



**СИЛАБУС ОBOB'ЯЗKOBOTO
OCBITHЬOTO KOМПОНЕНТУ
«TEХНОЛОГІЯ BИPOБHИЦTBA TA ПEPBИHHOЇ ПEPEPOБKИ
ПPOДУКЦІЇ CBИHAPCTBA»**

| | |
|-----------------------------------|--|
| Мова навчання – | <i>українська</i> |
| Шифр та найменування галузі знань | <i>20 «Аграрні науки та продовольство»</i> |
| Код та найменування спеціальності | <i>204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»</i> |
| Освітньо-професійна програма | <i>«Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»</i> |
| Ступінь вищої освіти | <i>бакалавр</i> |

Затверджено на засіданні

Методичної Ради зі спеціальності

204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»

« 01 »

вересня

2023 р

протокол № 2

Реєстраційний номер в навчальному відділі НЦООП

К 08-01

1. Загальна інформація

Кафедра:

[Технології м'яса, риби і морепродуктів](#)

Викладач:

Агунова Лариса Володимирівна,
доцент кафедри технології м'яса,
риби і морепродуктів, кандидат те-
хнічних наук, доцент



[Профайл](#)

Контакти:

тел: +38 (048) 712-42-50

+38 (048) 712-41-37

e-mail: agunova.lora@gmail.com

Освітній компонент викладається на 3 курсах у 6 семестрі

Кількість: кредитів – 6; годин – 180

| Аудиторні заняття, годин: | всього | лекції | лабораторні | практичні |
|---------------------------|-------------|--------|--------------|-----------|
| денна | 66 | 28 | 18 | 20 |
| заочна | 26 | 10 | 8 | 8 |
| Самостійна робота, годин | Денна – 114 | | Заочна – 154 | |

[Розклад занять](#)

2. Анотація освітнього компоненту

Освітня компонента присвячена вивченню системи і організації виробництва племінної та товарної продукції свинарства, а також надає комплекс знань з технології транспортування, передзабійної підготовки, первинної переробки свиней, технології зберігання м'яса та технологій переробки продуктів забою. Здобувачі вивчають біологічні особливості, екстер'єр і конституцію, породи свиней і організацію племінної роботи, загальну і поопераційну технологію виробництва продукції свинарства (відтворення, вирощування племінного та ремонтного молодняку, дорошування товарного молодняку, відгодівля та реалізація свиней). При вивченні промислової переробки свиней здобувачі отримують знання про особливості проведення технологічних процесів на м'ясокомбінатах (знерухомлення, знекровлення, шпаріння, нутрування, особливості ветеринарно-санітарного контролю при переробленні свиней). В системі підготовки фахівців використовуються технічні засоби навчання: мультимедійне супроводження, кінофільми про селекцію і особливості технології виробництва свинини, в умовах господарств різних типів. На лабораторно-практичних заняттях здобувачі розраховують різні елементи селекційного і технологічного процесу. освітня компонента «**Технологія виробництва та первинної переробки продукції свинарства**» також розглядаються питання щодо розрахунків при вирощуванні різних груп стада при проектуванні потокової технології виробництва свинини, розрахунків виходу м'яса та субпродуктів. Результатом вивчення освітньої компоненти є підготовка кваліфікованих фахівців, здатних розв'язувати питання раціональної організації з відтворення, вирощування свиней, проведення їх первинного перероблення та раціонального використання продуктів забою задля забезпечення параметрів та здійснення технологічного контролю в умовах сучасних технологій виробництва свинини і обробки продуктів забою.

Освітній компонент «**Технологія виробництва та первинної переробки продукції свинарства**» базується на знаннях, отриманих здобувачем вищої освіти в результаті вивчення освітніх компонент «Годівля сільськогосподарських тварин», «Анатомія, фізіологія і гістологія», «Моделювання якості м'яса худоби і птиці», «Фізика і хімія м'ясної сировини», «Технологія виробництва продукції птахівництва і кролівництва», «Технологія виробництва та первинної переробки продукції м'ясного скотарства», «Технологічне обладнання підприємств з виробництва і переробки продукції тваринництва»

3. Мета освітнього компоненту

Мета вивчення освітньої компоненти «*Технологія виробництва та первинної переробки продукції свинарства*» – сформуванати у здобувачів систему знань і навичок із розв’язання складних спеціалізованих задач та практичних проблем технологій виробництва і переробки свинини, застосування яких сприятиме збільшенню виробництва високоякісної продукції при ефективному використанні кормів, селекційного потенціалу та інших ресурсів виробництва з отриманням м’яса свинини і раціональним використанням продуктів забою.

4. Компетентності та програмні результати навчання

У результаті вивчення освітнього компоненту «*Технологія виробництва та первинної переробки продукції свинарства*» здобувач вищої освіти отримує наступні програмні компетентності та програмні результати навчання, які визначені у Стандарті вищої освіти України зі спеціальності [204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»](#) та освітньо-професійній програмі «[Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва](#)» підготовки бакалаврів.

Інтегральна компетентність

Здатність розв’язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми з технології виробництва і переробки продукції тваринництва або у процесі навчання, що передбачає застосування теорій та методів зооінженерії і характеризується комплексністю та невизначеністю умов

Загальні компетентності:

- ЗК 4** Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності
ЗК 8 Прагнення до збереження навколишнього середовища

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:

- СК 1** Здатність використовувати професійні знання в галузі виробництва і переробки продукції тваринництва для ефективного ведення бізнесу
СК 2 Здатність використовувати сучасні знання про способи відтворення, закономірності індивідуального розвитку та розведення тварин для ефективної професійної діяльності у галузі тваринництва
СК 5 Здатність застосовувати доцільні системи та способи утримання сільськогосподарських тварин і контролювати та оптимізувати мікроклімат технологічних приміщень
СК 8 Здатність здійснювати контроль технологічних процесів під час виробництва та переробки продукції свинарства
СК 10 Здатність застосовувати знання морфології, фізіології та біохімії різних видів тварин для реалізації ефективних технологій виробництва і переробки їх продукції
СК 11 Здатність застосовувати знання організації та управління технологічним процесом переробки продукції тваринництва для ефективного ведення господарської діяльності підприємства

Програмні результати навчання:

- ПРН 1** Забезпечувати дотримання параметрів та контролювати технологічні процеси з виробництва і переробки продукції тваринництва
ПРН 2 Навчати співробітників підприємства сучасних та нових компонентів технологічних процесів з виробництва і переробки продукції тваринництва
ПРН 6 Впливати на дотримання вимог щодо збереження навколишнього середовища
ПРН 8 Застосовувати знання з відтворення та розведення сільськогосподарських тварин для ефективного ведення господарської діяльності підприємства
ПРН 11 Забезпечувати оптимальні умови утримання сільськогосподарських тварин і мікроклімат технологічних приміщень
ПРН 14 Забезпечувати параметри та здійснювати технологічний контроль сучасних технологій виробництва свинини

- ПРН 16** Впроваджувати і використовувати на практиці науково обґрунтовані технології виробництва і переробки продукції тваринництва
- ПРН 17** Розробляти і ефективно управляти технологічними процесами переробки продукції тваринництва
- ПРН 21** Знати основні історичні етапи розвитку предметної області

5. Інформаційний обсяг освітнього компоненту

5.1 Перелік лекційних завдань

| Тема | Зміст теми | Кількість годин | |
|--|--|-----------------|--------|
| | | денна | заочна |
| Змістовий модуль 1: Технологія і організація виробництва продукції свинарства у господарствах різних типів | | | |
| 1. | Народногосподарське значення свинарства, стан і перспективи розвитку галузі в Україні та світі Характеристика предметної та професійної діяльності. Народногосподарське значення свинарства. Історичні етапи розвитку і сучасний стан свинарства в Україні і світі. Сучасні тенденції і напрями розвитку галузі свинарства | 2 | 1 |
| 2. | Біологічні основи продуктивності свиней. Породи свиней. Походження свиней. Дикі предки і родичі свиней. Біологічні особливості диких свиней. Біологічні і господарські особливості свиней сучасних порід. Процес породоутворення свиней в Україні, їх співвідношення. Структура і властивості породи. | 2 | – |
| 3. | Конституція, екстер'єр, інтер'єр та їх зв'язок з продуктивністю Розвиток окремих статей тілобудови, вади і недоліки екстер'єру. Значення показників інтер'єру свиней. Типи свиней за напрямками продуктивності. Морфологія, фізіологія та біохімія свиней для реалізації ефективної технології виробництва і переробки їх продукції. | 2 | 1 |
| 4. | Техніка годівлі та утримання свиней. Контроль та оптимізація мікроклімату технологічних приміщень Технологічні і зоогігієнічні особливості утримання свиней: типові проекти свиноферм в господарствах різного виробничого призначення, зооветеринарні вимоги, механізація і автоматизація виробничих процесів у свинарстві (прибирання гною, водопостачання, вентиляція і опалення) для забезпечення дотримання параметрів та контролю технологічних процесів з виробництва і переробки продукції. Дотримання вимог щодо збереження навколишнього середовища. Літні табори для утримання свиней. | 2 | 1 |
| 5. | Організація відтворення поголів'я свиней. Заходи і методи з відтворення та розведення свиней для ефективного ведення господарської діяльності. Виробничі групи свиней. Структура стада у свинарських господарствах різного виробничого призначення. Застосування методів і теорій зооінженерії та зоотехнічний облік. | 2 | – |
| 6. | Техніка годівлі, догляду та утримання свиноматок та кнурів-плідників. Годівля і утримання свиноматок при підготовці їх до осіменіння. Техніка годівлі і способи утримання порослих свиноматок. Організація і техніка проведення опоросу. Техніка годівлі, догляду та | 2 | 1 |

| | | | |
|---|---|----|-----|
| | утримання підсисних свиноматок. Годівля та утримання кнурів-плідників. Дотримання оптимальних умов утримання і мікроклімату у технологічних приміщеннях. | | |
| 7. | Техніка годівлі, догляду та утримання поросят і молодняку. Вирощування поросят-сисунів (біологічні особливості, потреба у поживних речовинах, підгодівля, гігієна та профілактика захворювань). Критичні періоди росту поросят. Вирощування поросят після відлучення, техніка відлучення. Особливості вирощування племінного і ремонтного молодняку. Дотримання оптимальних умов утримання і мікроклімату у технологічних приміщеннях. | 2 | 1 |
| 8. | Техніка відгодівлі свиней із використанням сучасних знань про способи відтворення, закономірності індивідуального розвитку та розведення тварин для ефективної професійної діяльності. Види відгодівлі. Вплив кормів на якість свинини. Основні фактори, що визначають на інтенсивність і ефективність відгодівлі. Утримання відгодівельного молодняку. Жива маса свиней, яких знімають з відгодівлі. Контроль за інтенсивністю відгодівлі та реалізацією свиней. | 2 | 1 |
| 9. | Застосування знань організації та управління технологічним процесом при потоковій технології виробництва свинини. Основні принципи виробництва свинини на промисловій основі. Розрахунок руху поголів'я при поточковому виробництві свинини. Оптимізація виробничих показників свинарських комплексів. | 2 | – |
| 10. | Системи видалення та утилізації гною. Дотримання гігієни та безпечних умов виробництва. Типи систем гноєвидалення. Техніко-економічна характеристика обладнання для механічного і самосплавного видалення гною. Характеристика обладнання для та утилізації гною. Переробка гною із дотриманням біологічної безпеки. Гігієна та вимоги охорони праці у свинарстві. Особливості обслуговування свиноматок та кнурів-плідників. | 2 | – |
| | Всього: | 20 | 6 |
| Змістовий модуль 2: Технологія забою та первинної переробки свиней | | | |
| 11. | Організація процесу первинної переробки свиней. Вимоги міжнародних та національних стандартів і практик до свиней, що направляють на первинну переробку. Транспортування свиней на м'ясопереробні підприємства. Підприємства, що займаються первинною переробкою свиней. Надходження худоби на скотобазу. Приймання тварин на м'ясопереробні підприємства. Передзабійне утримання свиней на скотобазі. | 2 | 0,5 |
| 12. | Первинна переробка свиней (переробка свиней в шкурі, без шкури, методом крупонування). Способи знерухомлення свиней. Забій та знекровлення. Механічне знімання шкури (крупону). Шпаріння. Обпалювання. Видалення внутрішніх органів. Розпилювання, очищення. Забезпечення параметрів та здійснення технологічного контролю сучасних технологій виробництва свинини із застосуванням гнучких автоматизованих систем. | 2 | 2 |
| 13. | Оцінювання якості туш та холодильне зберігання. Ветеринарно-санітарна експертиза та ветеринарне клейміння. На- | 2 | 1 |

| | | | |
|---------------------|--|----|-----|
| | вчання співробітників підприємства сучасним та новим прийомам поводження із ветеринарними конфіскаціями. Зважування і товарознавче маркування туш. Категорії туш свиней. Консервування туш холодом (охолодження, заморожування). | | |
| 14. | Використання на практиці науково обґрунтованих технологій виробництва і обробки харчових вторинних продуктів забою: кров, субпродукти, жирова та кишкова сировина. Стабілізація, дефібринування та сепарування харчової крові. Методи консервування фракцій крові. Види субпродуктів. Класифікація субпродуктів за морфологічним складом. Характеристика відділів кишкового комплексу. Загальна технологія обробки кишкових оболонок. Сорткування та методи консервування кишкових оболонок. Вади кишок та причини їх псування. Види і характеристика жиросировини. Вимоги до її якості. Способи консервування та зберігання жиросировини до переробки. Характеристика методів вилучення жиру. Контроль технологічних процесів під час переробки продукції свинарства. | 2 | 0,5 |
| Всього: | | 8 | 4 |
| Разом за ОК: | | 28 | 10 |

5.2.1 Перелік лабораторних робіт

| № з/п | Назва лабораторної роботи | Кількість годин | |
|----------------------|---|-----------------|----------|
| | | денна | заочна |
| 1. | Методи штучного осіменіння свиней. Запліднення | 6 | 4 |
| 2. | Визначення виходу свинячого топленого жиру з м'якої і твердої жиросировини із застосуванням різних способів вилучення | 6 | 4 |
| 3. | Визначення властивостей і складу крові свиней | 6 | – |
| Всього за ОК: | | 18 | 8 |

5.2.2 Перелік практичних робіт

| № з/п | Назва практичної роботи | Кількість годин | |
|----------------------|--|-----------------|----------|
| | | денна | заочна |
| 1. | Оцінка конституції і екстер'єру свиней, типи статури | 4 | – |
| 2. | Продуктивність свиней та методи її обліку. Планування парувань і опоросів маток. Складання загального плану обсягу виробництва свинини | 4 | – |
| 3. | Розрахунки з організації виробництва продукції в цеху відгодівлі свиней та у цеху дорошування | 4 | 4 |
| 4. | Зоотехнічний та племінний облік у свинарстві | 4 | – |
| 5. | Розрахунок маси продуктів забою при переробці свиней | 4 | 4 |
| Всього за ОК: | | 20 | 8 |

5.3 Перелік завдань до самостійної роботи

| № з/п | Назва теми | Кількість годин | |
|-------|---|-----------------|--------|
| | | денна | заочна |
| 1 | Написання реферату та підготовка короткої доповіді за темою: | 50 | 80 |
| 1 | Доместикаційний процес свиней | | |
| 2 | Картограма розміщення порід, типів і ліній свиней в Україні | | |
| 3 | Породний склад свиней в Україні | | |
| 4 | Методи виведення, характеристика екстер'єру, продуктивних, м'ясних якостей і зони поширення вітчизняних порід. Велика біла порода | | |
| 5 | Методи виведення, характеристика екстер'єру, продуктивних, м'ясних якостей і зони поширення вітчизняних порід. Українська степова біла порода | | |
| 6 | Методи виведення, характеристика екстер'єру, продуктивних, м'ясних якостей і зони поширення вітчизняних порід. Миргородська порода | | |
| 7 | Методи виведення, характеристика екстер'єру, продуктивних, м'ясних якостей і зони поширення вітчизняних порід. Українська степова ряба порода | | |
| 8 | Нові м'ясні типи і спеціалізовані лінії свиней. Полтавська м'ясна порода | | |
| 9 | Нові м'ясні типи і спеціалізовані лінії свиней. Українська м'ясна порода | | |
| 10 | Нові м'ясні типи і спеціалізовані лінії свиней. Червона білопоясна порода свиней | | |
| 11 | Найпоширеніші зарубіжні породи свиней в Україні. Естонська беконна порода | | |
| 12 | Найпоширеніші зарубіжні породи свиней в Україні. Порода дюрок | | |
| 13 | Найпоширеніші зарубіжні породи свиней в Україні. Уельська порода | | |
| 14 | Найпоширеніші зарубіжні породи свиней в Україні. Порода гемпшир | | |
| 15 | Найпоширеніші зарубіжні породи свиней в Україні. Порода п'єтрен | | |
| 16 | Найпоширеніші зарубіжні породи свиней в Україні. Порода ландрас | | |
| 17 | Найпоширеніші зарубіжні породи свиней в Україні. Велика чорна порода | | |
| 18 | Організація і техніка племінної справи у свинарстві | | |
| 19 | Особливості племінної роботи та розведення свиней у господарствах різних типів | | |
| 20 | Особливості організації племінної роботи в товарних господарствах | | |
| 21 | Планування племінної роботи та прогнозування її ефективності | | |
| 22 | Значення добору та підбору для підвищення продуктивності тварин та поліпшення якості продукції | | |
| 23 | План підбору свиноматок і кнурів для парування | | |
| 24 | Оцінка кнурів і маток за якістю їх потомства методом контрольної відгодівлі | | |

| | | | |
|----|---|-----|-----|
| 25 | Бонітування свиней | | |
| 26 | Зооветеринарні вимоги до планування і обладнання приміщень для свиней різних виробничих груп | | |
| 27 | Організація зеленого конвеєра для свинарської ферми | | |
| 28 | Сучасні вимоги до біологічно повноцінної годівлі свиней | | |
| 29 | Типи годівлі свиней в господарствах різних кліматичних зон України | | |
| 30 | Основні корми, які використовуються у свинарстві | | |
| 31 | Комбікорми в раціонах свиней | | |
| 32 | Техніка годівлі та порядок згодовування кормів | | |
| 33 | Технологія як система взаємопов'язаних заходів і прийомів раціонального ведення галузі свинарства | | |
| 34 | Особливості технологічного проектування процесу виробництва продукції свинарства | | |
| 35 | Поопераційне проектування технологічного процесу виробництва продукції свинарства | | |
| 36 | Принципи роботи промислових корпусів виробництва продукції свинарства | | |
| 37 | Типи свинарських господарств | | |
| 38 | Племінні свинарські господарства | | |
| 39 | Дрібні спеціалізовані свиноферми та фермерські господарства | | |
| 40 | Добробут свиней. П'ять свобод. | | |
| 2 | Підготовка альбому-каталогу порід свиней у вигляді презентації | 64 | 74 |
| | Всього за ОК: | 114 | 154 |

6. Система оцінювання та вимоги

Контроль успішності навчання здобувача проводиться у формах вхідного, поточного і підсумкового контролів.

Вхідний контроль якості навчання здійснюється на початку курсу проведенням перевірки залишкових знань здобувачів за ОК, що забезпечують вивчення даного освітнього компоненту (діагностика первинних знань здобувачів).

Формами поточного контролю є:

- письмові контрольні роботи за окремими темами або модульні контрольні роботи;
- тестування знань здобувачів з певних тем або з певних окремих питань ОК;
- виконання і захист лабораторних робіт;
- виконання і захист практичних робіт;
- усне опитування.

Підсумковий контроль – **екзамен**

Нарахування балів:

| Вид роботи, що підлягає контролю | Максимальна кількість оціночних балів | |
|--|---------------------------------------|--------|
| | денна | заочна |
| Змістовий модуль 1: Технологія і організація виробництва продукції свинарства у господарствах різних типів | | |
| Лекційний курс* | — | — |
| Лабораторні роботи* | 3 | 3 |
| Практичні роботи* | 12 | 3 |
| Самостійна робота (у вигляді індивідуального завдан- | 10 | 19 |

| | | |
|--|--------------|--------------|
| ня модуля 1)* | | |
| Тестування* | 10 | 10 |
| Всього за змістовний модуль 1 | 35 | 35 |
| Змістовий модуль 2: Технологія забою та первинної переробки свиней | | |
| Лекційний курс* | — | — |
| Лабораторні роботи* | 6 | 3 |
| Практичні роботи* | 3 | 3 |
| Самостійна робота (у вигляді індивідуального завдання модуля 2)* | 16 | 19 |
| Тестування* | 10 | 10 |
| Всього за змістовний модуль 2 | 35 | 35 |
| Екзамен | 30,0 | 30,0 |
| Всього | 100,0 | 100,0 |

Примітка: *Є можливість визнання результатів неформальної освіти відповідно до п.2 [Положення про порядок перезарахування результатів навчання \(навчальних дисциплін\) в Одеському національному технологічному університеті](#)

Критерії оцінювання програмних результатів навчання здобувачів Лабораторні роботи (приклад оцінювання однієї роботи)

| | | |
|------------------------|--|--------------|
| 2,1 – 3,0 бали | лабораторна виконана/відпрацьована та вчасно захищена, надані повні обґрунтовані відповіді | відмінно |
| 1,6 – 2,0 бали | лабораторна виконана/відпрацьована та вчасно захищена, при відповіді допущені неточності | дуже добре |
| 1,1 – 1,5 балів | лабораторна виконана/відпрацьована, відповіді неповні, допущені помилки | добре |
| 0,6 – 1,0 бали | лабораторна виконана/відпрацьована, відповіді незадовільні, допущені грубі помилки | достатньо |
| 0 – 0,5 балів | лабораторна не виконана/відпрацьована або дані незадовільні відповіді | незадовільно |

Практичні роботи (приклад оцінювання однієї роботи)

| | | |
|------------------------|--|--------------|
| 2,1 – 3,0 балів | практична виконана/відпрацьована та вчасно захищена, надані повні обґрунтовані відповіді | відмінно |
| 1,6 – 2,0 балів | практична виконана/відпрацьована та вчасно захищена, при відповіді допущені неточності | дуже добре |
| 1,1 – 1,5 балів | практична виконана/відпрацьована, відповіді неповні, допущені помилки | добре |
| 0,6 – 1,0 балів | практична виконана/відпрацьована, відповіді незадовільні, допущені грубі помилки | достатньо |
| 0 – 0,5 балів | практична не виконана/відпрацьована або дані незадовільні відповіді | незадовільно |

Самостійна робота

| Денна | Заочна | Критерії оцінювання | Оцінка |
|-----------------------------------|----------------------|---|----------|
| Модуль 1 9...10 балів | 17...19 балів | Самостійна робота виконана згідно із запропонованою темою та у встановлений термін, зауважень немає | відмінно |
| Модуль 2 15...16 балів | | | |

| | | | |
|-----------------------------------|----------------------|---|--------------|
| <i>Модуль 1 7...8 балів</i> | <i>13...16 балів</i> | Самостійна робота виконана, при відповіді допущені неточності або пізніше встановленого терміну | дуже добре |
| <i>Модуль 2 13...14 балів</i> | | | |
| <i>Модуль 1 5...6 балів</i> | <i>9...12 балів</i> | Самостійна робота виконана, відповіді неповні, допущені помилки | добре |
| <i>Модуль 2 9...12 балів</i> | | | |
| <i>Модуль 1 3...4 балів</i> | <i>5...8 балів</i> | Самостійна робота виконана, відповіді неповні, допущені грубі помилки | достатньо |
| <i>Модуль 2 5...8 балів</i> | | | |
| <i>Модуль 1 0...2 балів</i> | <i>0...4 балів</i> | Самостійна робота виконана на низькому рівні, відповіді незадовільні. | незадовільно |
| <i>Модуль 2 0...4 балів</i> | | | |

Тестування

| | | |
|-------------------------|----------------------------------|--------------|
| <i>9,0 – 10,0 балів</i> | 90 – 100 % правильних відповідей | відмінно |
| <i>8,0 – 8,9 балів</i> | 74 – 89% правильних відповідей | дуже добре |
| <i>7,0 – 7,9 балів</i> | 60 – 73% правильних відповідей | добре |
| <i>5,0 – 6,9 балів</i> | 35 – 59 % правильних відповідей | достатньо |
| <i>0 – 4,9 балів</i> | 0 – 35 % правильних відповідей | незадовільно |

Підсумковий контроль – екзамен

| | | |
|----------------------|---|--------------|
| <i>27 – 30 балів</i> | якщо здобувач демонструє повні й глибокі знання навчального матеріалу, достовірний рівень розвитку умінь і навичок, правильне й обґрунтоване формулювання практичних висновків, уміння приймати необхідні рішення в різних нестандартних ситуаціях, вільне володіння науковими термінами, високу комунікативну культуру | відмінно |
| <i>23 – 26 балів</i> | якщо здобувач виявляє дещо обмежені знання навчального матеріалу, допускає окремі несуттєві помилки й неточності | дуже добре |
| <i>18 – 22 бали</i> | якщо здобувач засвоїв основний навчальний матеріал, володіє необхідними вміннями та навичками для вирішення стандартних завдань, проте при цьому допускає неточності, не виявляє самостійності суджень, демонструє недоліки комунікативної культури | задовільно |
| <i>0 – 17 балів</i> | якщо здобувач не володіє необхідними знаннями, вміннями й навичками, науковими термінами, демонструє низький рівень комунікативної культури | незадовільно |

7. Засоби діагностики успішності навчання

Методи навчання, які використовуються у процесі проведення занять, а також самостійних робіт за ОК:

Лекційні заняття:

- словесні методи: розповідь, пояснення, бесіда, дискусія;
- наочні: ілюстрація, спостереження, демонстрація;
- пояснювально-демонстративний метод, проблемний виклад.

Лабораторні заняття: виконання лабораторних дослідів із наступних захистом резуль-

татів досліджень.

Практичні заняття: аналіз конкретних ситуацій (проблемних, звичайних, нетипових); групове обговорення питання; диск

усії, виконання розрахункових завдань.

Самостійна робота: робота з навчально-методичними матеріалами, реферування.

8. Інформаційні ресурси

Базові:

1. Технологія виробництва продукції свинарства: навч. посіб. / М. Повод, О. Бондарська, В. Лихач та ін.; за ред. М. Повода. Київ: Наук.-метод. центр ВФПО, 2021. 360 с.
<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.2093653>
2. Пешук Л. В. Технологія переробки вторинних продуктів м'ясної галузі: підручник. Київ: ЦУЛ, 2021. 366 с.
<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1648695>
3. Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва: підручник / В. І. Ладики, Л. М. Хмельничий, В. В. Повод та ін.; за заг. ред. В. І. Ладики, Л. М. Хмельничого; Сум. нац. аграр. ун-т. Одеса : Олді+, 2023. 244 с.
<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.2093539>
4. Топіха В. С. та ін. Організація племінної справи: навч. посіб. Херсон: ОЛДІ-ПЛЮС, 2019. 264 с.
<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1689915>
5. Проваторов Г. В. ін. Норми годівлі, раціони і поживність кормів для різних видів сільськогосподарських тварин: довідник: навч. посіб.; за ред. В. О. Проваторова. Суми : Унів. кн., 2019. 489 с.
<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1625154>
6. Безпечність і якість м'ясних продуктів в сучасних та майбутніх технологіях: монографія / Л. Г. Віннікова. Київ: Освіта України, 2021. 148 с.
<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1790457>

Додаткові:

7. Герасимов В. І. та ін. Технологія виробництва продукції свинарства: підручник для підгот. фахівців напряму 6.090102 "Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва" у вищих навч. закладах III-IV рівнів акредитації Міністерства аграрної політики України; за ред. В. І. Герасимова. Вид. 3-є, допов. і перероб. Харків: Еспада, 2010. 448 с.
8. Засуха Ю. В. та ін. Технологія виробництва продукції свинарства: підручник для підгот. фахівців у аграр. вищих навч. закладів I-II рівнів акредитації та навч. посіб. у вищих навч. закладах III-IV рівнів акредитації напряму "Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва". 3-є вид. Вінниця: Нова книга, 2010. 336 с.
9. Бусенко О. Т. та ін. Технологія виробництва продуктів тваринництва. Київ: Агроосвіта, 2014. 493 с.
10. Демчук М. В. та ін. Гігієна тварин. Х.: Еспада, 2008. 384 с.
11. Поліщук В. М., Білько Т. О. Гігієна та особливості транспортування продукції тваринництва: навч. посіб.; Нац. ун-т біоресурсів і природокористування України. Київ: ЦУЛ, 2018. 628 с.
12. Клименко М. М., Віннікова Л. Г., Береза І. Г. Технологія м'яса та м'ясних продуктів: Підручник. Київ: Вища освіта, 2006. 640 с.
13. Бірта Г.О. Товарознавча характеристика продукції свинарства: навч. посіб.; Полтав. ун-т економіки і торгівлі. Київ: ЦУЛ, 2011. 144 с.

14. Якименко Т.П., Янишин Я.С. Технологія переробки продукції тваринництва. Київ: «Аграрна освіта», 2009. 231 с.
15. Наказ № 224 від 08.02.2021 Про затвердження Вимог до благополуччя сільськогосподарських тварин під час їх утримання. Міністерство розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України
16. Sakmoura N. K. et al. (ed.). Nutritional modelling for pigs and poultry. Cabi, 2014. 318 p.
17. Пешук Л. В. Основи тваринництва і ветеринарно-санітарна експертиза м'яса і м'ясних продуктів: підручник. Київ: ЦУЛ, 2020. 400 с.
18. Інформаційний портал. Свинарство в Україні і світі Pigua.info. URL.: <https://pigua.info/uk>
19. http://www.aphis.usda.gov/animal_health/birdbiosecurity
20. Журнал «Прибуткове свинарство»
21. Журнал «Свинарство України»
22. Офіційний веб-портал «Законодавство України» <https://zakon.rada.gov.ua/laws>
23. Урядовий портал <https://www.kmu.gov.ua/>

9. Політика освітнього компоненту

Політика всіх освітніх компонент в ОНТУ є уніфікованою та визначена з урахуванням законодавства України, [Корпоративному кодексу ОНТУ](#), [Кодексу академічної доброчесності ОНТУ](#), [Положення про організацію освітнього процесу ОНТУ](#), [Положення про порядок перерахування результатів навчання \(навчальних дисциплін\) в ОНТУ](#), [Вимог ISO 9001:2015](#) та [роботодавців](#)

Викладач

/ПІДПИСАНО/
(підпис)

Лариса АГУНОВА
(Ім'я, ПРІЗВИЩЕ)

Розглянуто та затверджено на засіданні кафедри Технології м'яса, риби і морепродуктів
(назва кафедри)

Протокол від «01» вересня 2023 р. № 2

В. о. завідувачки кафедри ТМРiМ /ПІДПИСАНО/ Лариса АГУНОВА
(назва кафедри) (підпис) (Ім'я, ПРІЗВИЩЕ)

ПОГОДЖЕНО:

Гарант ОП «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»
професор кафедри технології молока
олійно-жирових продуктів та індустрії
краси

/ПІДПИСАНО/
(підпис)

Наталія ТКАЧЕНКО
(Ім'я, ПРІЗВИЩЕ)