



**ХАРКІВСЬКА ДЕРЖАВНА
ЗООВЕТЕРИНАРНА
АКАДЕМІЯ**

Знайомство з курсом

ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА ЯЛОВИЧИНИ

**Обов'язкова компонента освітньо-професійної
програми «Технологія виробництва і
переробки продукції тваринництва»
Спеціальність 204 І освітній рівень.**

Викладач: кандидат с.-г. наук, доцент

Криворучко Юрій Іванович

Кафедра: технології тваринництва та
птахівництва

Телефон - 0576357374, 0576357584.

Електронна пошта: tehnoanimal@hdzva.edu.ua

Дистанційна підтримка: Moodle



АНОТАЦІЯ: дисципліна про основні поняття годівлі, утримання та селекції м'ясної худоби, технології виробництва яловичини в умовах молочного та м'ясного скотарства. Ці поняття охоплюють походження тварин та їх продуктивність, основні породи, селекційні методи і прийоми роботи з худобою різних порід, технологію виробництва яловичини з розкриттям вітчизняного та зарубіжного досвіду. Особлива увага приділяється висвітленню шляхів подолання кризового стану галузі тваринництва, а саме виробництва яловичини, основних заходів, які забезпечують прогрес вітчизняного АПК у сучасному і майбутньому розвитку.

Метою курсу «Технологія виробництва яловичини» є формування у студентів компетентностей здатності розуміння технологій виробництва яловичини як єдину систему (вирощування, годівля, утримання, організаційно – планувальні рішення) для отримання якісної яловичини, впроваджувати у виробництво енергозберігаючі, ресурсощадні технології з найбільшим економічним ефектом, застосовувати при виробництві яловичини конкретну комунікаційну стратегію, досвід розвинених країн світу для рентабельного її виробництва та розвитку галузі м'ясного скотарства України.

Курс «Технологія виробництва яловичини» пов'язаний з природничо-науковими дисциплінами, як «Біологія», «Фізіологія с. г. тварин», та дисциплінами з циклу професійної та практичної підготовки, як «Годівля с. г. тварин», «Розведення с. г. тварин», «Проектування і будівництво підприємств по виробництву і переробці продукції тваринництва», які надають студенту знання, що вивчають способи і засоби виробництва: біологічні, технічні, організаційні та економічні; обрання певного варіанту технології виробництва і створення умов для найраціональніших комбінацій робочої сили, предметів праці (худоба, корми, технологія) і знарядь праці при виробництві конкретної продукції.

Попередні умови для вивчення курсу: засвоєння курсу «Біологія», «Фізіологія с.г. тварин», «Годівля с.г. тварин», «Розведення с.г. тварин», «Проектування і будівництво підприємств по виробництву і переробці продукції тваринництва».

ВІДПОВІДНІСТЬ СТАНДАРТУ ВИЩОЇ ОСВІТИ ТА ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНІЙ ПРОГРАМІ

Компетентності та програмні результати навчання, які формуються при вивченні даної дисципліни (кодування згідно чинної освітньо-професійної програми, в дужках вказана забезпечувана компетенція відповідного стандарту вищої освіти).

Компетентності:

ЗК 1. Здатність застосовувати знання в практичних ситуаціях (ЗКС3. Здатність застосовувати знання в практичних ситуаціях).

ЗК 5. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт (ЗКС7. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.).

ФК 1. Здатність використовувати професійні знання в галузі виробництва і переробки продукції тваринництва (ФКС 1. Здатність використовувати професійні знання в галузі виробництва і переробки продукції тваринництва для ефективного ведення бізнесу).

ФК7. Здатність застосовувати знання з біології великої рогатої худоби під час догляду та експлуатації в сучасних технологіях виробництва молока та яловичини (ФКС7 Здатність здійснювати контроль технологічних процесів під час виробництва та переробки продукції скотарства.).

Програмні результати навчання:

ПРН1. Демонструвати знання з технології виробництва і переробки продукції тваринництва (ПРНС1. Забезпечувати дотримання параметрів та контролювати технологічні процеси з виробництва і переробки продукції тваринництва).

ПРН2. Показувати знання та розуміння предметної області та розуміння професії. (ПРНС2. Навчати співробітників підприємства сучасних та нових компонентів технологічних процесів з виробництва і переробки продукції тваринництва).

ПРН5. Контролювати якість виконаних робіт (ПРНС5. Забезпечувати якість виконуваних робіт).

ПРН11. Вирішувати доцільність використання систем та способів утримання сільськогосподарських тварин та контролювати і оптимізувати мікроклімат технологічних приміщень (ПРНС11 Забезпечувати оптимальні умови утримання сільськогосподарських тварин і мікроклімат технологічних приміщень).

ПРН13. Управляти сучасними технологіями виробництва молока та яловичини (ПРНС13 Забезпечувати параметри та здійснювати технологічний контроль сучасних технологій з виробництва молока та яловичини).

ЧОМУ ВИ НАВЧИТЕСЬ, ЩО ОТРИМАЄТЕ

(Відповідність компетентностей дисципліни межах компетентностей та програмним результатам навчання освітньо-професійної програми наведена кодами в дужках; після «/» вказана форма контролю програмних результатів навчання)



Здатність аналізувати, оцінювати існуючу технологію виробництва яловичини, у тому числі і її біологічний об'єкт (велику рогату худобу) відповідно до нормативних вимог (інструкції з бонітування) та здійснювати вибір оптимального варіанту (худоби бажаного типу) для професійної діяльності (ЗК1, ПРН1,ПРН2,ПРН5)/ індивідуальні практичні завдання



Здатність користуватися нормативними документами (в т.ч. нормами технологічного проектування) в практичних умовах (ЗК1, ЗК5, ФК7, ПРН1,ПРН2,ПРН5,ПРН11)/ індивідуальні завдання з аналізу нормативної бази та практичні завдання



Здатність забезпечувати якість тваринницької продукції в процесі виробничої діяльності (ЗК1, ЗК5, ФК1, ФК7, ПРН11, ПРН13)/ індивідуальні практичні завдання

Програма вивчення дисципліни реалізується через проведення лекцій, практичних занять та самостійної роботи студентів. На вивчення дисципліни відводиться 90 годин, в тому числі 12 години лекційних, 20 годин практичних та 58 годин самостійних занять.

Формами проміжного контролю, які оцінюються на лабораторно-практичних заняттях, є: індивідуальні практичні завдання з аналізу нормативної бази та проектної документації; індивідуальні завдання з бонітування та лінійної оцінки м'ясної худоби, розрахунку ефективного потокового ритмічного виробництва яловичини.

Формою підсумкової атестації є залік.

СТРУКТУРНИЙ ПЛАН НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА ЯЛОВИЧИНИ

Напрям 204 – Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва.

Ступінь вищої освіти - Бакалавр.

Обов'язкова компонента. Курс IV.

СТРУКТУРНИЙ ПЛАН

| Види занять та форми контролю | | Обсяг дисципліни за навчальним планом | | У т.ч. по семестрам | | | |
|-------------------------------|----|---------------------------------------|-------|---------------------|----|-----------------|----|
| | | | | Денне навчання | | Заочне навчання | |
| | | кредит | годин | III | IV | IV | V |
| Всього годин по плану | | 3,0 | 90 | | 90 | | 18 |
| У т.ч. аудиторних | | 1,1 | 38 | | 38 | | 12 |
| Самостійних | | 1,9 | 52 | | 52 | | 6 |
| Із аудиторних: лекцій | | 0,6 | 18 | | 18 | | 6 |
| Лабораторних | | 0,7 | 20 | | 20 | | 6 |
| Практичних | | | | | | | |
| семінарських | | | | | | | |
| Модуль (заліковий кредит) | I | 1,0 | 30 | | 30 | | 2 |
| | II | 2,0 | 60 | | 60 | | 4 |
| Контрольна робота | | | | | | | * |
| Курсовий проект | | | | | | | |
| Залік | | | | | * | | * |
| Екзамен підсумковий | | | | | | | |

**НАЗВА, ЗМІСТ, КОМПЕТЕНТНОСТІ ЗМІСТОВИХ МОДУЛІВ
ДИСЦИПЛІНИ ТА ШИФРИ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ ВІДПОВІДНО
ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНІЙ ПРОГРАМІ**

| Назва модулів та їх зміст | Шифр компетентностей освітньої програми |
|---|---|
| <p style="text-align: center;"><u>Модуль 1</u></p> <p>Значення м'ясного скотарства та біологія м'ясної худоби Вивчає значення м'ясного скотарства, біологію м'ясної худоби, фактори, які впливають на формування м'ясної продуктивності, ріст і розвиток тварин, екстер'єр і конституцію, лінійну оцінку м'ясної худоби, м'ясну продуктивність, м'ясні породи, селекційно-племінну роботу.</p> <p>Компетентності дисципліни: здатність аналізувати, оцінювати існуючу технологію виробництва яловичини, у тому числі і її біологічний об'єкт (велику рогату худобу) відповідно до нормативних вимог (інструкції з бонітування) та здійснювати вибір оптимального варіанту (худоби бажаного типу) для професійної діяльності (ЗК1); здатність користуватися нормативними документами (в т.ч. нормами технологічного проектування) в практичних умовах (ЗК1, ЗК5, ФК7); здатність використовувати професійні знання в галузі виробництва і переробки продукції тваринництва для ефективного ведення бізнесу (ФК 1)</p> | ЗК 1, ЗК 5, ФК 1, ФК7, ПРН1, ПРН2 |
| <p style="text-align: center;"><u>Модуль 2</u></p> <p>Технології виробництва яловичини в умовах молочного та м'ясного скотарства</p> <p>Вивчає поняття про вирощування і відгодівлю худоби, типи відгодівельних господарств, годівлю і утримання молодняку за різних систем вирощування і відгодівлі, організацію кормової бази. Вивчає моделювання потокової організації технологічного процесу вирощування і відгодівлі худоби, визначення такту і ритму технологічного процесу, економічну оцінку технологічних рішень.</p> <p>Вивчає продуктивні, технологічні та економічні особливості м'ясної худоби, годівлю і утримання м'ясних корів і молодняку, нагул на м'ясо, селекційно-племінну роботу, ведення галузі у забруднених радіонуклідами зонах, економічну оцінку технологічних процесів, досвід розвинених країн світу у розвитку галузі м'ясного скотарства.</p> <p>Компетентності дисципліни: здатність аналізувати, оцінювати існуючу технологію виробництва яловичини, у тому числі і її</p> | ЗК 1, ЗК 5, ФК 1, ФК7, ПРН1, ПРН2, ПРН5, ПРН11, ПРН13 |

| | |
|--|--|
| біологічний об'єкт (велику рогату худобу) відповідно до нормативних вимог (інструкції з бонітування) та здійснювати вибір оптимального варіанту (худоби бажаного типу) для професійної діяльності (ЗК1); здатність користуватися нормативними документами (в т.ч. нормами технологічного проектування) в практичних умовах (ЗК1, ЗК5, ФК7); здатність використовувати професійні знання в галузі виробництва і переробки продукції тваринництва для ефективного ведення бізнесу (ФК 1) | |
|--|--|

Підсумковий контроль. Інтегрований модуль

Узагальнений тестовий зміст навчальної дисципліни, який об'єднує всі вищенаведені змістові модулі.

ТЕОРЕТИЧНІ ЗАНЯТТЯ (ЛЕКЦІЙНИЙ КУРС)

| № п/п | Тема та план лекції | Кількість годин | Рекомендована література |
|-------|---|-----------------|--|
| 1.* | <p style="text-align: center;"><i>Народно-господарське значення і задачі виробництва яловичини.</i></p> <p>1. Сучасний стан виробництва яловичини в Україні та країнах світу. 2. Значення м'ясного скотарства у виробництві м'яса. 3. Біологія м'ясної худоби. 4. Фактори, які впливають на формування м'ясної продуктивності.</p> | 2 | <p>1.[109...119] 5.[18...24] 5.[113...124] 6.[8...35] 6.[141...159] 16.[19...24] 16.[181...198]</p> |
| 2. | <p style="text-align: center;"><i>М'ясні породи великої рогатої худоби</i></p> <p>1. Класифікація м'ясних порід, їх використання, зберігання та удосконалення. 2. Вітчизняні м'ясні породи. 3. Британські м'ясні породи. 4. Франко-італійські м'ясні породи. 5. Американські м'ясні породи. 6. Інші перспективні м'ясні породи.</p> | 2 | <p>1.[165...191] 1.[226...289] 6.[35...84] 6.[193...239] 6.[278...291] 10.[47...106] 10.[107...265] 16.[247...278]</p> |
| 3. | <p style="text-align: center;"><i>Теоретичні основи технологій виробництва яловичини</i></p> <p>1. Технологічні нормативи виробництва яловичини. 2. Системи та способи утримання худоби при виробництві яловичини. 3. Головні фактори інтенсифікації виробництва яловичини. 4. Класифікація технологій по виробництву яловичини.</p> | 2 | <p>1.[426...455] 6.[239...270] 10.[265...306] 18.[196...201, 259...260, 280...298,]</p> |
| 4. | <p style="text-align: center;"><i>Технологія виробництва яловичини в умовах молочного скотарства</i></p> <p>1. Вирощування і відгодівля худоби. 2. Типи відгодівельних господарств. 3. Годівля та утримання молодняка за різних систем вирощування і відгодівлі. 4. Організація кормової бази.</p> | 2 | <p>1.[397...399] 1.[395...426] 6.[291...314] 10.[265...274] 16.[5...24] 16.[181...243]</p> |
| 5.* | <p style="text-align: center;"><i>Технологія виробництва яловичини в спеціалізованому м'ясному скотарстві</i></p> <p>1. Основні положення технології м'ясного скотарства.</p> | 2 | <p>1.[426...455] 6.[239...270] 10.[265...306]</p> |

| | | | |
|------------|--|-----------|----------------------------------|
| | 2. Вирощування та утримання молодняку за системою «корова-теля». 3. Дорошування та відгодівля молодняку після відлучення. | | 16.[69...178] 18. [266...278] |
| 6. | <i>Особливості утримання та годівлі м'ясної худоби в різних природно-кліматичних умовах</i> 1. Особливості годівлі м'ясної худоби. 2. Особливості утримання м'ясної худоби в залежності від природно-кліматичних умов | 2 | 18. [266...279] |
| 7. | <i>Племінна робота у м'ясному скотарстві</i> 1. Економічне обґрунтування значущості селекційних ознак. 2. Вирощування ремонтного молодняку. 3. Методи схрещування та чистопородне розведення. 4. Ознаки добору м'ясних корів та бугаїв. 5. Оцінка й добір бугаїв і корів та молодняку за фенотипом і генотипом. | 2 | 18.[109.....183] |
| 8. | <i>Енергозаощаджуюча технологія м'ясного скотарства в Україні</i> 1. Особливості технології та її перевага над традиційною 2. Організаційно-планувальні рішення 3. Утримання худоби взимку. 4. Утримання худоби влітку. 5. Економічна ефективність даної технології | 2 | 17. [1.....32] |
| 9.* | <i>Досвід розвинених країн світу у веденні м'ясного скотарства</i> 1.Ефективність м'ясного скотарства на прикладі досвіду розвинених країн світу. 2.Фактори, які впливають на прибутковість м'ясного скотарства. 3.Менеджмент м'ясного скотарства. | 2 | 18.[280...297] |
| | Разом | 18 | |

Примітка *- теми, які читаються на факультеті заочного навчання

ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧНІ ЗАНЯТТЯ

| № п/п | Тема | Перелік завдань лабораторних робіт для виконання студентами | Кількість годин | Місце проведення занять | Методичне і технічне забезпечення |
|-------|---|---|-----------------|-------------------------|--|
| 1* | Екстер'єр і конституція худоби м'ясних порід. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Вивчити особливості та вади екстер'єру м'ясної худоби. 2. Вивчити методи оцінки екстер'єру м'ясної худоби. 3. Вивчити типи конституції м'ясної худоби. 4. Засвоїти методи визначення вгодованості м'ясної худоби. | 2 | Ферма ННЦ | Тварини, мірні інструменти, М-1, інструкції з бонітування м'ясної худоби, індивідуальні завдання для студентів |
| 2 | Лінійна оцінка будови тіла корів м'ясних порід | <ol style="list-style-type: none"> 1. Обґрунтувати основні принципи оцінки будови тіла м'ясних корів. 2. Ознайомитися з методикою лінійної оцінки будови тіла м'ясних корів. 3. Побудувати графік екстер'єрного профілю при лінійній оцінці будови тіла м'ясних корів. 4. Вивчити чинники, які повинні бути враховані при проведенні лінійної оцінки будови тіла м'ясних корів. | 2 | Ферма ННЦ, аудиторія | Тварини, М-2, мультимедійний супровід, індивідуальні завдання для студентів |
| 3,4* | Виробництво яловичини в умовах молочного скотарства | <ol style="list-style-type: none"> 1. Обґрунтувати загальну технологічну схему виробництва яловичини у спеціалізованому господарстві. 2. У відповідності до індивідуального завдання розрахувати кількість корів у господарствах- | 4 | Аудиторія | Індивідуальні завдання для студентів, М-3, калькулятори, мультимедійний супровід |

| | | | | | |
|----|--|--|---|-----------|--|
| | | <p>постачальниках зони обслуговування комплексом.</p> <p>3. Ознайомитись з вимогами при комплектуванні ферм і комплексів молодняком.</p> <p>4. Скласти графік комплектування комплексів молодняком.</p> <p>5. Розрахувати поточну технологію виробництва яловичини, визначити розмір технологічної групи, тривалість виробничого циклу по цехам та в цілому по комплексі.</p> <p>6. Визначити потребу в кормах на одну голову, на все поголів'я по цехам та сезонах року.</p> <p>7. Розрахувати валовий вихід приросту, витрати корму на 1 кг приросту по періодам відгодівлі та по комплексу в цілому Проаналізувати отримані дані.</p> <p>8. Розрахувати потребу у воді по комплексу.</p> <p>9. Розрахувати потребу у підстилці по комплексу.</p> <p>10. Розрахувати вихід гною та сечі по комплексу</p> | | | |
| 5* | Виробництво яловичини в умовах м'ясного скотарства | <p>1. Обґрунтувати загальну технологічну схему м'ясного скотарства.</p> <p>2. Ознайомитись з параметрами утримання м'ясної худоби.</p> <p>3. Ознайомитись з організацією випасання м'ясної худоби.</p> <p>4. Ознайомитись з організацією годівлі та</p> | 2 | Аудиторія | М-5, мультимедійний супровід, індивідуальні завдання для студентів |

| | | | | | |
|------------|---|---|----------|----------------------|---|
| | | нормами годівлі м'ясної худоби. | | | |
| 6 | Утримання худоби м'ясних порід на пасовищі | <ol style="list-style-type: none"> 1. Обґрунтувати основні вимоги до виконання технологічного процесу при утриманні м'ясної худоби на природних пасовищах. 2. Вивчити вимоги до технологічного обладнання пасовищ при випасанні худоби. 3. Вивчити чинники, які повинні бути враховані при утриманні худоби на природних пасовищах. | 2 | Аудиторія | М-6, мультимедійний супровід |
| 7 | М'ясна продуктивність великої худоби | <ol style="list-style-type: none"> 1. Визначити живу масу тварин різної вгодованості 2. Облік росту м'ясної продуктивності молодняка великої рогатої худоби 3. На підставі даних викреслити криві зміни живої маси, середньодобових приростів, відносного приросту телиць і бугайців у різні періоди розвитку 4. Скласти план росту бугайців різних за живою масою і скоростиглості. 5. Визначити забійну масу, забійний вихід, кількість їстівних і неїстівних частин у туші, коефіцієнт м'ясності в залежності від віку, статі і напрямку продуктивності тварин. | 2 | Аудиторія | Індивідуальні завдання для студентів, фото тварин, державні стандарти, мультимедійний супровід, калькулятори, М-7 |
| 8,9 | Організація і проведення бонітування худоби м'ясних | <ol style="list-style-type: none"> 1. Ознайомитись із загальними положеннями інструкції з бонітування великої рогатої худоби м'ясних порід. 2. Вивчити основні ознаки та максимальну кількість | 4 | Ферма ННЦ, аудиторія | Індивідуальні завдання для студентів, тварини, інструкція з бонітування м'ясних порід, |

| | | | | | |
|-----------|--|---|-----------|-----------|--|
| | порід | <p>балів за ознаку.</p> <p>3. Навчитися визначати генотип тварин.</p> <p>4. Згідно індивідуального завдання визначити породність потомства.</p> <p>5. Визначити клас м'ясної худоби за відтворною здатністю.</p> <p>6. Вивчити визначення класу м'ясної худоби за конституцією і екстер'єром та недоліки, за які знижують бальну оцінку.</p> <p>7. Вивчити визначення класу м'ясних корів за молочністю.</p> <p>8. Вивчити групування корів за результатами бонітування та визначення виробничого призначення молодняку.</p> <p>9. Визначити комплексний клас племінних корів.</p> <p>10. Визначити комплексний клас племінних бугаїв.</p> <p>11. Визначити комплексний клас молодняку.</p> | | | М-8 |
| 10 | Виробництво яловичини в забруднених радіонуклідами зонах | <p>1. Визначити вимоги до ведення галузі у забруднених радіонуклідами зонах.</p> <p>2. Утримання худоби.</p> <p>3. Заготівля кормів.</p> <p>4. Годівля худоби.</p> | 2 | Аудиторія | Індивідуальні завдання для студентів, державні нормативи, мультимедійний супровід, М-9 |
| | Разом | | 20 | | |

Примітка *- теми, які читаються на факультеті заочного навчання

САМОСТІЙНА РОБОТА

| Розділ дисципліни | Контрольні питання та завдання для самостійного вивчення | Кількість годин | Форма звітності та контролю |
|--|---|------------------------|---|
| Значення м'ясного скотарства та біологія м'ясної худоби | Розв'язання задач щодо м'ясної продуктивності худоби, складання графіків екстер'єру худоби та динаміки живої маси | 10 | Звіт |
| Технологія виробництва яловичини в умовах молочного скотарства | Розв'язання задач з питань потоковості та ритмічності виробництва яловичини | 10 | Звіт |
| | Складання загальних технологічних схем виробництва яловичини | 10 | Звіт |
| Технологія виробництва яловичини в спеціалізованому м'ясному скотарстві | Вивчення науково-технічної літератури та написання реферату про м'ясне скотарство в Україні та розвинених країнах світу | 22 | Реферат, доповідь на студентській конференції |
| Разом | | 52 | |

РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

ОСНОВНА

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.
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. Рубан Ю.Д. Скотарство і технологія виробництва молока та яловичини. Підручник.2-е видання.- Харків.: Еспада, 2005.- 576 с.

ДОДАТКОВА

5. Відомчі норми технологічного проектування. Скотарські підприємства ВНТП-АПК-01-05. Мінагрополітики України.-К.,2005.- 111 с.
6. Горбатенко Ю.І., Гиль М.І. Біологія продуктивності сільськогосподарських тварин. Навчальний посібник. – Миколаїв, 2006.- 218 с.
7. Козир В.С. Інтенсифікація виробництва яловичини в степу України. – Дніпропетровськ: Промінь,1989.- 150 с.
8. Кравченко Н.А. Породаи мясного скота: Учебное пособие. – К.: Вища школа,1979.- 140 с.
9. Методика оцінки бугаїв м'ясних порід. – К.: Видавничий центр НАУ, 2005.-16 с.
- 10.Пабат В.О., Угнівенко А.М., Вінничук Д.Т. М'ясне скотарство України.-Київ, 1997.- 312 с.
- 11.Підпала Т.В. Скотарство і технологія виробництва молока та яловичини: курс лекцій. – Миколаїв: МДАУ,2006.-359 с.
- 12.Рубан Ю.Д. Породаи и племенное дело в скотоводстве: эволюция и прогресс. – К.: Аграрная наука, 2003. – 394 с.
- 13.Рубан Ю. Д. Разработка селекционных программ в молочно-мясном скотоводстве. - К.: Аграрная наука, 2002. - 308 с.
- 14.Інструкція з бонітування великої рогатої худоби м'ясних порід. Інструкція з ведення племінного обліку у м'ясному скотарстві. – К.: Арістей, 2007. – 64 с.
- 15.Теоретичні основи формування м'ясної продуктивності великої рогатої худоби в онтогенезі і обґрунтування породних технологій інтенсивного виробництва яловичини в Україні/ М.В.Зубець, Г.О.Богданов, В.М.Кандиба та інші.-Харків: Золоті сторінки, 2006.-388 с.
- 16.Черекаев А.В.Технология специализированного мясного скотоводства.- М.:Колос.- 1975.- 288 с.
- 17.Обґрунтування технології виробництва яловичини за використання абердин-ангуської худоби у східному регіоні України: автореф. дис. ... доктора с.-г. наук 06.02.04 "Технологія виробництва продуктів тваринництва " / О.І. Колісник ; Національний університет біоресурсів і природокористування. - К., 2018. - 32 с.

18. Угнівенко А.М., Костенко В.І., Чернявський Ю.І. Спеціалізоване м'ясне скотарство: навчальне видання. – К.:Вища освіта, 2006. – 303 с.
- 19.ДСТУ 4673:2006. Велика рогата худоба для забою. – К.: Держспоживстандарт України, 2008. – 12 с.
- 20.Положення про порядок проведення генетичної експертизи походження та аномалій племінних тварин. Інструкція з проведення імуногенетичних досліджень племінних тварин / Ю.Ф.Мельник, Д.М.Микитюк, О.В. Білоус та ін.- К.: ППНВ, 2006.- 52 с.
- 21.La Razza Marchigiana / Migni L., Ridolfi M., Filippini F., Sensi B.- Perugia (Italy): Anabisc, 1996.- 45 p
- 22.Нормативно-правові акти з питань ідентифікації і реєстрації тварин. – К.: ТОВ «КТШ-Принт», 2004.- 92 с.
- 23.Довідник технолога по виробництву яловичини. К., Урожай, 1982. -182 с

**ПЕРЕЛІК МЕТОДИЧНОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ДЛЯ ПРОВЕДЕННЯ
ЛАБОРАТОРНИХ (ПРАКТИЧНИХ, СЕМІНАРСЬКИХ) ЗАНЯТЬ (М)**

| Шифр | Назва методичної розробки |
|-------------|--|
| М-1 | Криворучко Ю.І., Зандарян В.А. ЕКСТЕР‘ЄР І КОНСТИТУЦІЯ ХУДОБИ М‘ЯСНИХ ПОРІД: методичні вказівки і завдання для студентів 4 курсу факультету технологій продукції тваринництва та менеджменту зі спеціальності 204 - «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» з дисципліни «Технологія виробництва яловичини». – Харків: РВВ ХДЗВА, 2017. – 16 с. |
| М-2 | Криворучко Ю.І., Зандарян В.А. ЛІНІЙНА ОЦІНКА КОРІВ М‘ЯСНИХ ПОРІД: методичні вказівки і завдання для студентів 4 курсу факультету технологій продукції тваринництва та менеджменту зі спеціальності 204 - «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» з дисципліни «Технологія виробництва яловичини». – Харків: РВВ ХДЗВА, 2017. – 20 с. |
| М-3 | Криворучко Ю.І., Зандарян В.А. ВИРОБНИЦТВО ЯЛОВИЧИНИ В УМОВАХ МОЛОЧНОГО СКОТАРСТВА: методичні вказівки і завдання для студентів 4 курсу факультету технологій продукції тваринництва та менеджменту зі спеціальності 204 - «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» з дисципліни «Технологія виробництва яловичини». – Харків: РВВ ХДЗВА, 2016. – 18 с. |
| М-5 | Криворучко Ю.І., Зандарян В.А. ВИРОБНИЦТВО ЯЛОВИЧИНИ В УМОВАХ М‘ЯСНОГО СКОТАРСТВА: методичні вказівки і завдання для студентів 4 курсу факультету технологій продукції тваринництва та менеджменту зі спеціальності 204 - «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» з дисципліни «Технологія виробництва яловичини». – Харків: РВВ ХДЗВА, 2017. – 18 с. |
| М-6 | Криворучко Ю.І., Зандарян В.А. УТРИМАННЯ ХУДОБИ М‘ЯСНИХ ПОРІД НА ПРИРОДНИХ ПАСОВИЩАХ: методичні вказівки і завдання для студентів 4 курсу факультету технологій продукції тваринництва та менеджменту зі спеціальності 204 - «Технологія виробництва і переробки |

| | |
|-----|--|
| | продукції тваринництва» з дисципліни «Технологія виробництва яловичини». – Харків: РВВ ХДЗВА, 2018. – 12 с. |
| М-7 | Криворучко Ю.І., Зандарян В.А. М'ЯСНА ПРОДУКТИВНІСТЬ ВЕЛИКОЇ РОГАТОЇ ХУДОБИ: методичні вказівки і завдання для студентів 4 курсу факультету технологій продукції тваринництва та менеджменту зі спеціальності 204 - «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» з дисципліни «Технологія виробництва яловичини». – Харків: РВВ ХДЗВА, 2018. – 10 с. |
| М-8 | Криворучко Ю.І., Зандарян В.А. ОРГАНІЗАЦІЯ І ПРОВЕДЕННЯ БОНІТУВАННЯ ХУДОБИ М'ЯСНИХ ПОРІД: методичні вказівки і завдання для студентів 4 курсу факультету технологій продукції тваринництва та менеджменту зі спеціальності 204 - «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» з дисципліни «Технологія виробництва яловичини». – Харків: РВВ ХДЗВА, 2018. – 16 с. |
| М-9 | Криворучко Ю.І., Зандарян В.А. ВИРОБНИЦТВО ЯЛОВИЧИНИ В ЗАБРУДНЕНИХ РАДІОНУКЛІДАМИ ЗОНАХ: методичні вказівки і завдання для студентів 4 курсу факультету технологій продукції тваринництва та менеджменту зі спеціальності 204 - «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» з дисципліни «Технологія виробництва яловичини». – Харків: РВВ ХДЗВА, 2018. – 28 с. |

ФОРМИ КОНТРОЛЮ ТА ЗАСОБИ ДІАГНОСТИКИ УСПІШНОСТІ НАВЧАННЯ

Система діагностики якості навчання

Контроль знань і умінь студентів з дисципліни здійснюють згідно з кредитно-модульною системою організації навчального процесу, прийнятому в академії

Основні положення:

Загальна кількість модульних контрольних заходів, що мусить скласти студент з окремої навчальної дисциплін, визначається з урахуванням залікових модулів з цієї дисципліни і рекомендовано дорівнює двом академічним модулям за семестр.

За результатами модульного контрольного заходу рівень засвоєння студентом навчального матеріалу має бути оцінений за національною шкалою та шкалою ECTS.

Тижні для проведення модульного контролю (модульні тижні) рекомендуються графіком навчального процесу.

Кількість балів, отримана студентом при оцінювання залікового модулю, співвідноситься з оцінками за національною шкалою та шкалою ECTS відповідно до таблиці 1.

1.Шкала оцінювання

| 100-бальна шкала | Оцінка за національною шкалою та шкалою академії | Визначення | Оцінка за ECTS |
|------------------|--|--|----------------|
| 90-100 | відмінно | Відмінно - відмінна відповідь, виконання робота лише з незначною кількістю помилок | A |
| 85-89 | добре | Дуже добре - вище середнього рівня з кількома помилками | B |
| 75-84 | | Добре - в загальному правильна відповідь, робота з певною кількістю грубих помилок | C |
| 65-74 | задовільно | Задовільно - непогано, але зі великою кількістю недоліків | D |
| 60-64 | | Достатньо - відповідь, робота задовольняє мінімальні критерії | E |
| 1-59 | незадовільно | Незадовільно | |

Регламентується наступний комплект балів для отримання оцінки: результат поточного контролю (усереднено за оцінюванням завдань, проектів, тренінгів) – максимум 20 балів, результат модульного тестового контролю – максимум 50 балів та результат засвоєння блоку самостійної роботи – максимум 30 балів.

Складання модулів обов'язкове. Студент не допускається до тестування з модуля без відпрацювання пропущених занять. Модуль вважається зарахованим, якщо студент набрав мінімально необхідну кількість балів та більше.

Результати рейтингу з модулю доводяться до відома студентів не пізніше третього робочого дня після проведення контрольного заходу і, у разі відсутності претензій з боку студентів, вважаються остаточними.

Якщо студент не погоджується з рішенням про присвоєння йому балів рейтингу за модуль, то він повинен відразу після їх оголошення звернутися з письмовою апеляцією до завідувача кафедри та у визначений термін скласти усну атестацію з модуля перед комісією. Склад апеляційної комісії у кожному конкретному випадку визначається завідувачем кафедри. Рішення комісії є остаточним. Студент не може повторно скласти зараховані модулі.

Студент, який не з'явився на модульний контроль або не отримав мінімальної кількості балів на модульному тижні, має право скласти пропущений модуль під час залікового тижня.

Підсумковий рейтинг поточної успішності з дисципліни вираховується усередненням рейтингів з усіх модулів. Семестрова оцінка виставляється студенту з врахуванням результатів стогового та поточного(модульного) контролів. Максимальна кількість балів, що студент може отримати при вивченні дисципліни, дорівнює 100.

Викладач зобов'язаний здати заповнену екзаменаційну відомість до навчального відділу протягом такого граничного терміну: для диференційованого заліку - останній день залікового тижня.

Засоби діагностики успішності навчання використовують для підсумкової експертизи знань і базуються на технології стандартизованого тестового контролю.

2.Схема нарахування балів з модулів навчальної дисципліни

| Показчик | Нарахування балів |
|---|-------------------|
| Всього з модулю | від 60* до 100 |
| В тому числі: відповіді на тестові питання | від 30 до 50 |
| усні відповіді на лабораторно-практичних заняттях | до 20 |
| результат засвоєння блоку самостійної роботи | до 30 |

Усні відповіді на лабораторно-практичних заняттях оцінюються за шкалою від 12 до 20 балів відповідно до наступної регламентації (табл. 3)

3. Шкала оцінювання усної відповіді

| 20-бальна шкала | Інтуїтивний аналог оцінювання | Оцінка за національною шкалою - Визначення | Оцінка за шкалою ECTS |
|-----------------|-------------------------------|--|-----------------------|
| 20 | 5+ | Відмінно – відмінна відповідь, виконання роботи без помилок чи зауважень, прояв креативного мислення. | A |
| 19 | 5 | Відмінно – відмінна відповідь, виконання роботи з однією непринциповою помилкою | A |
| 18 | 5 - | Відмінно – відмінна відповідь, виконання роботи з незначною кількістю помилок | A |
| 17 | 4+ | Дуже добре – вище середнього рівня з кількома помилками при розумінні суті питання | B |
| 16 | 4 | Добре – в загальному правильна відповідь, робота з кількома помилками | C |
| 15 | 4 - | Добре – в загальному правильна відповідь, робота з певною кількістю грубих помилок | C |
| 14 | 3+ | Задовільно – непогано, але зі великою кількістю недоліків | D |
| 13 | 3 | Достатньо – непогано, але наявна велика кількість суттєвих недоліків | D |
| 12 | 3 - | Достатньо – відповідь, робота задовольняє лише найменші критерії | E |

Самостійна робота оцінюється як сума балів за відповідність і обсяг наданого матеріалу (табл. 4) та балів за захист цього матеріалу (табл. 3).

4. Шкала оцінювання відповідності змісту матеріалу самостійної роботи

| <i>Шкала, бали</i> | Визначення |
|--------------------|---|
| 10 | Повна відповідність змісту і достатній обсяг |
| 8 | Достатня відповідність змісту і достатній обсяг |
| 6 | Мінімально задовільна відповідність змісту і обсягу |

5. Накопичення балів за модуль складанням (максимум **100** балів)

| Поточне оцінювання | Оцінювання тестів | Оцінювання самостійної роботи | |
|--------------------------------|---|--|---|
| Визначається викладачем | чітко регламентується | визначається викладачем | |
| до 20 балів | до 50 балів | до 30 балів | |
| | | до 10 балів | до 20 балів |
| Шкала оцінювання відповіді | 50 тестів: 1 прав. відповідь – 1 бал 25 тестів: 1 прав. відпов. – 2 бали | Відповідність матеріалу (див. табл. 4) | Захист - шкала оцінювання усної відповіді |