

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКТІВ ЗАБОЮ»

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО НАВЧАЛЬНУ ДИСЦИПЛІНУ	
Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти
Код і найменування спеціальності	H2 Тваринництво
Тип і назва освітньої програми	ОПП Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва
Курс, семестр	2 курс, 3 семестр
Обсяг і форма семестрового контролю з навчальної дисципліни	Кількість кредитів ЄКТС – 4,0 Загальна кількість годин – 120, з яких: лекцій – 16 год., практичних занять – 24 год. Форма семестрового контролю – залік
Мова(и) викладання	Державна
Факультет, кафедра	Технологій тваринництва та продовольства, Кафедра біології продуктивності тварин імені академіка О.В. Квасницького
Контактні дані розробника	Викладач: Фесенко Оксана , к.с.г.н., доцент Контакти: ауд. 444 (навчальний корпус 4) oksana.fesenko@pdaa.edu.ua сторінка викладача:
МІСЦЕ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ В ОСВІТНІЙ ПРОГРАМІ	
Статус навчальної дисципліни	Фахова вибіркова
Передумови для вивчення навчальної дисципліни	«Анатомія і фізіологія сільськогосподарських тварин», «Хімія», «Біохімія», «Біофізика», «Гігієна сільськогосподарських тварин».
Компетентності	З К Вміння застосовувати знання з правил 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 зберігання м'яса, методів
Результати навчання	Р Н вміти проводити первинну переробку забійних тварин і птиці на м'ясопереробних підприємствах, оцінку якості туш, маркування
РОЛЬ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ У ФОРМУВАННІ СОЦІАЛЬНИХ НАВИЧОК (SOFT SKILLS)	

формування у здобувачів вищої освіти ціннісного ставлення до комунікації, лідерства, керування емоціями, особистісного розвитку

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.

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.

Тема 5. Дозрівання і мікробіологічне псування м'яса.

Тема 6. Консервування м'яса.

Тема 7. Первинна обробка та переробка субпродуктів

Тема 8. Харчова і енергетична цінність м'яса. Оцінювання якості м'яса.

МЕТОДИ НАВЧАННЯ І ВИКЛАДАННЯ

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

ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Схема нарахування балів, шкала та критерії оцінювання результатів навчання

Наведені у Додатку до силабусу

ПОЛІТИКА ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ ТА ОЦІНЮВАННЯ

- щодо термінів виконання та перескладання

усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін. Завдання, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75% від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності).

- щодо академічної доброчесності

списування під час виконання робіт заборонено (в т. ч. із використанням мобільних девайсів). Документи стосовно академічної доброчесності наведені на сторінці АКАДЕМІЧНА ДОБРОЧЕСНІСТЬ ПДАУ:

<https://www.pdau.edu.ua/content/akademichna-dobrochesnist>

Письмові роботи перевіряються на наявність плагіату. У разі виявлення факту плагіату здобувач вищої освіти отримує за завдання 0 балів і повинен повторно виконати його.

- щодо відвідування занять

відвідування занять є обов'язковим; при наявності індивідуального графіку співпраця здобувача та викладача відбувається згідно даного графіка.

- щодо зарахування результатів неформальної / інформальної освіти

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.

На здобувачів вищої освіти поширюється право про визнання результатів навчання, набутих у неформальній / інформальній освіті перед опануванням даної освітньої компоненти. Набуття відповідних результатів навчання можливе після успішного

	<p>опанування курсів (з документальним підтвердженням) на різноманітних навчальних платформах, зокрема: Prometheus, Coursera тощо. Особливості неформального / інформального навчання регламентовані Положенням про порядок визнання результатів навчання, здобутих у неформальній та інформальній освіті, здобувачами вищої освіти Полтавського державного аграрного університету https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/5555/polozhennyaproneformalnuosvitu.pdf</p>
<p>- щодо оскарження результатів оцінювання</p>	<p>відповідно до Положення про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти в Полтавському державному аграрному університеті https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/5555/polozhennyaproocinyuvannya2023.pdf студенти мають право оскаржувати результати поточного або семестрового контролю, якщо вони не погоджуються з отриманою оцінкою. Після оголошення результатів студент може звернутися до викладача з проханням надати роз'яснення щодо оцінки. Якщо в процесі обговорення не вдається вирішити спірну ситуацію, здобувач освіти має право оскаржити результати контрольних заходів. Підставами для оскарження можуть бути випадки недотримання викладачем встановленої системи оцінювання, зазначеної в робочій програмі навчальної дисципліни, необ'єктивне оцінювання, або наявність конфлікту інтересів, про існування якого студент не був і не міг бути обізнаним до проведення оцінювання. Оскаржити результат можна не пізніше наступного робочого дня після його оголошення.</p>
<p>РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ</p>	
<p style="text-align: center;"><i>Основні:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Актуальні проблеми м'ясопереробної галузі: Підручник / Л.В. Баль-Прилипко, Н.М. Слободянюк, Б.І. Леонова, Ю.П. Крижова – К.: Видання друге, виправлене та доповнене. Видавництво. 2016. 569 с 2. Баль-Прилипко Л.В. Технологія зберігання, консервування та переробки м'яса: Підручник. К., 2010 469 с. 3 Безпечність та якість м'яса і м'ясних продуктів. Контроль виробництва в контексті НАССР: навч. 4. 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. 5. Маньковський А.Я., Антонюк Т.А. Технологія продуктів забою тварин: підручник. Київ, 2014. 336 с. 6. Стандартизація у тваринництві : навч. посіб. / Ібатуллін І.І., Пабат В.О., Маньковський А.Я. [та ін.]. За заг. ред. д. с.-г. н., акад. НААН України І.І. Ібатулліна. – Вид. 2-ге. – К.: Видавництво Ліра-К, 2017. 548 с. 7. Технологія продуктів забою: підручник / І.Г. Береза, та ін. Вінниця, 1999. 448 с. 8. Коваль О.А. Технологія забою та первинної переробки тварин: навч. пос. Київ: 2002. 141 с. 9. Коваль О.А. Технологія обробки субпродуктів: навч. пос. Київ: 2002. 76 с. <p style="text-align: center;"><i>Допоміжні:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ДСТУ 4673: 2006 «Велика рогата худоба для забою» [Чинний від 2009-01-01]. Київ, 2008. 9 с. (Інформація та документація) 2. ДСТУ 4718:2007 «Свині для забою» » [Чинний від 2009-01-01]. Київ, 2008. 7 с. (Інформація та документація) <p>Технологія м'яса та м'ясопродуктів з елементам НАССР: Навчальний посібник/Головко М.П., Власенко І.Г., Головко Т.М., Семко Т.В. Х.: Світ Книг 2021. 438 с.</p>	

іннікова Л.Г. Теорія і практика переробки м'яса. Ізмаїл: СМІЛ, 2000. – 172 с.
олошинов В., Гутий Б., Шостя А, Усенко С., Слинько В., Фесенко О., Іжболдіна О.
Морфологічний склад туш свиней данського і канадського походження та вплив статі й
передзабійної маси на їх якість. *Науковий вісник ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького. Серія:
Сільськогосподарські науки*, 2024, т 26, № 101. С. 182-193

Інформаційні ресурси мережі Інтернет

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 28.08.2025)

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 28.08.2025)

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 28.08.2025)

4. Про безпечність та якість харчових продуктів. вебсайт. URL:
<http://uazakon.com/big/text1326/pg4.htm> (дата звернення 28.08.2025)

Реквізити затвердження

Затверджено на засіданні кафедри біології продуктивності тварин
імені академіка О.В. Квасницького, протокол від 01.09.2025р. № 1

Схема нарахування балів з навчальної дисципліни

Назва теми	Форми контролю результатів навчання здобувачів			Разом
	виконання практичних робіт та їх захист	виконання завдань самостійної роботи	розв'язування тестів	
Тема 1. Сировина для переробних підприємств м'ясної промисловості та основні вимоги до неї.	5	4		9
Тема 2. Технологія переробки забійних тварин і птиці.	10	4		14
Т	10	4		14
е				
Тема 4. Морфологічний склад туші.	5	4		9
Тема 5. Дозрівання і мікробіологічне псування м'яса	5	4		9
Тема 6. Консервування м'яса	10	4		14
Тема 7. Первинна обробка та переробка субпродуктів	10	4		14
Тема 8. Харчова і енергетична цінність м'яса. Оцінювання якості м'яса	5	4		9
Розв'язування тестів	-	-	8	8
Разом				

Шкала та критерії оцінювання виконання практичних робіт та їх захист

Кількість балів	Критерії оцінювання
	Виконані всі завдання, викладені результати та висновки по роботі, відмінна відповідь.
	Виконані всі завдання, викладені результати та висновки по роботі, добра відповідь.
	Виконані всі завдання, викладені результати та висновки по роботі, добра відповідь з невеликою кількістю неточностей.
	Виконані завдання мають значну кількість недоліків.
	Рівень виконання завдань відповідає мінімальним критеріям.

Шкала та критерії оцінювання виконання завдань самостійної роботи

Кількість балів	Критерії оцінювання
4 бали	Розкрита відповідь та повне виконання питань самостійної роботи, здобувач засвоїв теоретичний матеріал, який винесений на самостійну роботу, застосування для написання самостійної роботи не тільки рекомендованої, а й додаткової літератури
3 бали	Розкрита відповідь та неповне виконання питань самостійної роботи; здобувач засвоїв теоретичний матеріал з відповідної теми який винесений на самостійну роботу, та наявне вміння орієнтуватися в ньому, усвідомлене застосування знань для розв'язання практичних задач з дисципліни
2 бали	Здобувач не повністю засвоїв тему для самостійного опрацювання не досконало володіє основними поняттями та положеннями навчальної дисципліни, невпевнено орієнтується в першоджерелах та рекомендованій літературі, непереконливо відповідає, додаткові питання викликають невпевненість або відсутність знань;
1 бал	Здобувач не опанував навчальний матеріал з відповідної теми для самостійного опрацювання, не знає основних понять і термінів наукової дисципліни, не орієнтується в першоджерелах та рекомендованій літературі, відсутнє наукове мислення.

Шкала та критерії оцінювання виконання тестових завдань

Кількість балів при тестуванні	Критерії оцінювання
<i>максимально)</i>	Студент правильно відповів на всі 16 запитань, кожна правильна відповідь складає 0,5 бала.