



Лектор курсу  
Контактна інформація  
лектора (e-mail)  
Сторінка курсу в eLearn

## СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ

### «Сучасні технології виробництва продукції свинарства»

Ступінь вищої освіти – Доктор філософії  
 Спеціальність 204 – «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»  
 Освітньо-наукова програма «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»  
 Рік навчання 1, семестр 2  
 Форма навчання денна і заочна  
 Кількість кредитів ЄКТС 5  
 Мова викладання українська

Лихач Вадим Ярославович  
 д.с.-г.н., професор, [vylykhach80@nubip.edu.ua](mailto:vylykhach80@nubip.edu.ua)

### ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

(до 1000 друкованих знаків)

Предметом дисципліни «Сучасні технології виробництва продукції свинарства» є вивчення питання сучасних промислових технологій виробництва різних видів продукції свинарства, їх розвиток, впровадження та поширення. Метою вивчення дисципліни є формування у здобувачів професійних знань щодо існуючих шляхів удосконалення технологічних процесів виробництва продукції свинарства, спрямованих на ресурсо- та енергозбереження, отримання високоякісних продуктів за підвищення рентабельності ведення галузі. Опанування цієї дисципліни дає майбутнім фахівцям можливість на основі проведення аналізу існуючих технологій у свинарстві визначити напрями удосконалення технологічних процесів виробництва продукції з метою їх оптимізації та мінімальних витрат ресурсів.

Основними компетентностями, якими повинен володіти здобувач під вивчення дисципліни є: комплексність у проведенні досліджень у свинарстві; комплексність у проведенні критичного аналізу різних інформаційних джерел, авторських методик, конкретних освітніх, наукових та професійних текстів щодо технологій виробництва продукції свинарства; здатність створювати нові знання через оригінальні дослідження, якість яких може бути визнана на національному та міжнародному рівнях; здатність до підприємництва та прояву ініціативи щодо впровадження у виробництво результатів дисертаційного дослідження. Згідно навчального плану дисципліна складається із 150 годин/5,0 кредитів, з них: лекційні заняття – 20 годин/0,7 кредити, лабораторні заняття – 20 годин/0,7 кредит, самостійна робота – 110 годин/3,6 кредити.

### СТРУКТУРА КУРСУ

Тема	Години (лекції/лабораторні, практичні, семінарські)	Результати навчання	Завдання	Оцінювання
<b>2 семестр календарного плану*</b>				
<b>Тема 1.</b> Складові технологічного процесу свинарстві. у	2/2	Здобувач вищої освіти повинен: <u>Знати</u> структуру сучасного технологічного процесу виробництва продукції свинарства. <u>Розуміти</u> основні	На лабораторному занятті здобувач вищої освіти повинен опанувати та набути навиків роботи 3	7

		критерії формування технології виробництва продукції свинарства за сучасних технологічних рішень.	нормативною документацією у технологічному процесі виробництва продукції свинарства. Виконання самостійної роботи (8 годин).	
<b>Тема 2.</b> Технології виробництва продукції свинарства – стан, шляхи оптимізації, перспективи розвитку.	2/2	Здобувач вищої освіти повинен: <u>Знати</u> мету, завдання, функції проектування технологічного процесу виробництва продукції свинарства. Теоретичну базу сучасної технології, шляхів оптимізації та підвищення конкурентоспроможності виробництва. <u>Розуміти</u> основні види проектування технологічного процесу виробництва продукції свинарства.	На лабораторному занятті здобувач вищої освіти повинен опанувати сучасні аспекти у технологічному процесі виробництва продукції свинарства. Виконання самостійної роботи (8 годин).	7
<b>Тема 3.</b> Вимоги норм технологічного проектування країн Євросоюзу та України щодо сучасного обладнання у свинарстві.	2/2	Здобувач вищої освіти повинен: <u>Знати</u> загальні поняття про норми технологічного проектування країн ЄС та України до сучасного обладнання у свинарстві. <u>Розуміти</u> порядок сертифікації обладнання для свинарства, норм технологічного проектування, імплементацію Угоди про асоціацію між Україною та ЄС.	На лабораторному занятті здобувач вищої освіти повинен опанувати та набути навиків роботи з нормативною документацією у технологічному процесі виробництва продукції свинарства. Виконання самостійної роботи (8 годин).	7
<b>Тема 4.</b> Морфо-хімічний склад та фактори, які впливають на якість м'яса.	2/2	Здобувач вищої освіти повинен: <u>Знати</u> морфо-хімічний склад м'яса. Нормативи та вимоги стандартів якості свинини. Основні фактори, що впливають на якісні показники м'ясо-сальної продукції. <u>Розуміти</u> принципи оцінки якості та морфо-хімічного складу свинини.	На лабораторному занятті здобувач вищої освіти повинен опанувати та набути навиків роботи з вимогами до якості м'ясо-сальної продукції та відповідності вимогам до якості країн ЄС. Виконання самостійної роботи	7

			(8 годин).	
<b>Тема 5.</b> Екологічні аспекти ведення свинарства	2/2	Здобувач вищої освіти повинен: <u>Знати</u> систему та вимоги до екологічного ведення галузі свинарства. <u>Аналізувати</u> основні категорії та основні принципи екологічного виробництва продукції свинарства та шляхи їх реалізації.	На лабораторному занятті здобувач вищої освіти повинен проводити моделювання технологічних процесів утилізації відходів за впровадження оптимізованих рішень і прийомів за забезпечення екологічного благополуччя довкілля. Виконання самостійної роботи (8 годин).	7
<b>Тема 6.</b> Індустріальні технології утримання різних статевих і вікових груп свиней.	2/2	Здобувач вищої освіти повинен: <u>Знати</u> шляхи оптимізації технологічних процесів виробництва продукції свинарства за дотримання високих показників її якості.	На лабораторному занятті здобувач вищої освіти повинен опанувати та набути навиків роботи з розробки нормативних документи щодо технологій виробництва продукції свинарства. Виконання самостійної роботи (14 годин).	7
<b>Тема 7.</b> Основи проектування свинарських підприємств.	2/2	Здобувач вищої освіти повинен: <u>Знати</u> принципи випробування й технологічну оцінку окремих типів споруд, машин і технологічного обладнання, систем механізації та автоматизації технологічних процесів у свинарстві за впровадження ресурсозберігаючих і інноваційних прийомів у виробничий процес.	На лабораторному занятті повинен опанувати та набути навиків роботи з технологічного проектування підприємств з виробництва свинини. Виконання самостійної роботи (14 годин).	7
<b>Тема 8.</b> Виробництво продукції свинарства в	2/2	Здобувач вищої освіти повинен: <u>Знати</u> біологічні особливості свиней, застосовувати прийоми підвищення	На лабораторному занятті здобувач вищої освіти повинен опанувати та	7

неспеціалізовані господарства.		реалізації їх генетичного потенціалу продуктивності за впровадження нових технологічних рішень і операцій. Принципи органічного сільського господарства.	набути навиків організації виробництва продукції свинарства в неспеціалізованих господарствах. Виконання самостійної роботи (14 годин).	
<b>Тема 9.</b> Системний біоінжиніринг в свинарстві.	2/2	Здобувач вищої освіти повинен: <u>Знати</u> види інноваційної діяльності, що передбачає надання інженерно-консультаційних послуг дослідницького, проектно-конструкторського, розрахунково-аналітичного характеру.	На лабораторному занятті здобувач вищої освіти повинен опанувати та набути навиків які пов'язані зі створенням об'єктів сільського господарства, підготовкою техніко-економічних обґрунтувань проектів, розробленням рекомендацій щодо організації виробництва і управління, а також забезпеченням діяльності підприємств. Виконання самостійної роботи (14 годин).	7
<b>Тема 10.</b> Менеджмент і маркетинг у свинарстві.	2/2	Здобувач вищої освіти повинен: <u>Знати</u> основні принципи оперативного управління виробництвом та реалізації продукції свинарства, що задовольняє потребу споживачів і відповідає їх запитам для максимізації прибутку.	На лабораторному занятті здобувач вищої освіти повинен опанувати та набути навиків організації, управління виробництвом і маркетингових функцій підприємства. Виконання самостійної роботи (14 годин).	7
<b>Всього за семестр</b>				<b>70</b>
<b>Залік</b>				<b>30</b>
<b>Всього за курс</b>				<b>100</b>
<b>* Примітка.</b> Проведення видів занять здійснюється відповідно до графіку освітнього процесу				

## ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

<b>Політика щодо дедлайнів та перескладання:</b>	<p>До основних принципів проведення занять належать:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. відкритість до нових ідей, толерантність, доброзичлива партнерська атмосфера взаєморозуміння та творчого розвитку;</li> <li>2. усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін;</li> <li>3. різноманітні моделі роботи на заняттях, дають можливість здобувачам вищої освіти розкрити свій власний потенціал, навчитись довіряти своїм партнерам, розвинути навички інтелектуальної роботи в команді;</li> <li>4. передбачено інтенсивне використання мобільних технологій навчання, що дає змогу здобувачам вищої освіти та викладачеві спілкуватися один з одним у будь-який зручний для них час, а здобувачам вищої освіти, які відсутні на заняттях, отримати необхідну навчальну інформацію та представити виконані завдання;</li> <li>5. протягом навчання активно розвиваються автономні навички здобувачів вищої освіти, які можуть підготувати додаткову інформацію за темою, що не увійшла до переліку тем лабораторних занять змістовних модулів та виступити з презентацією та інформуванням додатково.</li> <li>6. роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання модулів відбувається із дозволу лектора за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний);</li> <li>7. якщо здобувач вищої освіти відсутній з поважної причини, він/вона презентує виконані завдання під час самостійної підготовки та консультації викладача у час відпрацювань з науково-педагогічним працівником за розкладом консультацій.</li> </ol>
<b>Політика щодо академічної доброчесності:</b>	<p>Списування під час модульних контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Реферати, інформаційні повідомлення, презентаційні матеріали повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу. Під час роботи над індивідуальними науково-дослідними завданнями та проектами не допустимо порушення академічної доброчесності.</p>
<b>Політика щодо відвідування:</b>	<p>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)</p>

## ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ СТУДЕНТІВ

Рейтинг здобувача вищої освіти, бали	Оцінка національна за результати складання екзаменів заліків	
	екзаменів	заліків
90-100	відмінно	зараховано
74-89	добре	
60-73	задовільно	
0-59	незадовільно	не зараховано