцінюють знання здобувача вищої освіти за 100-бальною шкалою, яку переводить у національну оцінку згідно з чинним «Положенням про екзамени та заліки у НУБіП України».

8.1. Розподіл балів за видами навчальної діяльності

Вид навчальної діяльності	Результати навчання	Оцінювання
Модуль 1. «Елементи виробництва і переробки продукції тваринництва»		
П.р. 1. Визначення стану та проблем виробництва і переробки продукції тваринництва	ПРН 1, 2, 6, 7, 9, 10. ЗдВО повинен визначати проблеми у виробництві і переробці продукції тваринництва на підставі їх стану: знати підсистеми виробництва і переробки продукції тваринництва, основні елементи виробництва і переробки продукції тваринництва, елементи впливу на виробництво і переробку продукції тваринництва, принципи економічного обґрунтування і методи прогнозування управлінських рішень, робочі операції відповідно до обраного водства; вміти заповнювати документи виробничого і племісного обліку відповідно до водства; аналізувати результати обліку та діяльності в господарств.	10
П.р. 2. Визначення підсистем виробництва і переробки продукції тваринництва		10
П.р. 3. Визначення елементів виробництва і переробки продукції тваринництва		10
П.р. 4. Визначення елементів впливу на виробництво і переробку продукції тваринництва		10
П.р. 5. Розробляння управлінських рішень щодо інноваційного виробництва і переробки продукції тваринництва		10
Самостійна робота 1. Робочі операції з виробництва і переробки продукції тваринництва (відповідно до теми дипломної роботи)		10
Навчальний тест за модулем 1		10
Модульна контрольна робота 1.	30	

Всього за модулем 1		100	
Модуль 2. «Функції управління виробництвом і переробкою продукції тваринництва»			
П.р. 6. Визначення загальних правил управління функціями виробництва і переробки продукції тваринництва	ПРН 1, 2, 6, 7, 9, 10. ЗдВО повинен знати класифікацію функцій управління виробництвом і переробкою продукції, особливості складання стратегічних і тактичних планів виробництва і переробки продукції тваринництва, організаційні форми та методи координації, принципи побудови структури управління та делегування повноважень, методи мотивації виробництва та прийняття рішень, сутність, принципи, функції, види, головні системи, процес та етапи контролю, нормативно-правові акти, які регулюють виробництво і переробку продукції обраного водства. Вміти визначати склад і властивості продукції тваринництва, згідно з вимогами стандартів	10	
П.р. 7. Планування і складання бюджету інноваційного виробництва і переробки продукції тваринництва		10	
П.р. 8. Визначення організаційної структури підприємства з виробництва і переробки продукції тваринництва		10	
П.р. 9. Обґрунтувати методи координації та мотивації виробництва і переробки продукції тваринництва		10	
П.р 10. Визначення кількісних і якісних показників продукції тваринництва та методів їх контролю		10	
Самостійна робота 2. ДСТУ і Директиви ЄС щодо технологій виробництва і переробки продукції тваринництва та їх контролю		10	
Навчальний тест за модулем 2		10	
Модульна контрольна робота 2.		30	
Всього за модулем 2			100
Навчальна робота		$(M1 + M2)/2 * 0,7 \leq 70$	
Екзамен	30		
Всього за курс	$(\text{Навчальна робота} + \text{екзамен}) \leq 100$		
Курсовий проєкт		100	

8.2. Шкала оцінювання знань здобувача вищої освіти

Рейтинг здобувача вищої освіти, бали	Оцінка за національною системою (екзамени)
90-100	відмінно
74-89	добре
60-73	задовільно
0-59	незадовільно

8.3. Політика оцінювання

Політика щодо деєлайнів та перескладання	Роботи, які здають із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання модулів відбувається із дозволу лектора за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
Політика щодо академічної доброчесності	Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (у т.ч. із використанням мобільних девайсів). Курсові роботи, реферати повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу
Політика щодо відвідування	Відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись індивідуально (в он-лайн формі за погодженням із деканом факультету)

9. Навчально-методичне забезпечення:

- електронний навчальний курс навчальної дисципліни (на навчальному порталі НУБіП України eLearn - <https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=904>);
- конспекти лекцій та їх презентації (в електронному вигляді);
- підручники, навчальні посібники, практикуми;
- методичні матеріали щодо вивчення навчальної дисципліни для здобувачів вищої освіти денної та заочної форм здобуття вищої освіти;
- програма навчальної (виробничої) практики навчальної дисципліни (якщо вона передбачена навчальним планом).

10. Рекомендовані джерела інформації

1. ISO 14000. Система управління охороною природи.
2. ISO 9000:2005. Quality management systems. Fundamentals and vocabulary.
3. ISO 9001:2000. Система виявлення мотиваційних потреб персоналу.
4. Kruk O., Ugnivenko A. Characteristics of beef traits in crossbred bulls with different degrees of its marbling. *Animal Science and Food Technology*. 2025. Vol. 16, Issue 1. P. 26-37. DOI: <https://doi.org/10.31548/animal.1.2025.26>.
5. Kruk O., Ugnivenko A. Quality characteristics of beef depending on its marbling. *Animal Science and Food Technology*. 2024. Vol. 15, Issue 3, P. 58-71. DOI: <https://doi.org/10.31548/animal.3.2024.58>.
6. Kruk O., Ugnivenko A. The area of loin eye in bulls of the Ukrainian Black-and-White dairy breed and its relationship with beef characteristics. *Animal Science and Food Technology*. 2024. Vol. 15, Issue 2. P. 93-106. DOI: <https://doi.org/10.31548/animal.2.2024.93>.
7. Kruk O., Ugnivenko A., Antoniuk T., Kolisnyk O., Slobodyanyuk N., Nosevych D., Naumenko T., Gruntkovskyi M. Evaluation of beef carcass quality using the muscle eye area M. longissimus dorsi. *Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences*. 2024. Vol. 18. P. 619–632. DOI: <https://doi.org/10.5219/1989>.
8. Kruk O., Ugnivenko A., Nosevych D., Antoniuk T., Slobodyanyuk N., Israeli V., Holembovska N., Naumenko T. Beef quality and sensory traits in relation to subcutaneous fat color in dairy bulls. 2025. *Scifood*. Vol. 19. P. 327-342. DOI: <https://doi.org/10.5219/scifood.35>.
9. Kruk O., Ugnivenko A., Nosevych D., Natalich O., Gruntkovskyi M., Kharsika I., Androshchuk O., Stetsiuk I. The effect of the carcass fat thickness on the qualitative technological and sensory attributes of beef. *Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences*. 2024. Vol. 18. P. 977–992. DOI: <https://doi.org/10.5219/2021>.
10. Kruk, O., Ugnivenko A. Relationship between the chemical composition, physical, technological, and sensory properties of beef and the colour of muscle tissue. *Animal Science and Food Technology*. 2024. Vol. 15, Issue 1. P. 42-54. DOI: <https://doi.org/10.31548/animal.1.2024.42>.

11. Matvieiev M., Bila L., Ugnivenko A., Nosevych D., Getya A., Tyasi T. L. Application of Data Mining Algorithms For Estimating Live Body Weight From Linear Body Measurements of Ukrainian Beef Cattle Breed. *Appl. Ecol. Environ. Res.* 2025. Vol. 23, Issue 2. P. 1853-1864. DOI: http://dx.doi.org/10.15666/aecer/2302_1853186.
12. ОН SAS. Система управління охороною праці.
13. Ugnivenko A. M., Nosevych D. K., Antoniuk T.A. Topical issues of the development of veterinary medicine and breeding technologies. *Izdevnieciba «Baltija Publishing»*. 2022. P. 405-456. DOI: <https://doi.org/10.30525/978-9934-26-258-6-12>.
14. Вдовенко Н. М., Михальчишина Л. Г., Павленко М. М. Економіка у тваринництві: навчальний посібник. К. : НУБіП України, 2019. 256 с.
15. Гевко І.Б. Методи прийняття управлінських рішень: підручник. Київ : «Кондор», 2009. 187 с.
16. ДСТУ ISO 22000:2007. Система управління безпечністю харчових продуктів (НАССР). Режим доступу: http://www.lab.biz.ua/apps/dstu_iso_22000.pdf
17. Коваленко Г. В., Альбещенко О.С. Економіка і бухгалтерський облік у тваринництві : конспект лекцій. Миколаїв : МНАУ, 2016. 122 с.
18. Красняк О.П. Менеджмент і маркетинг у тваринництві. Методичні рекомендації з організації самостійної роботи для студентів галузі знань 20 Аграрні науки та продовольство, спеціальності 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва освітнього рівня Перший (бакалаврський) денної та заочної форми навчання. Вінниця : ВНАУ, 2020. 100 с.
19. Лаврук В.В. Державна політика сприяння інвестиційного забезпечення розвитку тваринництва України. *Інвестиції: практика та досвід*. 2019. № 4. С. 130-134.
20. Луцяк В.В., Красняк О.П., Кондратова М.В. Маркетингова діяльність підприємства. Вінниця : ТОВ «ТВОРИ», 2019. 354 с.
21. Менеджмент : Підручник / Бірюченко С.Ю. та ін.; під заг. ред. Т.П. Остапчук. Державний університет «Житомирська політехніка». Житомир : Вид-во «Рута», 2021. 856 с.
22. Наталич О. В., Колісник О. І., Носевич Д. К., Угнівенко А. М. Використання ознак інтер'єру у розведенні великої рогатої худоби м'ясних порід: монографія. К : ЦП «Компринт», 2024. 134 с.
23. Ноздріна Л.В., Яцук В.І., Полотай О.І. Управління проектами: підручник. Київ : Центр учбової літератури, 2010. 432 с.
24. Носевич Д. К., Крук О. П., Угнівенко А. М., Колісник, О. І. Наукові та практичні основи використання інбридингу у м'ясному скотарстві: монографія. К. : ЦП «Компринт», 2023. 172 с.
25. Решетняк О.І. Планування і контроль на підприємстві. Харків : Видавництво НУА, 2012. 348 с.

26. Угнівенко А. М., Колісник О. І., Антонюк Т. А., Прудніков В. Г., Носевич Д. К. Біологія великої рогатої худоби м'ясних порід : монографія. Київ : ФОП Ямчинський О.В., 2020. 608 с.
27. Угнівенко А. М., Колісник О. І., Носевич Д. К. Наукові основи підбору батьків у м'ясному скотарстві: монографія. Київ: ЦП «Компринт». 2021. 400 с.
28. Угнівенко А.М., Кос Н.В., Колісник О.І. Управління виробництвом продукції м'ясного скотарства: навчальний посібник. Київ : «ЦП Компринт», 2019. 333 с.