

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
БІЛОЦЕРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

Кафедра технології виробництва молока і м'яса

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Проректор з освітньої, виховної
та міжнародної діяльності

_____ проф. Т.М. Димань

“ ____ ” _____ 20__ р.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«М'ЯСНЕ СКОТАРСТВО»

ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ	20 Аграрні науки і продовольство
СПЕЦІАЛЬНІСТЬ	204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»
РІВЕНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ	Перший (бакалаврський)
ФАКУЛЬТЕТ	Біолого-технологічний

Біла Церква – 2019

Робоча програма з навчальної дисципліни «М'ясне скотарство» для здобувачів вищої освіти біолого-технологічного факультету за спеціальністю 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва», бакалаврський рівень вищої освіти / Укладач І. О. Ластовська – Біла Церква: БНАУ, 2019. – 17 с.

Розробники: І. О. Ластовська, асистент, канд. с.-г. наук,

Робочу програму затверджено на засіданні кафедри технології виробництва молока і м'яса

(Протокол № 1 від 28 серпня 2019 р.)

Завідувач кафедри технології виробництва
молока і м'яса, професор

Луценко М. М.

Схвалено науково-методичною комісією біолого-технологічного факультету
(Протокол № __ від _____ 2019 р.)

Голова науково-методичної комісії, професор

С. В. Мерзлов

ЗМІСТ

1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	4
2. ПЕРЕДУМОВИ ДЛЯ ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ	5
3. ОЧІКУВАНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ	5
4. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «М'ясне скотарство»	6
5. СТРУКТУРА ДИСЦИПЛІНИ	7
6. ЗМІСТ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	8
6.1. Лекції	8
6.2. Практичні заняття	10
6.3. Самостійна робота	11
6.4. Орієнтовна тематика індивідуальних та групових завдань	12
7. МЕТОДИ НАВЧАННЯ	13
8. ФОРМИ ПОТОЧНОГО ТА ПІДСУМКОВОГО КОНТРОЛЮ	13
9. ЗАСОБИ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ	13
10. КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ	14
11. ПЕРЕЛІК НАОЧНИХ ТА ТЕХНІЧНИХ ЗАСОБІВ НАВЧАННЯ	16
РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ	17

1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Згідно з навчальним планом на 2019–2020 навчальний рік, на вивчення дисципліни «М'ясне скотарство» для денної форми навчання виділено всього 120 академічних годин (4 кредитів ECTS), у т.ч. аудиторних – 56 години (лекції – 28, практичні заняття – 28), самостійна робота студентів – 64 годин.

Опис навчальної дисципліни за показниками та формами навчання наведено в таблиці:

Найменування показників	Шифр та найменування галузі знань, спеціальності, рівень вищої освіти	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів, відповідних ECTS – 4	Галузь знань: 20 «Аграрні науки і продовольство»	Обов'язкова	
		<i>Рік підготовки:</i>	
Змістових модулів – 2	Спеціальність: 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»	3,4-й	3,5-й
Індивідуальне науково-дослідне завдання – 2 розрахункове		<i>Семестр</i>	
		5,7-й	5,9-й
Загальна кількість академічних годин – 120		<i>Лекції</i>	
		28 год	4 год
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 4 самостійної роботи студента – 6	Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти	<i>Практичні</i>	
		28 год.	12 год
		<i>Самостійна робота</i>	
		64 год	74 год.
		Підсумковий контроль: іспит	

Метою вивчення дисципліни «М'ясне скотарство» є набуття студентом знань, умінь і навичок на основі глибоких знань біологічних і господарських особливостей великої рогатої худоби спеціалізованих м'ясних порід, студентами буде освоєна теорія і практика одержання від неї дешевої екологічно чистої високоякісної яловичини і високопродуктивних племінних тварин.

2. ПЕРЕДУМОВИ ДЛЯ ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ

Вибіркова навчальна дисципліна «М'ясне скотарство» базується на знаннях таких дисциплін, як «Морфологія с.-г. тварин», «Розведення с.-г. тварин», «Генетика з біометрією», «Технологія відтворення», «Годівля с.-г. тварин», «Технологія виробництва рослинних кормів», «Гігієна тварин», «Профілактика хвороб тварин», «Технологічні процеси та обладнання при виробництві продукції тваринництва», «Технологія виробництва молока і яловичини», «Економіка і бухгалтерський облік в тваринництві», «Бухгалтерський облік».

3. ОЧІКУВАНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ

Символ результатів навчання за спеціальністю «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» відповідно до освітньо-професійної програми	Результати навчання з дисципліни
РН 1	РН 1.1. Виконувати параметри та здійснювати контроль технологічних процесів з виробництва і переробки продукції тваринництва.
РН 2	РН 2.1. Показувати знання та розуміння предметної області та розуміння професії з метою навчання співробітників підприємства.
РН 3	РН 3.1. Слідувати принципам професійного спілкування; співпрацювати в команді.
РН 12	РН 12.1. Оцінювати системи та способи утримання сільськогосподарських тварин та контролювати і оптимізувати мікроклімат технологічних приміщень
РН 13	РН 13.1. Забезпечувати параметри та здійснювати технологічний контроль сучасних технологій з виробництва та переробки продукції тваринництва
РН 14	РН 14.1. Впроваджувати знання з морфології, фізіології та біохімії тварин у технологічний процес виробництва і переробки продукції тваринництва..
РН 16	РН 16.1 Аналізувати господарську діяльність тваринницького підприємства, вести первинний облік матеріальних цінностей, основних засобів, праці та її оплати

4. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «М'ЯСНЕ СКОТАРСТВО»

Змістовий модуль 1. Біолого-технологічні основи м'ясного скотарства та розведення м'ясної худоби

Тема 1.1. М'ясне скотарство: характеристика галузі, стан і перспективи розвитку України та за кордоном

Тема 1.2. Науково-практичні основи формування м'ясної продуктивності ВРХ м'ясних порід

Тема 1.3. Біологія худоби м'ясного напрямку продуктивності та технологічні якості худоби м'ясного напрямку продуктивності

Тема 1.4. Породи великої рогатої худоби м'ясного напрямку продуктивності

Тема 1.5. Племінна справа у спеціалізованому м'ясному скотарстві

Тема 1.6. Селекція худоби м'ясного напрямку продуктивності

Тема 1.7. Організація відтворення стада м'ясної худоби та його інтенсифікація

Тема 1.8. Системи і способи утримання м'ясної худоби

Змістовий модуль 2. Технології та менеджмент спеціалізованого м'ясного скотарства

Тема 2.1. Технологія використання маточного стада та інтенсивне вирощування телиць у м'ясному скотарстві

Тема 2.2. Технологія одержання, вирощування і використання племінної худоби спеціалізованих м'ясних порід

Тема 2.3. Енергоощадні технології виробництва яловичини у м'ясному скотарстві

Тема 2.4. Організація кормової бази для м'ясного скотарства

Тема 2.5. Економіка виробництва яловичини і управління господарствами (фермами) з розведення м'ясної худоби

Тема 2.6. Технічне забезпечення технологічного процесу м'ясного скотарства.

5. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин											
	денна форма						заочна форма					
	всього	у тому числі					всього	у тому числі				
		л	п	лб	інд	СРС		л	п	лб	інд	СРС
<i>Змістовий модуль 1. Біолого-технологічні основи м'ясного скотарства та розведення м'ясної худоби</i>												
Тема 1.1		2	2		1,5	2			0,5		1,5	4
Тема 1.2		2	2		1,5	2		2	0,5		1,5	3
Тема 1.3.		2	2		1,5	2			1		2	4
Тема 1.4		2	2		1,5	2			1		2	3
Тема 1.5		2	2		1,5	2			1		2	4
Тема 1.6		2	2		1,5	2			1		2	3
Тема 1.7		2	2		1,5	2			0,5		1,5	3
Тема 1.8		2	2		1,5	2			0,5		1,5	4
Разом за модуль 1	60	16	16	-	12	16	50	2	6	-	14	28
<i>Змістовий модуль 2. Технології та менеджмент спеціалізованого м'ясного скотарства</i>												
Тема 2.1		2	2		2	4			1		1	4
Тема 2.2		2	2		2	4		2	1		2	4
Тема 2.3		2	2		2	4			1		2	4
Тема 2.4		2	2		2	4			1		2	4
Тема 2.5		2	2		2	4			1		2	4
Тема 2.6		2	2		2	4			1		1	2
Разом за модуль 2	60	12	12	-	12	24	40	2	6	-	10	22
Всього годин	120	28	28	-	24	40	90	4	12	-	24	50

Примітка: л – лекції, п – практичні заняття, лб – лабораторно-практичні заняття; інд – індивідуальні завдання, СРС – самостійна робота студентів.

6. ЗМІСТ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

6.1. Лекції

Тема і зміст лекції	К-ть годин
<i>Змістовий модуль 1. Біолого-технологічні основи м'ясного скотарства та розведення м'ясної худоби</i>	
<p>1.1. М'ясне скотарство: характеристика галузі, стан і перспективи розвитку України та за кордоном</p> <p>М'ясне скотарство як галузь продуктивного тваринництва в Україні. Закономірності формування м'ясної продуктивності м'ясної худоби. Методи регулювання м'ясної продуктивності м'ясної худоби. М'ясне скотарство за кордоном.</p>	2
<p>1.2. Науково-практичні основи формування м'ясної продуктивності ВРХ м'ясних порід</p> <p>М'ясна продуктивність великої рогатої худоби. Основні ознаки м'ясної продуктивності та їх визначення</p>	2
<p>1.3. Біологія худоби м'ясного напрямку продуктивності та технологічні якості худоби м'ясного напрямку продуктивності</p> <p>Екстер'єр, інтер'єр, конституція і кондиції м'ясної худоби. Біологічні та господарсько-корисні особливості м'ясної худоби. Фільми про травлення та відтворення м'ясної худоби</p>	2
<p>1.4. Породи великої рогатої худоби м'ясного напрямку продуктивності</p> <p>Поняття про породу, структура породи. Класифікація порід. Біологія та класифікація м'ясних порід ВРХ. Зарубіжні породи у м'ясному скотарстві України. Вітчизняні породи у м'ясному скотарстві України, збереження порід.</p>	2
<p>1.5. Племінна справа у спеціалізованому м'ясному скотарстві</p> <p>Особливості племінної роботи у м'ясному скотарстві. Селекційні ознаки м'ясної худоби. Організація відбору у м'ясному стаді. Система підбору у м'ясному скотарстві. Методи розведення м'ясної худоби</p>	2
<p>1.6. Селекція худоби м'ясного напрямку продуктивності</p> <p>Принципи селекції великої рогатої худоби. Основні селекційні ознаки добору. Системи селекції м'ясної худоби.</p>	2
<p>1.7. Організація відтворення стада м'ясної худоби та його інтенсифікація</p> <p>Господарська зрілість, вік і жива маса телиць та бугайців при першому паруванні. Репродуктивний цикл і його періоди. Обґрунтування і організація сезонних отелень. Планування осіменіння і отелень у стаді м'ясної худоби товарного та племінного призначення. Оцінювання відтворної здатності худоби.</p>	2

Структура стада і фактори впливу на його ремонт.	
1.8. Системи і способи утримання м'ясної худоби Технологія утримання м'ясної великої рогатої худоби. Застосування приміщень полегшеного типу у м'ясному скотарстві. Пасовищне утримання м'ясних корів.	2
Разом за змістовий модуль 1	16
<i>Змістовий модуль 2. Технології та менеджмент спеціалізованого м'ясного скотарства</i>	
2.1. Технологія використання маточного стада та інтенсивне вирощування телиць у м'ясному скотарстві Технологічні особливості галузі. Організація використання маточного стада. Спрямоване вирощування молодняку. Режимний підсис телят як фактор інтенсифікації відтворення.	2
2.2. Технологія одержання, вирощування і використання племінної худоби спеціалізованих м'ясних порід Стан і значення племінного м'ясного скотарства. Науково-практичні основи спрямованого вирощування ремонтного молодняку. Вирощування ремонтних телиць після відлучення від матерів. Годівля і утримання нетелей. Технологічний процес отримання, вирощування, оцінки та використання бугаїв у племінних господарствах, племпідприємствах. Контрольно-випробувальні станції, їх роль у поліпшенні племінних якостей бугаїв.	2
2.3. Енергоощадні технології виробництва яловичини у м'ясному скотарстві Стан і значення енергозбереження м'ясного скотарства. Науково-практичні основи спрямованого енергозбереження. Вирощування молодняку та енергозбереження. Шляхи зниження енергетичних потреб при організації відпочинку й моціону корів. Шляхи зниження енергоресурсовитрат на прибирання й видалення гною з приміщень для утримання великої рогатої худоби. Біогаз. Економічна ефективність реконструкції ферм у м'ясному скотарстві (м'ясних ферм).	2
2.4. Організація кормової бази для м'ясного скотарства Мінеральна підгодівля тварин на пасовищах. Потреби м'ясних корів в енергії та поживних речовинах. Годівля корів залежно від їх фізіологічного стану, віку та пори року. Особливості вирощування підсисних телят. Відлучення телят. Годівля, догляд і утримання телиць після відлучення від матерів. Годівля і утримання нетелей.	2
2.5. Економіка виробництва яловичини і управління господарствами (фермами) з розведення м'ясної худоби Фактори, що зумовлюють прибутковість галузі м'ясного скотарства. Організаційні форми функціонування і створення господарств, що спеціалізуються на вирощуванні м'ясної худоби. Принципи управління на фермах з розведення м'ясної худоби.	2

2.6. Технічне забезпечення технологічного процесу м'ясного скотарства Загально-фермські машини. Типи кормороздавачів. Механізація ферм.	2
Разом за змістовий модуль 2	12
Всього	28

6.2. Практичні заняття

№ з/п	Назва теми	К-ть годин
<i>Змістовий модуль 1. Біолого-технологічні основи спеціалізованого м'ясного скотарства та розведення м'ясної худоби</i>		
1	Зажиттєва оцінка м'ясної продуктивності худоби спеціалізованих м'ясних порід	2
2	Прогнозування основних параметрів вирощування молодняка ВРХ на м'ясо та виробництва яловичини на фермі	2
3	Післязайна оцінка м'ясної продуктивності ВРХ м'ясних порід	2
4	Вгодованість м'ясної худоби та способи її визначення	2
5	Типи конституції та екстер'єр м'ясної худоби	2
6	Методи оцінки екстер'єру м'ясної худоби. Ідентифікація та облік у м'ясному скотарстві	2
7	Бонітування ВРХ спеціалізованих м'ясних порід. Бонітування корів спеціалізованих м'ясних порід (в умовах виробництва)	2
8	Лінійно-груповий підбір у м'ясному скотарстві. Заходи щодо інтенсифікації відтворення стада у м'ясному скотарстві	2
Разом за змістовий модуль 1		16
<i>Змістовий модуль 2. Технології та менеджмент спеціалізованого м'ясного скотарства</i>		
9	Технологічний проект виробничого процесу на проектованій товарній м'ясній фермі	2
10	Планові обсяги виробництва яловичини на проектованій товарній м'ясній фермі	2
11	Технологічне вирішення утримання м'ясної худоби проектованої товарної м'ясної ферми	2
12	Інтенсивно-пасовищне утримання маточного стада. Розрахунок річної потреби в кормах м'ясного стада проектованої ферми	2
13	Ефективність виробництва продукції у проектованому фермерському господарстві. Принципи управління на фермах, що займаються розведенням м'ясної худоби	2
14	Складання резюме до бізнес-плану проектованої товарної м'ясної ферми. Особливості м'ясного скотарства у зонах, забруднених продуктами радіоактивного розпаду	2
Разом за змістовий модуль 2		12

Всього	28
---------------	-----------

6.3. Самостійна робота

№ з/П	Назва теми	К-ть годин
<i>Змістовий модуль 1. Біолого-технологічні основи м'ясного скотарства та розведення м'ясної худоби</i>		
1	Типи господарств і ферм з виробництва яловичини за технологією м'ясного скотарства	1
2	Принципи районування, внутрішньогалузева спеціалізація та інтеграція м'ясного скотарства	1
3	Скороспілість м'ясної худоби і фактори, що її зумовлюють	1
4	Плодючість як основна ознака продуктивності м'ясних корів та її складові	1
5	Молочність м'ясних корів і її визначення	1
6	Материнські якості м'ясних корів	1
7	Особливості інтер'єру м'ясної худоби	4
8	Особливості формування молочної продуктивності м'ясної худоби.	1
9	Генетичні основи удосконалення м'ясної худоби.	1
10	Ознаки відбору м'ясних корів і молодняку	1
11	Фенотиповий відбір бугаїв-плідників. Оцінка бугаїв-плідників за власною продуктивністю та якістю нащадків	1
12	Фенотиповий відбір молодняку м'ясної худоби	2
Разом за змістовий модуль 1		16
<i>Змістовий модуль 2. Технології та менеджмент спеціалізованого м'ясного скотарства</i>		
13	Роль промислового і поглинального схрещування у м'ясному скотарстві	4
14	Гібридизація у м'ясному скотарстві та її роль у породоутворенні	2
15	Біологічні основи відтворення м'ясної худоби	2
16	Природне парування та штучне осіменіння м'ясної худоби	2
17	Організація і проведення отелень м'ясних корів і догляд за новонародженими телятами	2
18	Біологічний і ціновий цикли у м'ясному скотарстві	2
19	Фактори, що впливають на прибутковість м'ясного скотарства	2
20	Профілактика захворювань худоби під час вирощування, відгодівлі та нагулу	2

21	Біологічна, технологічна і екологічна оцінка основних м'ясних порід, що розводять в Україні	2
22	Репродуктивний цикл і його періоди	2
23	Управління відтворенням поголів'я м'ясної худоби	2
Разом за змістовий модуль 2		24
Всього годин		40

Примітка: У розрахунку годин на виконання самостійної роботи передбачено час на виконання індивідуальних завдань

6.4. Орієнтовна тематика індивідуальних та групових завдань

1. Кормова база фермерського господарства;
2. Розробити бізнес-план товарної ферми з виробництва яловичини за технологією м'ясного скотарства у фермерському господарстві.

7. МЕТОДИ НАВЧАННЯ

Під час лекційного курсу застосовуються слайдові презентації у програмі Microsoft Office Power Point, роздатковий матеріал, дискусійне обговорення проблемних питань.

Практичні заняття проводяться у вигляді семінарів-практикумів з виконанням ситуаційних та розрахункових завдань – індивідуальних та в групах; лабораторних досліджень; конференцій; ділових та рольових ігор.

8. ФОРМИ ПОТОЧНОГО ТА ПІДСУМКОВОГО КОНТРОЛЮ

Поточний контроль з предмету «М'ясне скотарство» включає тематичне оцінювання та модульний контроль.

Тематичне оцінювання аудиторної та самостійної роботи студентів здійснюється на основі отриманих ними поточних оцінок за усні та письмові відповіді з предмету, самостійні, практичні та контрольні роботи.

Поточний контроль за виконанням ІНДЗ здійснюється відповідно до графіку виконання завдання.

Модульний контроль проводиться у формі комп'ютерного тестування.

Кількість отриманих балів з кожного виду навчальних робіт за різними формами поточного контролю виставляється студентам у журнал академічної групи та електронний журнал після кожного контрольного заходу.

Підсумковий контроль навчальної діяльності студентів здійснюється у формі іспиту за результатами поточного контролю (тематичного оцінювання, виконання ІНДЗ та модульного контролю) і не передбачає обов'язкової присутності студентів. Результати заліку оприлюднюються в журналі академічної групи до початку екзаменаційної сесії.

9. ЗАСОБИ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Оцінка за лекційне заняття виставляється за активність студента в дискусії, якість конспекту.

Оцінку на практичному занятті студент отримує за виконані розрахункові, лабораторні роботи, командні проекти, зроблені доповіді, презентації, реферати, есе, активність під час дискусій.

Під час модульного та підсумкового контролю засобами оцінювання результатів навчання з дисципліни є стандартизовані комп'ютерні тести.

10. КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Поточний контроль успішності здобувачів вищої освіти здійснюється за чотирирівневою шкалою – «2», «3», «4», «5».

Критерії оцінювання результатів навчання за чотирирівневою шкалою

Бали	Критерії оцінювання
«Відмінно»	Отримують за роботу, в якій повністю і правильно виконано завдання. Водночас здобувач вищої освіти має продемонструвати вміння аналізувати і оцінювати явища, факти і процеси, застосовувати наукові методи для аналізу конкретних ситуацій, робити самостійні висновки, на основі яких прогнозувати можливий розвиток подій і процесів, докладно обґрунтувати свої твердження та висновки.
«Добре»	Отримують за роботу, в якій повністю і правильно виконано 75 % завдань. Водночас здобувач вищої освіти виявляє навички аналізувати і оцінювати явища, факти і події, робити самостійні висновки, на основі яких прогнозувати можливий розвиток подій і процесів та докладно обґрунтувати свої твердження та висновки.
«Задовільно»	Отримують за роботу, в якій правильно виконано 60 % завдань. При цьому здобувач вищої освіти не виявив вміння аналізувати і оцінювати явища, факти та недостатньо обґрунтував твердження та висновки, недостатньо певно орієнтується у навчальному матеріалі.
«Незадовільно»	Отримують за роботу, в якій виконано менш як 60 % завдань. При цьому здобувач вищої освіти демонструє невміння аналізувати явища, факти, події, робити самостійні висновки та їх обґрунтувати, що свідчить про те, що студент не оволодів програмним матеріалом.

Підсумкова оцінка з дисципліни виставляється за 100-бальною шкалою. Вона обчислюється як середнє арифметичне значення (САЗ) всіх отриманих студентом оцінок з наступним переведенням їх у бали за такою формулою:

$$БПК = \frac{САЗ \times \max ПК}{5},$$

де *БПК* – бали з поточного контролю; *САЗ* – середнє арифметичне значення усіх отриманих студентом оцінок (з точністю до 0,01); *max ПК* – максимально можлива кількість балів з поточного контролю.

Відсутність студента на занятті у формулі приймається як «0».

Критерії оцінювання за дворівневою шкалою

Під час проведення заліку навчальні досягнення студентів оцінюються за дворівневою шкалою: зараховано, незараховано.

Оцінка «зараховано» (60–100 балів) ставиться студентові, який виявив знання основного навчального матеріалу в обсязі, необхідному для подальшого навчання і майбутньої роботи за фахом, здатний виконувати завдання, передбачені програмою, ознайомлений з основною рекомендованою літературою; під час виконання завдань припускається помилок, але демонструє спроможність їх усувати.

Оцінка «незараховано» (1–59 балів) ставиться студентові, який допускає принципові помилки у виконанні передбачених програмою завдань, не може продовжити навчання чи розпочати професійну діяльність без додаткових занять з відповідної дисципліни.

Шкала оцінювання успішності здобувачів вищої освіти

За 100-бальною шкалою	За шкалою ECTS	За національною шкалою	
		іспит	залік
90–100	A	Відмінно	Зараховано
82–89	B	Добре	
75–81	C	Задовільно	
64–74	D		
60–63	E		
35–59	FX	Незадовільно (незараховано) з можливістю повторного складання	
1–34	F	Незадовільно (незараховано) з обов'язковим повторним вивченням	

Розподіл балів, що присвоюється здобувачам вищої освіти за підсумкового контролю «іспит»

Види робіт	Лекції	Практичні заняття	Самостійна робота	Модульний контроль	ІНДЗ	Іспит	Загальний бал
Максимально можлива кількість балів	10	20	10	20	10	30	100

11. ПЕРЕЛІК НАОЧНИХ ТА ТЕХНІЧНИХ ЗАСОБІВ НАВЧАННЯ

Наочні засоби:

1. Слайдові презентації у програмі Microsoft Office Power Point;
2. Інформаційні стенди у навчальній аудиторії;
3. Нормативно-технічна документація;

Технічні засоби:

1. Ваги електронні;
2. Мірна стрічка;
3. Мірний циркуль;
4. Живі тварини;
5. Муляжі;
6. Мірна палиця;

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

Основна література

1. https://www.amazon.com/Storeys-Guide-Raising-Beef-Cattle/dp/1635860393/ref=sr_1_1?keywords=cattle+handling&qid=1555809660&s=books&sr=1-1
2. Спеціалізоване м'ясне скотарство: Навчальне видання А.М. Угнівенко, В.І. Костенко, Ю.І. Чернявський - К.: Вища освіта, 2006
3. Технологія виробництва продукції тваринництва О.Т. Бусенко, В.Є. Скоцик, А.М. Угнівенко, Маценко М.І. та інш.- К.: Вища освіта, 2012 - 495.
4. <https://bulletin-biosafety.com/index.php/journal/article/download/98/96>
5. <http://dspace.mnau.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/1961/1/n89v2r2016lastovska.pdf>
6. http://193.138.93.8/bitstream/BNAU/1480/1/Doslidzhennia_vplyvu.pdf

Додаткова література

1. Збереженість м'ясних телят та основні фактори, що впливають на неї А.М. Угнівенко - Науковий журнал «Тваринництво та технології. 2019, С.71-76.
2. Микитюк В.М. Відродження галузі скотарства в умовах ринкових трансформацій: монографія / В.М. Микитюк. — Житомир: Вид-во "Житомирський національний агроекологічний університет", 2012. — 508 с.
3. М'ясне скотарство в степовій зоні України: монографія / [Вдовиченко Ю.В., Вороненко В.І., Найдьонова В.О., Омельченко Л.О.]. — Нова Каховка: ПИЕЛ, 2012. — 308 с.
4. Основні економічні показники виробництва продукції сільського господарства в сільськогосподарських підприємствах за 2015 рік: стат. бюлетень [Електронний ресурс] / Державна служба статистики України. — К.: [б. в.], 2016. — 48 с. — Режим доступу: www.ukrstat.gov.ua
5. Програма розвитку м'ясного скотарства в Україні на період до 2020 року / [А.А. Гетья, О.Л. Білозерський, С. М. Петренко та ін.]. — К.: НУБіП України, 2013. — 40 с.

INTERNET

1. <http://resources.ukrintei.ua/refer/search>
2. <https://www.beefresearch.ca/resources/fact-sheets.cfm>
3. <https://www.beefresearch.ca/for-researchers/research-priorities.cfm>