

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**  
**ВІДОКРЕМЛЕННИЙ СТРУКТУРНИЙ ПІДРОЗДІЛ**  
**«РОЖИЩЕНСЬКИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ**  
**ЛЬВІВСЬКОГО НАЦІОНАЛЬНОГО УНІВЕРСИТЕТУ ВЕТЕРИНАРНОЇ**  
**МЕДИЦИНИ ТА БІОТЕХНОЛОГІЙ ІМЕНІ С. З. ГЖИЦЬКОГО»**

**ВСТУП ДО СПЕЦІАЛЬНОСТІ**  
**ПРОГРАМА (ОРІЄНТОВНА)**

**навчальної дисципліни**  
**підготовки фахових молодших бакалаврів**  
**спеціальності 204 Технологія виробництва і переробки**  
**продукції тваринництва**  
**в закладах фахової передвищої освіти**

**Рожище**  
**2021**

**Укладач програми:**

Куденчук Л. А., викладач спеціальних дисциплін, спеціаліст вищої кваліфікаційної категорії, викладач-методист ВСП «Рожищенський фаховий коледж ЛНУВМБ імені С. З. Гжицького»

**Рецензент:**

Мосійчук Г. С., викладач технологічних дисциплін, спеціаліст вищої кваліфікаційної категорії, викладач-методист ВСП «Рожищенський фаховий коледж ЛНУВМБ імені С. З. Гжицького»

**Рекомендовано** цикловою комісією технологічних дисциплін ВСП «Рожищенський фаховий коледж ЛНУВМБ імені С. З. Гжицького» (протокол від 22.10.2021 р. № 3)

**Схвалено** педагогічною радою ВСП «Рожищенський фаховий коледж ЛНУВМБ імені С. З. Гжицького» (протокол від 21.12.2021 р. № 4)

При укладанні програми навчальної дисципліни за основу взята орієнтовна програма навчальної дисципліни «Вступ до спеціальності», рекомендована Науково-методичним центром аграрної освіти від 15 червня 2016 року.

## ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ПРОГРАМИ

### «Вступ до спеціальності»

Галузь знань	20 Аграрні науки та продовольство
Спеціальність	204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва
Освітньо-професійна програма	Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва
Освітньо-професійний ступінь	Фаховий молодший бакалавр
Нормативна чи вибіркова	Вибіркова
Кількість кредитів ЄКТС	2
Загальна кількість годин	60
<b>Форма організації освітнього процесу та види навчальних занять, обсяг годин:</b>	
Навчальні заняття:	
Лекції	16
Практичні заняття	14
Самостійна робота	30
Форма підсумкового контрольного заходу	залік

## ВСТУП

Яким би шляхом не йшло людство, яким би не був соціальний устрій – продукти харчування були і завжди залишатимуться найважливішим чинником соціального розвитку і незалежності будь-якої держави.

Перехід до ринкових відносин, формування багатокладної економіки країни, розвиток різних форм господарювання, науково-технічного прогресу, широкого впровадження інформаційних технологій вимагають відповідного кадрового забезпечення, а отже, значного підвищення рівня професійної підготовки кваліфікованих фахівців, її фундаменталізації та гнучкості з метою задоволення потреб ринку та сприяння працевлаштування випускників.

Дисципліна “Вступ до спеціальності” займає важливе місце у підготовці техника-технолога з виробництва та переробки продукції тваринництва.

Мета навчальної дисципліни:

- ознайомити студентів із значенням і роллю тваринництва у вирішенні продовольчої програми країни;
- розглянути етапи розвитку тваринництва і переробної промисловості;
- вивчити базові поняття із зоотехнології;
- розширити кругозір студентів про структуру аграрної освіти, особливості організації навчального процесу в коледжі;
- дати студентам загальні відомості про професійне спрямування майбутніх випускників, об’єкти професійної діяльності.

Після вивчення дисципліни студент повинен **знати**:

- значення тваринництва в економіці країни, етапи розвитку тваринництва і переробної промисловості, зв’язок зоотехнії з біологією і економікою;
- організацію технологічного процесу при виробництві і переробці продукції тваринництва;
- структуру аграрної освіти;
- загальні вимоги до фахівця з виробництва і переробки тваринницької продукції.

**Уміти:**

- орієнтуватись у технологічних термінах;
- користуватись спеціальною літературою;
- оволодівати навичками самостійної роботи.

Тематичний план, запропонований у програмі, є орієнтовним. При складанні робочої програми викладач може змінювати кількість годин, що відводиться на вивчення окремих тем, з обов’язковим збереженням загальної кількості годин, передбаченої навчальним планом. Внесені зміни повинні бути обговорені на засіданні циклової комісії та затверджені заступником директора з навчальної роботи.

## 1. ОРІЄНТОВНА СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Назва теми	Кількість годин			
	всього	зокрема		
		теоре- тичні	прак- тичні	самостійне вивчення
1. Вступ. Етапи розвитку тваринництва	6	2	-	4
2. Виробництво і переробка продукції тваринництва в роки незалежної України	8	2	2	4
3. Біологія і зоотехнія	8	2	2	4
4. Організація технологічного процесу при виробництві і переробці продукції тваринництва	8	2	2	4
5. Економіка тваринництва	4	2	-	2
6. Розвиток тваринництва та переробної промисловості в регіоні	14	2	8	4
7. Аграрна освіта в Україні	6	2	-	4
8. Сучасна спеціальність. Сучасний фахівець з виробництва і переробки продукції тваринництва	6	2	-	4
Всього	60	16	14	30

## **2. ІНФОРМАЦІЙНИЙ ОБСЯГ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

### **1. Вступ. Етапи розвитку тваринництва**

Значення, зміст, теоретичні основи дисципліни. Роль тваринництва у вирішенні продовольчої програми країни. Підготовка техника-технолога і його роль у виробництві та переробці продукції тваринництва. Об'єкти професійної діяльності.

Тваринний світ як об'єкт пильної уваги первісної людини. Одомашнювання сільськогосподарських тварин. Тваринництво в добу середньовіччя. Розвиток тваринництва в епоху Відродження і реформації. Тваринництво в ХХ столітті. Переробна промисловість в різні етапи розвитку тваринництва.

### **2. Виробництво і переробка продукції тваринництва в роки незалежної України**

Стан, проблеми і перспективи виробництва і переробки продукції тваринництва в роки незалежної України. Етапи реформування аграрного сектору економіки.

#### **Практичне заняття 1**

Вивчення основних законодавчих документів, спрямованих на підвищення племінних і продуктивних якостей тварин, підвищення економічності та конкурентоспроможності галузі.

### **3. Біологія і зоотехнія**

Диференціація наук біологічного комплексу. Використання в зоотехнії морфологічних методів дослідження. Роль біохімії і фізіології в підвищенні продуктивності тварин. Еволюційне вчення і генетика сільськогосподарських тварин – основа їх вдосконалення.

#### **Практичне заняття 2**

Вивчення основних зоотехнічних термінів.

### **4. Організація технологічного процесу при виробництві та переробці продукції тваринництва**

Будівництво тваринницьких приміщень, цехів по виробництву і переробці продукції, їх стандартизація, електрифікація і обладнання.

Корми і годівля тварин. Механізація і автоматизація технологічних процесів в тваринництві та переробній промисловості. Техніка безпеки в тваринництві і на переробних підприємствах.

### **Практичне заняття 3**

Вивчення правил техніки безпеки під час роботи з тваринами і технологічним обладнанням.

## **5. Економіка тваринництва**

Вплив економіки на розвиток зоотехнії. Економічна ефективність тваринництва. Рентабельність тваринництва і економічні проблеми підвищення її ефективності. Структура агропромислового комплексу України.

## **6. Розвиток тваринництва та переробної промисловості в регіоні**

Характеристика розвитку тваринництва та переробної промисловості в регіоні. Досвід найкращих підприємств по виробництву і переробці продукції тваринництва.

### **Практичне заняття 4**

Ознайомлення з технологією виробництва продукції тваринництва сільськогосподарських підприємств.

### **Практичне заняття 5**

Ознайомлення з технологічними процесами на переробних підприємствах.

## **7. Аграрна освіта в Україні**

Навчальний період для підготовки молодших спеціалістів, бакалаврів, магістрів у вищих навчальних закладах, які готують фахівців з виробництва та переробки продукції тваринництва. Навчальний рік, навчальний семестр, заліково-екзаменаційна сесія. Види занять, які використовуються у навчальному процесі. Організація самостійної роботи студентів. Підготовка рефератів з окремих тем, курсових робіт з навчальних дисциплін. Проміжна атестація студентів, її особистості на різних курсах. Захист практики. Державні іспити. Основні критерії оцінки знань студентів. Навчальний план, його структура. Галузевий стандарт вищої освіти.

## **8. Сучасна спеціальність. Сучасний фахівець з виробництва і переробки продукції тваринництва**

Кваліфікаційна характеристика сучасного фахівця. Професійне призначення, первинні посади, виробничі функції та типові задачі діяльності техніків-технологів. Освітні та кваліфікаційні вимоги до випускників вищих навчальних закладів у вигляді переліку здатностей та умінь вирішувати задачі діяльності. Спеціалізації із спеціальності “Виробництво та переробка продукції тваринництва”. Техніка пошуку роботи.

### **3. САМОСТІЙНА РОБОТА**

Основним завданням в закладах фахової передвищої освіти на сучасному етапі розвитку суспільства є формування творчої особистості спеціаліста, здатного до самостійного підвищення фахового рівня, самоосвіти, креативності, інноваційної діяльності. Але розв’язання цього завдання неможливе, якщо в освітньому процесі існуватиме лише передача знань від викладача до студента. Щоб залучити студента до активного здобуття знань, неоціненною є роль самостійної роботи.

В орієнтовній структурі навчальної дисципліни до кожного розділу вказано кількість годин, відведена на самостійне вивчення. Самі ж теми на самостійне вивчення визначає викладач, що забезпечуватиме його творче ставлення до праці, надасть можливості розвивати педагогічно-доцільну лінію співпраці та перетворити свій предмет на засіб формування всебічно розвиненої особистості студента.

#### 4. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА І ДЖЕРЕЛА

1. Закон України «Про освіту» від 05.09.2017 № 2145-VIII  
URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2145-19#Text>
2. Закон України «Про фахову передвищу освіту» від 06.06.2019 №2745-VIII . URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2745-19#Text>
3. Наказ Міністерства освіти і науки України «Про затвердження стандарту фахової передвищої освіти зі спеціальності 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва галузі знань 20 Аграрні науки та продовольство освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр» від 30.12.2021 р. № 1478  
URL:<https://mon.gov.ua/static-objects/mon/sites/1/Fakhova%20peredvyshcha%20osvita/Zatverdzeni.standarty/2021/12/30/204-Tekhn.vyrobn.perer.pro dukts.tvarynn.30.12.pdf>
4. Наказ Міністерства соціальної політики України «Про затвердження Правил охорони праці у сільськогосподарському виробництві» від 29.08.2018 № 1240. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1090-18#n12>
5. Бусенко О. Т. Технологія виробництва продукції тваринництва: підручник. Київ: «Агроосвіта», 2013. 492 с.
6. Галяс В. Л., Колотницький А. Біохімічний і біотехнологічний словник. Львів: Оріяна-Нова, 2006. 468 с.
7. Гурин В. А., Востріков В. П., Кузьмич Л. В. Основи промислових технологій і матеріалознавства: навч. посібник. Рівне: НУВГП, 2019. 310 с.
8. Каденюк О.С. Аграрна Історія України (з найдавніших часів до сьогодення). Навчальний підручник для студентів вищих навчальних закладів аграрної освіти. Кам'янець-Подільський, 2018. 310 с.
9. Колонтай С. М. Системи технологій: конспект лекцій. Одеса, 2020, 112 с.
10. Курта С. А. Промислові біотехнології. Курс лекцій. Івано-Франківськ, 2018. 197 с.
11. Лобова О.В., Левішко А.С., Гуменюк І.І. Біотехнології: Навч. посібник. Київ: Видавництво НУБіП України, 2021. 548 с.
12. Манойленко С.В. Тваринництво: навчальний посібник. Кропивницький: КОД, 2020. 119 с.
13. Патрева Л. С. Технологія виробництва продукції тваринництва: курс лекцій. Миколаїв : МНАУ, 2017. 277 с.
14. Титаренко О.О. Основи тваринництва. Полтава : ПП «Астроя», 2020. 230 с.
15. Туташинський В. І. Технології сучасного виробництва: навчальний посібник. Київ: КОНВІ ПРІНТ, 2021. 155 с.
16. Юлевич О. І., Ковтун С. І., Гиль М. І. Біотехнологія : навчальний посібник / за ред. М. І. Гиль. Миколаїв : МДАУ, 2012. 476 с.