СИЛАБУС
навчальної дисципліни
«ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКТІВ ЗАБОЮ ТВАРИН»

Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський) рівень
Код і найменування спеціальності, **тип і назва освітньої програми**	204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва ОПП Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва
Статус навчальної дисципліни	Вибіркова фахова навчальна дисципліна
Курс, семестр	2 курс, 3 семестр
Трудомісткість	Загальна кількість годин – 120 год. Кількість кредитів – 4,0.
Мова(и) викладання	Державна
ННІ / факультет, **кафедра**	Факультет технологій тваринництва та продовольства Кафедра біології продуктивності тварин імені академіка О.В. Квасницького
Контактні дані розробника(ів)	Викладач: Шаферівський Богдан, к. с.-г. н., доцент Контакти: ауд. 442 (навчальний корпус 4) bogdan.shaferivskyi@pdaa.edu.ua сторінка викладача: https://www.pdau.edu.ua/people/shaferivskyy-bogdan-sergiyovych
Мета вивчення навчальної дисципліни	набуття здобувачами вищої освіти навичок щодо первинної переробки забійних тварин і птиці на м'ясопереробних підприємствах, оцінки якості туш, маркування м'яса, консервування м'яса та первинної обробки субпродуктів, визначення якості м'яса.
Компетентності	*Фахові:* - вміння застосовувати правила реалізації та транспортування тварин і птиці на м'ясопереробні підприємства, визначення вгодованості тварин та туш забійних тварин, технологічних схем та операцій переробки тварин і птиці, маркування м'яса, сортового розрубу туш забійних тварин та їх поділу в залежності від вгодованості і термічного стану туш, умов дозрівання та мікробіологічного псування м'яса, методів консервування м'яса, оцінювання якості м'яса, первинної обробки та переробки субпродуктів
Результати навчання	РН. - вміти проводити первинну переробку забійних тварин і птиці на м'ясопереробних підприємствах, оцінку якості туш, маркування м'яса, консервування м'яса та первинної обробки субпродуктів, визначення якості м'яса
Методи навчання	словесні (лекція, бесіда, розповідь-пояснення), наочні (демонстрування, спостереження) практичні (лабораторні роботи), порівняння (виявленні подібності та відмінностей між предметами і явищами), репродуктивний (робота з готовими зразками), дослідницький (студенти виконують пошукові дії), методи самостійної роботи вдома (завдання самостійної роботи), робота під керівництвом викладача (виконання письмових робіт,

	виконання практичних завдань), методи письмового контролю (самостійна, контрольна робота), методи усного контролю (усне опитування), комп'ютерні і мультимедійні методи (використання мультимедійних презентацій, дистанційне навчання).
Програма навчальної дисципліни	*Тема 1.* Сировина для переробних підприємств м'ясної промисловості та основні вимоги до неї. *Тема 2.* Технологія переробки забійних тварин і птиці. *Тема 3.* Сортовий розруб туш тварин та товарне оцінювання їх якості. *Тема 4.* Морфологічний склад туші. Дозрівання і мікробіологічне псування м'яса. *Тема 5.* Консервування м'яса. *Тема 6.* Первинна обробка та переробка субпродуктів. *Тема 7.* Харчова і енергетична цінність м'яса. Оцінювання якості м'яса.
Стратегія оцінювання результатів навчання	*форми поточного контролю*: виконання лабораторних робіт та їх захист – 35 балів, виконання завдань самостійної роботи – 30 балів, опитування – 35 балів; *форма семестрового контролю* – залік.
Політика навчальної дисципліни	***1. Академічна доброчесність*** Здобувач вищої освіти повинен дотримуватись Кодексу академічної доброчесності та Кодексу про етику викладача та здобувача вищої освіти Полтавського державного аграрного університету. Дотримання академічної доброчесності здобувачами освіти передбачає: самостійне виконання навчальних завдань, завдань поточного та підсумкового контролю результатів навчання (для осіб з особливими освітніми потребами ця вимога застосовується з урахуванням їхніх індивідуальних потреб і можливостей); посилання на джерела інформації у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей; дотримання норм законодавства про авторське право і суміжні права; надання достовірної інформації про результати власної навчальної (наукової, творчої) діяльності, використані методики досліджень і джерела інформації. ***2. Академічна мобільність*** Є можливість опанування даної навчальної дисципліни за програмами академічної мобільності (внутрішньої / міжнародної) за наявними укладеними угодами (договорами) між Університетом та закладом-партнером та / або індивідуальними запрошеннями. Визнання та перезарахування результатів такого навчання відбувається спеціально створеною комісією на підставі поданих здобувачем вищої освіти відповідних документів з використанням Європейської кредитно-трансферної системи. Організаційні процеси навчання за програмами академічної мобільності регламентуються Положенням про академічну мобільність здобувачів вищої освіти Полтавського державного аграрного університету. ***3. Неформальна / інформальна освіта*** На здобувачів вищої освіти поширюється право про визнання результатів навчання, набутих у неформальній / інформальній освіті перед опануванням даної освітньої компоненти. Визнання набутих результатів навчання або

	відмова у їх визнанні. Набуття відповідних результатів навчання можливе після успішного опанування курсів (з документальним підтвердженням) на різноманітних навчальних платформах, зокрема: Prometheus, Coursera тощо. Особливості неформального / інформального навчання регламентовані Положенням про порядок визнання результатів навчання, набутих у неформальній та інформальній освіті, здобувачами вищої освіти Полтавського державного аграрного університету. ***4. Дедлайни та перескладання*** Виконання завдань з порушенням термінів без поважних причин оцінюється на нижчий на 25% бал. Перескладання поточного та підсумкового контролю відбуваються за наявності поважних причин з дозволу деканату.
Передумови для вивчення навчальної дисципліни (за потреби)	Перелік навчальних дисциплін, які передують її вивченню відповідно до структурно-логічної схеми освітньо-професійної програми: «Фізіологія тварин», «Розведення сільськогосподарських тварин», «Біохімія», «Годівля тварин і технологія кормів».
Додаткові матеріали для представлення навчальної дисципліни (за потреби)	Презентації, відеоролики
Рекомендовані джерела інформації	**Основні** 1. Маньковський А.Я., Антонюк Т.А. Технологія продуктів забою тварин: підручник. Київ, 2014. 336 с. 2. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продукції тваринництва / О.М. Якубчак та ін.; за редакцією О.М. Якубчака та В.І. Хоменко. Київ, 2005. 800 с. 3. Технологія продуктів забою: підручник / І.Г. Береза, та ін. Вінниця, 1999. 448 с. 4. Коваль О.А. Технологія забою та первинної переробки тварин: навч. пос. Київ: 2002. 141 с. 5. Коваль О.А. Технологія обробки субпродуктів: навч. пос. Київ: 2002. 76 с. **Допоміжні** 1. Технологія продукції молочного і м'ясного скотарства, свинарства та птахівництва: посібник / С.Л. Войтенко та ін. Полтава, 2013. 276 с. 2. Технологія виробництва продукції тваринництва: підручник / О.Т. Бусенко та ін. Київ, 2005. 475 с. **Інформаційні ресурси** 1. Про затвердження Інструкції з товарознавчої оцінки та маркування м'яса (Із змінами, внесеними згідно з Наказом Міністерства аграрної політики та продовольства N 163 (z0586-12) від 04.04.2012) . веб-сайт. URL: http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/z1317-11 (дата звернення 30.08.2023) 2. Про затвердження Правил передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів. веб-сайт. URL: http://uazakon.com/big/text592/pg1.htm (дата звернення 30.08.2023)

	3. Про вирішенні питання про вимушений забій необхідно чітко знати хвороби та інші стани організму, при яких забій тварин на м'ясо забороняється. веб-сайт. URL: http://www.agroua.net/processing/quality/index.php?docid=5 (дата звернення 30.08.2023) **4.** Про безпечність та якість харчових продуктів. веб-сайт. URL: http://uazakon.com/big/text1326/pg4.htm (дата звернення 30.08.2023)
Рік введення	2023