

**ПОЛІСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ТЕХНОЛОГІЧНИЙ ФАКУЛЬТЕТ**

**Кафедра технологій переробки та якості продукції тваринництва**

**СИЛАБУС**

навчальної дисципліни

**«Технологія виробництва екологічно чистої та органічної продукції тваринництва»  
(2021-2022 навчальний рік)**

**1. Профіль дисципліни**

<b>Кафедра технологій виробництва продукції тваринництва</b>	Освітній ступінь: магістр Галузь знань: 20 «Аграрні науки та продовольство» Спеціальність: 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» Освітньо-професійна програма: Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва Кількість кредитів: 4 Загальна кількість годин: 120 Рік підготовки, семестр: 1-й рік, перший семестр Компонент освітньої програми: обов'язковий Цикл підготовки: професійний Вид підсумкового контролю: іспит Мова викладання: українська
--	--

**2. Інформація про викладача**

<b>Викладачі</b>	доценти, к. с.-г. н. Вербельчук, С.П. Дідух М.І.
<b>Профайл викладача</b>	<a href="http://znau.edu.ua/fakulteti/tehnologichnij-fakultet/m-about-tpyapt">http://znau.edu.ua/fakulteti/tehnologichnij-fakultet/m-about-tpyapt</a>
<b>Контактна інформація</b>	телефон, Вайбер, Телеграм Дідух М.І. – 093-8244447, e-mail: Dedukh@ukr.net
<b>Сторінка курсу в Moodle</b>	<a href="http://beta.znau.edu.ua:3398/course/view.php?id=824">http://beta.znau.edu.ua:3398/course/view.php?id=824</a>
<b>Консультації</b>	Консультація щовівторка з 15.00 до 17.00, за необхідності телефоном, через Зум, Вайбер чи Телеграм

**3. Анотація до дисципліни**

Дисципліна «Технологія виробництва екологічно чистої та органічної продукції тваринництва» є базовою для засвоєння здобувачем знань, умінь і навичок з організації та управління технологічними процесами виробництва екологічно чистої та органічної тваринницької продукції в сучасних умовах. Дисципліна спрямована забезпечити підготовку висококваліфікованих фахівців (магістрів) в галузі 20 "Аграрні науки та продовольство" зі спеціальності «технологія виробництва і переробки продукції тваринництва», надати теоретичні знання та практичні уміння удосконалення існуючих технологій та розробки нових інноваційних з метою покращення якості і безпечності продукції тваринництва та підвищення економічної ефективності функціонування переробної галузі.

#### 4. Мета та цілі дисципліни

**Мета вивчення дисципліни:** набуття студентами спеціальних теоретичних знань щодо технологій виробництва екологічно чистої та органічної продукції тваринництва, процедури її сертифікації, вимог до маркування та практичних навичок оцінки споживних властивостей і асортименту екологічно чистої та органічної продукції, сертифікованої в Україні.

**Завдання дисципліни** полягає у формуванні знань студентів з таких питань:

- аналізу екологічного станом сільських територій в Україні, існуючих законодавчих актів України та Європейського Союзу, які регулюють екологічно безпечне та органічне виробництво;
- тенденції розвитку фермерських органічних господарств та технологій виробництва екологічно чистої та органічної продукції тваринництва різних видів в Україні та світі;
- народно-господарське значення органічного виробництва різних галузей тваринництва, біологічних особливостей тварин;
- оцінка продуктивних якостей сільськогосподарських тварин при органічному виробництві;
- значення кількісної та якісної потреби в кормах при органічному виробництві та ековиробництві;
- вимоги та правила до екологічного та органічного виробництва та відповідні порядки для сертифікації компаній, які проводитимуть таку сертифікацію серед українських виробників за новими національними стандартами.

*Дисципліна націлена на формування таких компетентностей:*

- здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу;
- здатність розробляти, організовувати та здійснювати заходи з підвищення продуктивності тварин, контролю безпечності та якості продуктів їх переробки й ефективності її виробництва;
- здатність працювати самостійно та в команді з урахуванням вимог професійної дисципліни, планування та управління часом;
- здатність організовувати підприємницьку і фінансову діяльність та оцінювати економічну ефективність виробництва і переробки продукції тваринного походження;
- здатність практично управляти робочими або навчальними процесами у сфері виробництва і переробки продукції тваринного походження, які є складними, непередбачуваними та потребують нових стратегічних підходів;
- здатність застосовувати сучасні методи та інструменти для дослідження технологій виробництва та переробки продукції тваринництва, а також забезпечення якості продукції.

#### 5. Організація навчання

##### 5.1. Обсяг дисципліни

Вид занять	Обсяг годин			
	денна форма		заочна форма	
	нті	стн	нті	стн
Лекції	12	-	4	-
Лабораторні заняття	-	-	-	-
Практичні заняття	24	-	8	-
Самостійна робота	84	-	108	-
<b>ВСЬОГО</b>	<b>120</b>	<b>-</b>	<b>120</b>	<b>-</b>

##### 5.2. Формат дисципліни

Викладання дисципліни здійснюється для студентів денної форми навчання в очному форматі, для заочної – в заочному з елементами електронного навчання через систему Moodle та інші електронні платформи (Skype, ZOOM, Google Classroom).

### 5.3. Тематичний план початкової дисципліни Теми лекцій

№ з/п	Назва теми та її короткий зміст	К-сть годин	
		денна форма	заочна форма
МОДУЛЬ 1.			
Змістовий модуль 1. Виробництво екологічно чистої продукції тваринництва			
1.	Теоретичні аспекти виробництва екологічно чистої продукції. Екологічні нормативи та стандарти якості навколишнього середовища як основи виробництва екологічно чистої продукції	2	1
2	Особливості виробництва екологічно чистої продукції тваринництва. Маркування екологічно чистої продукції.	2	1
Змістовий модуль 2. Виробництво органічної продукції тваринництва.			
3.	Становлення та розвиток органічного сільськогосподарського виробництва в Україні	2	
4.	Особливості технології виробництва органічної продукції рослинництва та тваринництва	2	1
5.	Органічні стандарти. Основні правила (вимоги) до органічного виробництва	2	
6.	Сертифікація екологічно чистої та органічної продукції.	2	1
	Разом	12	4

### Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин (денна форма)	Кількість годин (заочн. форма)
1	Вивчення ознак та основних принципів виробництва екологічно чистої продукції	2	-
2	Оцінка ступеня небезпеки забруднення ґрунту хімічними речовинами. Забруднювачі кормів	4	1
3	Екологічна безпека виробництва забруднення молока та м'яса	4	2
4	Екологічна безпека при виробництві меду і риби	2	1
5	Правила ведення органічного тваринництва. Сертифікація м'ясного скотарства.	4	1
6	Технологія органічного виробництва продукції свинарства. Сертифікація продукції свинарства.	4	1
7	Технологія органічного виробництва продукції скотарства. Сертифікація молочної продукції.	4	2
8	Всього	24	8

### Теми самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин (денна форма)	Кількість годин (заочна форма)
1.	Основні принципи та правила екологічного виробництва. Правовий статус екологічно чистої продукції.	2	4
2.	Вивчення законодавчих актів України та ЄС щодо виробництва екологічно чистої та органічної	8	10

	продукції.		
3.	Нормування якості навколишнього середовища як основи виробництва екологічно чистої продукції	10	14
4.	Санітарно-гігієнічне нормування забрудненості продуктів харчування	10	12
5.	Нормування пестицидного забруднення харчових продуктів. Забруднення продукції тваринництва важкими металами та радіонуклідами.	10	12
6.	Вимоги до органічного землеробства. Шляхи переходу на органічне виробництво	10	14
7.	Антибіотики в продуктах харчування тваринного походження.	8	10
8.	Спеціальні сировинні зони (ССЗ) та їх роль у виробництві екологічно чистої продукції тваринництва	8	10
9.	Особливості годівлі та утримання тварин в господарствах при виробництві екологічно чистої та органічної продукції.	8	8
10.	Вимоги до сертифікації органічної переробки.	4	4
11.	Основи менеджменту, маркетингу, здійснення мотивування та контролювання на підприємствах з виробництва екологічно-чистої та органічної продукції тваринництва	6	8
	<b>Всього</b>	<b>84</b>	<b>108</b>

#### 5.4. Система оцінювання та вимоги

Контроль знань та вмінь здобувача вищої освіти здійснюється згідно з кредитно-трансферною системою. Рейтинг із засвоєння дисципліни визначається за 100-бальною шкалою і може розраховуватись за накопичувальною системою двома способами:

1) як сума балів, отриманих під час поточного контролю, якщо їх кількість становить не менше 60; максимальна кількість балів за поточний контроль – 100, мінімальна – 0.

2) як сума балів, отриманих під час поточного контролю та під час екзамену. Максимальна кількість балів на екзамені – 24, мінімальна – 0.

Поточний контроль знань здійснюється у формі тестування та перевірки письмового оформлення лабораторної і практичної роботи.

Екзамен здійснюється у формі тестування. Ціна одного запитання тесту – 1 бал.

Студент може бути допущений до складання екзамену, якщо кількість балів, одержаних за під час поточного контролю впродовж семестру, в сумі досягла 36 балів.

#### КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ

Підсумковий бал (за 100-бальною шкалою) визначається як середньозважена величина, залежно від питомої ваги кожної складової залікового кредиту:

Структурні елементи:	Макс. к-сть балів
Поточне опитування, тестування – заліковий модуль 1	60
Екзамен	40
<i>Разом</i>	<i>100</i>

## **6. Результати навчання**

РН 1. Оцінювати та забезпечувати якість та безпечність технологій виробництва продукції тваринництва, кормів та кормових засобів, рівнів живлення тварин та продукції тваринного походження.

РН 2. Розробляти, впроваджувати й модернізувати ефективні технології і процеси у сфері виробництва і переробки продукції тваринництва.

РН 7. Здійснювати управління складною діяльністю у сфері виробництва і переробки продуктів тваринництва, визначати цілі та завдання, планувати і розподіляти роботи, управляти ресурсами.

РН9. 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.

РН10. Нести відповідальність за розвиток професійних знань і практик, оцінювання стратегічного розвитку команди, формування ефективної кадрової політики.

## **7. Пререквізити**

Передбачається, що здобувачі освіти володіють знаннями і навичками з дисциплін біологічного циклу загальної загальноосвітньої школи.

## **8. Політики дисципліни**

Здобувачі освіти зобов'язані регулярно відвідувати заняття та активно на них працювати і систематично засвоювати навчальний матеріал. Обов'язковою вимогою при вивченні дисципліни є дотримання норм академічної доброчесності.

## **9. Технічне та програмне забезпечення**

Лекційні заняття проводяться в аудиторіях, обладнаних мультимедійними засобами, і передбачають використання презентацій. Лабораторні і практичні заняття проводяться у навчальних кабінетах та передбачають використання лабораторно обладнання, інструментів, матеріалів, мультимедійних презентацій, навчальних кінофільмів.

## **10. Література, необхідна для вивчення навчальної дисципліни**

### **Основна**

1. Запольський А.К. Українець А.І. Екологізація харчових виробництв: підручник. К.: Вища шк., 2005. 423 с.

2. Екотрофологія. Основи екологічно безпечного харчування: Навч. посібник / Т.М. Димань, М.М. Барановський, Г.О. Білявський та ін. / За наук. ред. Т.М. Димань. К.: Лібра, 2006. 304 с.

3. Органічне землеробство: з досвіду ПП «Агроекологія» Шишацького району Полтавської області. Практичні рекомендації /С.С. Антоненко, А.С. Антоненко, В.М. Писаренко [та ін.]. Полтава: РВВ ПДАА, 2010. – 200 с.

4. Органічне агровиробництво: освітні аспекти. Видавництво: Органік Прінт, 2018. 64 с.

### **Допоміжна**

1. Димань Т.М, Мазур Т.Г. Безпека продовольчої сировини і харчових продуктів: підручник. К.: ВЦ «Академія», 2011. 520 с

2. Запольський А.К. Українець А.І. Екологізація харчових виробництв: підручник. К.: Вища шк., 2005. 423 с.

3.Єрошина Т.В. Екологічно чиста продукція АПК: суть поняття, суспільногеографічні підходи до дослідження. *Український географічний журнал*. К.: 2012, № 2. С. 33-37

4. Мельник М.А. Сучасні підходи до гігієни при виробництві харчових продуктів: Матеріали V Міжнародного конгресу спеціалістів ветеринарної медицини, 3-5 жовтня 2007. НАУ. Київ. С. 163-166.

5. О с к о л ь с ь к и й В. В. Екологічно чисте виробництво: економічні та організаційні аспекти управління якістю продукції. *Економіка України*. 2013. 11 (624). С. 4-12

6. Das S., Chatterjee A., Kumar T. Organic farming in India: a vision towards a healthy nation. *Food Quality and Safety*, Volume 4, Issue 2, May 2020, Pages 69–76


### Інформаційні ресурси.

Бібліотечно-інформаційний ресурс (книжковий фонд, періодика, фонди на електронних носіях тощо) бібліотеки ЖНАЕУ, Житомирської обласної універсальної наукової бібліотеки ім. Олега Ольжича (<http://www.lib.zt.ua/>, 10014, м. Житомир, Новий бульвар, (0412) 37-84-33), Національної бібліотеки України ім. В.І. Вернадського (<http://www.nbuv.gov.ua/>, Київ, просп. 40-річчя Жовтня, 3 +380(44)525-81-04) та інших бібліотек (на розсуд викладача).

Інституційний репозитарій ЖНАЕУ (наукові статті, автореферати дисертацій та дисертації, навчальні матеріали, студентські роботи, матеріали конференцій, патенти, комп'ютерні програми, статистичні матеріали, навчальні об'єкти, наукові звіти).


Викладач  Микола Дідух

Гарант освітньої програми  Діна Лісогурська

Декан факультету  Дмитро Кучер  
Силабус затверджений на засіданні кафедри технологій переробки та якості продукції тваринництва  
Протокол №1 від 26 серпня 2021 р.

Завідувач кафедри  Тетяна Ковальчук

Обговорено та рекомендовано до затвердження  
навчально-методичною комісією технологічного факультету  
Протокол №1 від 28 серпня 2021 р.

Голова НМК факультету  Діна Лісогурська