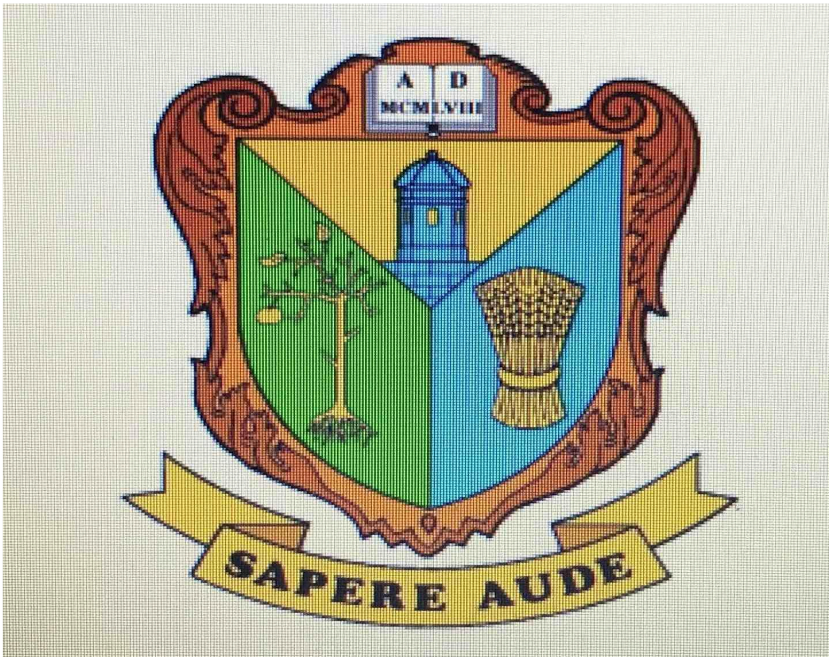
МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

ВСП «ЗОЛОЧІВСЬКИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ ЛЬВІВСЬКОГО НАЦІОНАЛЬНОГО УНІВЕРСИТЕТУ ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ»



СИЛАБУС

НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Технологія переробки продукції тваринництва з основами виробничої санітарії»

Освітня програма: «Технологія переробки продукції тваринництва»

Галузь знань: 20 Аграрні науки та продовольство

Спеціальність: 204 Технологія переробки продукції тваринництва

Освітньо-професійний ступінь: Фаховий молодший бакалавр

Освітня кваліфікація: фаховий молодший бакалавр з технології виробництва і переробки продукції тваринництва

2026

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Заступник директора з навчальної роботи

_____Галина ХОМ’ЯК

«_____»_____2026р.

Силабус складено на основі навчальної програми дисципліни «Технологія переробки продукції тваринництва з основами виробничої санітарії» затвердженої Педагогічною радою ВСП « Золочівський фаховий коледж ЛНУП». Протокол № 12 від 24.03.2025р.

Укладач:

Рапа Л.В.

Викладач, вища категорія

E-mail: lesiarapa @gmail.com

Силабус навчальної дисципліни розглянуто та затверджено на засіданні циклової комісії ветеринарної медицини і технологій в тваринництві

Протокол №_1__ від «_31_» __08__2026р.

Голова циклової комісії Ірина ШУМІНСЬКА

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

ВСП «Золочівський фаховий коледж Львівського національного університету природокористування»

СИЛАБУС

навчальної дисципліни «Технологія переробки продукції тваринництва з основами виробничої санітарії»

для спеціальності 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»

Форма навчання	Нормативні дані												
	курс	семестр	Всього аудиторних годин	в тому числі			самостійні, індивідуальні заняття	аудиторна і поза аудиторна робота (год), кредитів ECTS	курсові проекти (роботи), год кредитів ECTS	навчальна практика, год кредитів ECTS	підсумковий контроль, кредитів ECTS	Всього	
				теоретичні	ЛПР	семінарські						Годин	кредити ECTS
Денна													
	IV	I	56	24	32		64					120	4

Силабус складено на основі навчальної програми дисципліни «Технологія переробки продукції тваринництва з основами виробничої санітарії» затвердженої Педагогічною радою ВСП « Золочівський фаховий коледж ЛНУП»
Протокол № 12 від 24.03.2025р.
Програму підготувала викладачка _____Леся РАПА

1. АНОТАЦІЯ ДИСЦИПЛІНИ

Під час вивчення матеріалу слід звернути увагу на дотримання правил охорони навколишнього середовища, техніки безпеки життєдіяльності, особистої гігієни працівників та виробничої санітарії.

При цьому потрібно використовувати різні форми і методи навчання, а також проводити заняття в умовах виробництва.

При викладанні дисципліни матеріал повинен базуватися на найновіших досягненнях вітчизняної і зарубіжної науки і технології виробництва. Для кращого засвоєння навчального матеріалу на заняттях необхідно використовувати таблиці, схеми, плакати, фотоматеріали, відеофільми, комп'ютерну техніку, натуральні об'єкти.

Теми та питання для самостійного вивчення викладач подає з важливості і складності матеріалу, доступності його для засвоєння, наявності матеріальної бали, наочних посібників, матеріалів методичного забезпечення.

Важливе значення матеріалу, щоб краще студенти засвоїли мають лабораторні заняття, які бажано проводити на підприємствах м'ясної та молочної промисловості та проводити екскурсії та тематичні виставки.

2. МЕТА І ЗАВДАННЯ ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ (зазначається мета, завдання навчальної дисципліни)

Програмою дисципліни « Технологія переробки продукції тваринництва з основами виробничої санітарії» передбачено вивчення питань щодо технологічних процесів переробки продукції тваринництва та правил проведення гігієнічних ветеринарно-санітарних та профілактичних заходів на об'єктах, пов'язаних з отриманням та переробкою продукції тваринництва.

Лабораторні та практичні заняття доцільно проводити на переробних підприємствах та проводити екскурсії на тематичні виставки.

3.ТРИВАЛІСТЬ КУРСУ : І семестр; 4 кредитів ECTS; 120 годин; аудиторних – 56; самостійних – 64; очна форма здобуття.

4. ПЕРЕЛІК КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ ТА РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ

Загальні компетентності

ЗК3.Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності.
ЗК4.Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.
ЗК7.Здатність працювати в команді.
ЗК8.Прагнення до збереження навколишнього середовища

Спеціальні компетентності

СК6.Здатність організовувати роботу структурного
підрозділу з виробництва і переробки продукції тваринництва з дотриманням норм охорони праці, біобезпеки у професійній діяльності.
СК8.Здатність до проведення контролю щодо безпечності і якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції тваринництва.
СК9.Здатність використовувати професійні знання та
навички з технологічних процесів переробки тваринницької сировини і виготовлення готової продукції.
СК11.Здатність використовувати технологічне обладнання при виробництві і переробці продукції тваринництва.
СК12.Здатність забезпечувати зберігання, транспортування і реалізацію сировини і готової продукції тваринництва.
РН1. Спілкуватися державною та іноземною мовами, в у тому числі з професійних питань.
РН7. Забезпечувати дотримання норм охорони праці, виробничої санітарії та біобезпеки, що поширюються на професійну діяльність.
РН10. Здійснювати контроль якості сировини та продукції тваринництва.
РН11.Організовувати окремі технологічні процеси виготовлення продукції тваринництва з дотриманням вимог виробничої санітарії.
РН12. Використовувати у професійній діяльності нормативно-правові документи з технології виробництва і переробки продукції тваринництва.
РН14. Забезпечувати вимоги до режимів і термінів зберігання, умов транспортування, підготовки до реалізації сировини і готової продукції тваринництва.

У результаті вивчення дисципліни студент повинен знати:

- фактори, які впливають на м'ясну і молочну продуктивність і якість м'яса та молока;

- способи транспортування забійних тварин і продуктів, що швидко псуються;
- породи тварин та напрямки їх продуктивності;
- основи промислової переробки продукції тваринництва;
- правила приймання–здачі тварин і птиці на підприємствах м'ясної продуктивності (промисловості);
- санітарні вимоги до забійних та переробних підприємств, їх структуру;
- проблеми та перспективи розвитку переробних галузей.

У результаті вивчення дисципліни студент повинен вміти:

- визначати види породи та вгодованість тварин відповідно до діючих стандартів;
- виконувати операції із забою та переробки туш тварин та птиці;
- визначати якість сировини та встановлювати причини її погіршення;
- оформляти і вести документацію;
- проводити органолептичну оцінку і лабораторний аналіз продукції тваринництва.

4. СТРУКТУРА ЗАЛІКОВОГО КРЕДИТУ ДИСЦИПЛІНИ
«Технологія переробки продукції тваринництва з основами виробничої санітарії”

№ заняття	Вид навчальної роботи	Номер теми і короткий зміст	Навчально-методична література і унаочнення	Всього, годин	Кількість годин на теоретичний курс	Лабораторні роботи		Самостійна робота	
						номер роботи	кількість годин	зміст	кількість годин
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	Лекція	**1.Вступ**. Завдання дисципліни та зв'язок з іншими дисциплінами. - Особливості виробництва і переробки продукції	В.І.Хоменко «Ветеринарно-санітарна експертиза» с.6-13 Клименко	8	2			Перспективи розвитку різних галузей переробної промисловості.	4

		тваринництва з різними формами власності. - Фактори, які впливають на вгодованість тварин і птиці. - Контрольний забій тварин - Транспортування забійних тварин, продукції і сировини тваринного походження.	с. 15-17 с.14-16 с.50-54					Методи визначення вгодованості худоби і птиці	
2	Лабора-торне заняття	Вивчення методів оглушення тварин (електрооглушення, оглушення молотом, вуглекислим газом)	Оформити звіт			**1**	2		
3	Лекція	Технологічна схема переробки туш ВРХ,свиней,ДРХ. - Порядок приймання і здавання забійних тварин,сортування,статтю,віком,вгодованістю. - Технологічна схема переробки туш дрібної рогатої худоби. - Знімання шкури вручну з овечих туш. - Технологічна схема переробки туш свиней із зніманням шкури. - Категорії вгодованості та клеймування м'яса всіх видів тварин відповідно до діючих стандартів на м'ясо. - Маркування, клеймування м'яса.	с. 59-70 с. 40-49 https://www.youtube.com/watch?v=p7l-Tgpxde8	14	2			Санітарний контроль технологічних процесів Боротьба із втратами продукції на кожній операції	6

4	Лабора-торне заняття.	Вивчення на підприємстві послідовності операцій із забіловки туш, технології видалення внутрішніх органів, розпилювання, зачистка туш.	Оформити звіт			**2**	2		
5	Практичне заняття	Ознайомлення з сортовим розрубом яловичини, телятини, баранини, свинини. Вивчення схем роздрібного розрубу туш на відруби	Оформити звіт			**3**	2		
6	Лабора-торне заняття	Визначення категорії м'яса туш різних видів тварин. Ознайомлення із санітарним контролем та особистою гігієною працівників під час виконання технологічних операцій.	Оформити звіт			**4**	2		
7	Лекція	Технологія обробки і зберігання продуктів забою худоби. - Поняття про м'ясо , морфологічний та хімічний склад м'яса тварин різних видів, класифікація м'яса. - Зміни в м'ясі після забою. Поняття про дозрівання м'яса. - Зміни в м'ясі під час зберігання (загар, ослизнення, пліснявіння, гниття) - Основні способи обробки м'яса та м’ясопродуктів холодом. - Зберігання холодного м'яса і м’ясопродуктів. - Консервування шкур	Кравців Р.Й.,Гачак Ю.Р .’’Технологія зберігання і переробки продукції сільськогосподарської продукції’’ 34-57 с. 347-353	12	2			Товарознавча оцінка м'яса. Методи замороження . Джерела холоду. Види м’яча за термічним станом Субпродукти, їх харчова цінність. Групи та категорії субпродуктів. Консервування кишок	6
8	Практичне	Розрахунок втрат при холодильній обробці м’яса і м’ясопродуктів.	Оформити звіт			**5**	2		

	заняття								
9	Лабораторне заняття	Вивчення методів соління м'яса та м’ясопродуктів на підприємстві, приготування розсолів.	Оформити звіт			**6**	2		
10	Лекція	Основи технології та санітарний контроль у ковбасному виробництві. - Поняття про ковбасне виробництва. - Асортимент ковбасних виробів. - Вимоги до сировини, спеції, допоміжних матеріалів для виробництва ковбасних виробів. - Обвалювання і жилування м'яса. - Посол та дозрівання м'яса. - Оболонки для ковбасних виробів.	с. 379-385 Маньківський А.,Скалецька Л.Ф.,’’Технологія зберігання і переробки сільськогосподарської продукції ’’ с.282-307	12	2			Розрубування туш Методи контролю за якістю, зберіганням та транспортуванням ковбасних виробів. Оболонки штучні та натуральні Фасування, упаковка ковбасних виробів.	6
11	Лабораторне заняття	Вивчення різних видів сировини та матеріалів для виробництва ковбас. Аналіз схем підготовки сировини для виготовлення ковбасних виробів.	Оформити звіт https://www.youtube.com/watch?v=wFOsrFa3KwM			**7**	2		
12	Лабораторне заняття	Вивчення технології соління м’яса для всіх видів ковбас, технологічних процесів машинної обробки сировини і складання фаршу.	Оформити звіт			**8**	2		
13	Лекція	Технологія виробництва та санітарні вимоги при отриманні м'ясних напівфабрикатів. - Поняття про напівфабрикати та їх асортимент. - Вимоги до сировини, спеції і маринадів для виробництва напівфабрикатів.	с. 151-155 Костенко В.І. Практикум із скотарства і технології виробництва молока та яловичини с.89-93	10	2			Використання парного м'яса Охорона навколишнього середовища від забруднення відходами	6

			https://www.youtube.com/watch?v=cfnEAq9gg-0					підприємства по виробництву ковбас Виготовлення напівфабрикатів з баранини	
14	Практичне заняття	Визначення якості сировини для напівфабрикатів і підготовка її до виробництва. **МОДУЛЬ № 1**	Оформити звіт			**9**	2		
15	Лекція	Технологія виробництва та санітарні вимоги при отриманні м'ясних консервів. - Поняття про м'ясні консерви. - Асортимент та види м'ясних консервів. - Вимоги до якості тари, види тари.	Р.Й.Кравців с. 190- 194 Маньківський А.,Скалецька Л.Ф.,''Технологія зберігання і переробки сільськогосподарської продукції '' с.317-371	8	2			Поняття про умовну та фізичну банку Технологія виготовлення фасованого м'яса.	4
16	Практичне заняття	Вивчення процесів приймання та підготовки сировини для виробництва консервів , порціювання сировини, закатування і перевірка банок на герметичність ,технічного оснащення та виявлення браку .	Оформити звіт			**10**	2		
17	Лекція	Технологія виробництва і санітарний контроль питного молока, вершків та кисломолочних продуктів. - Хімічний склад та харчова цінність молока. - Види питного молока, вимоги до стандартів до питного молока.	Машкін М.І.,Н. М. Париш « Технологія виробництва і молочних продуктів»с.190-200 Кравців Р.Й.,Гачак Ю.Р.''Технологія зберігання і переробки продукції	10	2			Мікрофлора молока Класифікація молочнокислих продуктів. Бактеріальні закваски. Технологія отримання кислого молока,	6

		- Правила особистої гігієни працівників при виробництві молока.	с.г.продукції'' с.216-231					вершків, йогурту, ряжанки	
18	Практичне заняття	Визначення кисломолочних продуктів за органолептичними показниками.	Оформити звіт			**11**	2		
19	Лекція	Технологія виробництва масла та методи санітарного контролю. - Види масла згідно з діючими стандартами. - Хімічний склад вершкового масла, його харчова цінність. - Методи виробництва масла.	Машкін М.І.,Н. М. Париш « Технологія виробництва і молочних продуктів»с. 200-215 В.І.Хоменко с. 535-538	10	2			Сутність процесу масло утворення Санітарна оцінка якості масла. Вади масла, способи їх попередження та усунення. Визначення сорту масла	6
20	Лабораторне заняття	Засвоєння методів проведення органолептичної оцінки різних видів масла. Визначення сорту масла.	Оформити звіт			**12**	2		
21	Лекція	Технологія виробництва сирів. - Класифікація сирів згідно з існуючими стандартами. - Хімічний склад сирів та їх харчова цінність. - Біохімічні процеси при дозріванні сиру. - Обробка і зберігання готового сиру.	Кравців Р.Й.,Гачак Ю.Р .''Технологія зберігання і переробки продукції сільськогосподарської продукції'' с.90-104 В.І.Хоменко с. 514-549	8	2			Сичужний фермент	4
22	Лабораторне	Визначення якості сировини. Органолептична оцінка сиру, відвійок, сироватки. Визначення сорту сиру.	Оформити звіт			**13**	2		

	заняття								
23	Лекція	Харчове значення яєць, їх хімічний склад. - Морфологічний та хімічний склад м'яса птиці. Харчова цінність м'яса птиці. Технологія забою та обробки тушок різних видів птиці. - Сортування, обробка та зберігання яєць. - Вимоги під час зберігання, пакування та транспортування яєць.	Технологія виробництва продукції птахівництва : підруч. / В. П. Бородай, М. І. Сахацький, А. І. Вертійчук. с 54-67	10	2			Технологія виробництва меланжу та з яєчної шкарлупи Основи технології і гігієна переробки птиці та обробка тушок. Морфологічний та хімічний склад м'яса різних видів птиці. Технологія забою та обробки тушок різних видів птиці. Обробка тушок птиці з потрошінням та напівпатрошінням.	6
24	Лабораторне заняття	Визначення категорії вгодованості птиці, клеймування м'яса на підприємстві.	Оформити звіт			**14**	2		
25	Лекція	Основи технології і гігієна переробки кролів та обробки тушок. - Хімічний та морфологічний склад м'яса кролів . Харчова цінність м'яса кролів. - Обробка тушок кролів. - Технологія первинної обробки шкурок.	Бала В. І., Донченко Т. А. «Технологія виробництва продукції кролівництва і звірівництва» с 272-282 В.І.Хоменко с. 152-155	8	2			Харчова цінність м'яса кролів	4
26	Лабораторн	Визначення категорії вгодованості кролів, клеймування м'яса.	Оформити звіт			**15**	2		

	е занятт я								
27	Лекція	Технологія переробки продукції бджільництва. - Харчова цінність меду, його хімічний склад , класифікація. - Технологія обробки і зберігання меду. - Властивості та якість воску.	Іванова В.Д. Технологія виробництва продуктів бджільництва: Курс лекцій. – Миколаїв: МДАУ с 245-254 с. 670-677	10	2			Обробка і зберігання обніжжя Технологія переробки риби. Хімічний склад риби. Холодильна обробка риби. Правила прийому та здачі товарної риби.	6
28	Лабор аторн е занятт я	Аналіз виконання технологічних інструкцій при виробництві продукції риби. Вивчення технології при виробництві сушки, соління, в'ялення і копчення риби. **МОДУЛЬ №2**	Оформити звіт			**16**	2		
ВСЬОГО:				**120**	**24**	**16**	**32**		**64**

6. МЕТОДИ НАВЧАННЯ: словесні (лекції, бесіди, розповідь та ін.)
наочні (ілюстрування, демонстрація, самостійне спостереження, проведення екскурсій)
практичні (лабораторні та практичні роботи)

Методи формування активної позиції здобувача: ділові ігри
дослідження
презентації
використання кейсів
тренінги

7. Методи контролю та оцінювання

Загальна система оцінювання дисципліни	Рейтинг студента визначається за 100-бальною шкалою. Формується із рейтингу виконання семестрової роботи (інтервал 36-60 балів) та рейтингу підсумкового контролю (мінімальний бал – 24, максимальний – 40). Складові оцінки в 60 балів для кожного семестру: 1. Тематичне опитування по темах лабораторних робіт (термінологічний контроль, робота з моделями та реальним біологічним матеріалом, опитування по матеріалах презентацій). Студент має отримати оцінку з кожної теми. Оцінювання студентів при опитуванні по відповідних темах проводиться за традиційною 5-бальною системою (5 – «відмінно»; 4 – «добре»; 3 – «задовільно»; 2. 2 – «незадовільно»), з подальшою конвертацією результатів у багатобальну шкалу. При цьому сума оцінок за здані лабораторні теми / кількість тем лабораторних впродовж семестру × 10 – до 50 балів за семестр. 2. Виготовлення анатомічного препарату. В залежності від складності препарату студент отримує від 1 до 5 балів за семестр. 3. 3. Опитування з тем самостійної роботи. 10-15 тем за семестр, письмово або усно. Відповіді студентів оцінюють з розрахунку 1–5 балів, в залежності від їх повноти і правильності. Подальший перерахунок у багатобальну шкалу здійснюють за такою схемою: сума балів за здані самостійні теми / кількість тем за семестр – до 5 балів/семестр.
	Деталізація системи оцінювання
	Тематичне опитування по темах лабораторних робіт. Робота з моделями та реальним біологічним матеріалом. Виконання ситуаційних завдань. Залікові та екзаменаційні тести.
	Робота з моделями та реальним біологічним матеріалом. Виконання лабораторних або практиних робіт
Умови допуску до підсумкового контролю	Підсумковий контроль рівня знань здійснюється по закінченні семестру (1 та 2 семестри – залік,) після обов’язкового відпрацювання лабораторних занять, самостійної роботи. Студента слід вважати атестованим, якщо сума балів, одержаних за результатами підсумкової перевірки успішності, дорівнює 36 – 60. Результати складання підсумкового контролю оцінюються за шкалою ECTS у балах та національною шкалою.

Критерії оцінювання	Критерії оцінювання знань на лабораторних заняттях. Теоретичні питання. Конкретні, чітко окреслені запитання, на які необхідно надати відповіді .Практичні навички. Оцінка 5 – студент бездоганно володіє матеріалом з теми. Грамотно, логічно і чітко відповідає на всі поставлені питання, робить узагальнення матеріалу, доповнює відповідь знанням додаткової літератури та виявляє особливі творчі здібності. Оцінка 4 – студент вільно володіє матеріалом з теми, у більшості випадків надає повні змістовні відповіді на всі поставлені питання, але не завжди впевнено. Допускає окремі неточності у висвітлені питання, помилки в термінах, кількість яких незначна і які виправлені в процесі відповіді, не може творчо вирішувати нестандартні питання. Оцінка 3 – студент неповно охарактеризує тему. Під час поставлених запитань допускає грубі помилки щодо термінології. Замість чіткого термінологічного визначення пояснює теоретичний матеріал на побутовому рівні. Не вміє формулювати логічну розгорнуту (усну або письмову) відповідь, демонструє лише поверхневе знання теми, некомпетентно аналізує явища і процеси. Оцінка 2 – студент має неточні фрагментарні знання, не володіє термінологією, не має сформованого поняття про практичне значення теми, відсутня змістовність викладу. Критерії оцінювання опитування з тем самостійної роботи. 5 балів – студент точно відповів на контрольні питання, вільно орієнтується в запропонованому рішенні, при зміні умови задачі (усна відповідь) може модифікувати рішення. 4 бала – студент відповів на контрольні питання, але зміст матеріалу розкрито в не повному обсязі. 3 бала – студент при відповіді на теоретичні та практичні питання допускає помилки, наведення прикладів викликає утруднення. 2 бала – студент не може повністю, глибоко і доказово обґрунтувати відповідь на питання, погано орієнтується у прикладах. 1 бал – студент володіє знаннями на рівні окремих фрагментів, відповідь не чітка, не обґрунтована, не може навести приклади. Оцінювання підсумкового (залікового, екзаменаційного) контролю. 1. За умов дистанційного навчання та тестування через університетську платформу Moodle студент отримує 40 тестів. 100% правильних відповідей дорівнює 40 балам. 2. При проведенні семестрового контролю (залік/іспит) в умовах факультету студент отримує білет із тестовими питаннями різного рівня складності. Тривалість заліку та іспиту з АСТ

	становить 40 хв. За одну правильну відповідь можливо набрати 1 бал, неправильна відповідь або її відсутність – оцінюється в 0 балів. Максимальна кількість балів за тести – 40. Кількість балів, яку можна набрати за тести певного розділу, вказана на бланку білету. В журнал та залікову відомість виставляють ті результати, які потрапляють в інтервал 24-40 балів. Результати складання підсумкових тестів переводяться у національну шкалу і вносяться у відповідні документи.

8. ПЕРЕЛІК ОСНОВНИХ ПИТАНЬ, ЯКІ ВІДНОСЯТЬСЯ НА МОДУЛЬ 3 ДИСЦИПЛІНИ

1. Методи визначення вгодованості худоби і птиці.
2. Категорії вгодованості тварин відповідно до діючих стандартів на м'ясо.
3. Вплив транспортування на забійних тварин.
4. Підготовка тварин до забою та перед забійний огляд, гігієнічне значення.
5. Гігієнічні та технологічні вимоги до виробничих цехів та їх обладнання.
6. Технологічна схема переробки туш ВРХ, свиней.
7. Клеймування м'яса с. г. тварин.
8. Поняття про дозрівання м'яса.
9. Зберігання охолодженого м'яса.
10. Заморожування м'яса.
11. Розморожування м'яса.
12. Субпродукти, їх харчова цінність.
13. Консервування шкур.
14. Консервування м'яса і м’ясопродуктів.
15. Сутність копчення м’ясопродуктів.
16. Поняття про ковбасне виробництво.
17. Технологія обвалювання, жилування м'яса.
18. Оболонки ковбасних виробів.
19. Вимоги до сировини спецій і маринадів для виробництва напівфабрикатів.
20. Поняття про м'ясні консерви.
21. Вимоги до якості тари, види тари.
22. Хімічний склад та харчова цінність молока.
23. Класифікація молочнокислих продуктів.
24. Сутність процесу масло утворення.
25. Пакувальні матеріали для масла.

26. Класифікація сирів згідно існуючими стандартами.
27. Обробка та зберігання сиру.
28. Технологія забою та обробка тушок птиці.
29. Харчова цінність яєць, сортування, обробка яєць.
30. Обробка тушок кролів.
31. Технологія обробки і зберігання меду.
32. Хімічний склад м'яса риби.

Результати навчання

ЗНАТИ І ГРАМОТНО ВИКОРИСТОВУВАТИ ТЕРМІНОЛОГІЮ ДИСЦИПЛІНИ «ТЕХНОЛОГІЯ ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ ТВАРИННИЦТВА З ОСНОВАМИ САНІТАРІЇ»

- ФАКТОРИ, ЯКІ ВПЛИВАЮТЬ НА МЯСНУ І МОЛОЧНУ ПРОДУКТИВНІСТЬ І ЯКІСТЬ М'ЯСА ТА МОЛОКА;
- СПОСОБИ ТРАНСПОРТУВАННЯ ЗАБІЙНИХ ТВАРИН І ПРОДУКТІВ, ЩО ШВИДКО ПСУЮТЬСЯ;
- ПОРОДИ ТВАРИН ТА НАПРЯМКИ ЇХ ПРОДУКТИВНОСТІ;
- ОСНОВИ ПРОМИСЛОВОЇ ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ ТВАРИННИЦТВА;
- ПРАВИЛА ПРИЙМАННЯ – ЗДАЧІ ТВАРИН І ПТИЦІ НА ПІДПРИЄМСВАХ М'ЯСНОЇ ПРОДУКТИВНОСТІ (ПРОМИСЛОВОСТІ);
- САНІТАРНІ ВИМОГИ ДО ЗАБІЙНИХ ТА ПЕРЕРОБНИХ ПІДПРИЄМСТВ, ЇХ СТРУКТУРУ;
- ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ПЕРЕРОБНИХ ГАЛУЗЕЙ.

У РЕЗУЛЬТАТІ ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ СТУДЕНТ ПОВИНЕН ВМІТИ:

- ВИЗНАЧАТИ ВИДИ ПОРОРДИ ТА ВГОДОВАНІСТЬ ТВАРИН ВІДПОВІДНО ДО ДІЮЧИХ СТАНДАРТІВ;
- ВИКОНУВАТИ ОПЕРАЦІЇ ІЗ ЗАБОЮ ТА ПЕРЕРОБКИ ТУШ ТВАРИН ТА ПТИЦІ;
- ВИЗНАЧАТИ ЯКІСТЬ СИРОВИНИ ТА ВСТАНОВЛЮВАТИ ПРИЧИНИ ЇЇ ПОГІРШЕННЯ;
- ОФОРМЛЯТИ І ВЕСТИ ДОКУМЕНТАЦІЮ;
- ПРОВОДИТИ ОРГАНОЛЕПТИЧНУ ОЦІНКУ І ЛАБОРАТОРНИЙ АНАЛІЗ ПРОДУКЦІЇ ТВАРИННИЦТВА

ПРЕРЕКВІЗИТИ

ДЛЯ УСПІШНОГО НАВЧАННЯ ТА ОПАНУВАННЯ КОМПЕТЕНТНОСТЯМИ З ДИСЦИПЛІНИ «РОЗВЕДЕННЯ З ОСНОВАМИ ГЕНЕТИКИ І СЕЛЕКЦІЇ СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКИХ ТВАРИН» НЕОБХІДНІ ЗНАННЯ ТА РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ З ПОПЕРЕДНЬО ПРОСЛУХАНИХ ДИСЦИПЛІН: ВСТУП У СПЕЦІАЛЬНІСТЬ, АНАТОМІЯ СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКИХ ТВАРИН, МЕХАНІЗАЦІЯ ВИРОБНИЧИХ ПРОЦЕСІВ В ТВАРИННИЦТВІ З ОСНОВАМИ КОРМОВИРОБНИЦТВА, БІОЛОГІЯ, ГОДІВЛЯ СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКИХ ТВАРИН.

9. ПОЛІТИКА ДИСЦИПЛІНИ

ПРАВИЛА ПОВЕДІНКИ НА ЛАБОРАТОРНОМУ ЗАНЯТТІ

1. З ПРЕПАРАТАМИ РІЗНИХ ВИДІВ МОЖНА ПРАЦЮВАТИ ЛИШЕ В НАВЧАЛЬНИХ ЛАБОРАТОРІЯХ. КАТЕГОРИЧНО

ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ ВИНОСИТИ УЧБОВІ ПРЕПАРАТИ ЗА МЕЖІ АУДИТОРІЇ АБО ЛАБОРАТОРІЇ.

2. В АУДИТОРІЯХ ЗАБОРОНЕНО ВЖИВАТИ ЇЖУ ТА НАПОЇ (ЗА ВИНЯТКОМ ВОДИ ТА У РАЗІ МЕДИЧНОЇ НЕОБХІДНОСТІ).

3. СТУДЕНТИ ПОВИННІ ПІДТРИМУВАТИ ПОРЯДОК В АУДИТОРІЯХ ТА СЕКЦІЙНИХ ЗАЛАХ, ОБЕРЕЖНО СТАВИТИСЯ ДО ОБЛАДНАННЯ ТА ПРЕПАРАТІВ. ЗА НЕОХАЙНЕ СТАВЛЕННЯ ДО ОБЛАДНАННЯ ТА ПСУВАННЯ ПРЕПАРАТІВ, ПРИЛАДІВ СТУДЕНТИ НЕСУТЬ МАТЕРІАЛЬНУ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЬ ТА ОТРИМУЮТЬ ШТРАФНІ БАЛИ (З НАЯВНОЇ ЗАГАЛЬНОЇ ОЦІНКИ ВИЛУЧАЄТЬСЯ ПО 2 БАЛИ ЗА КОЖНЕ ПОРУШЕННЯ).

ПЛАН ПРОВЕДЕННЯ ЛАБОРАТОРНОГО ЗАНЯТТЯ

1. ОРГАНІЗАЦІЙНИЙ МОМЕНТ (3 ХВИЛИНИ).
2. ПЕРЕВІРКА ЗАСВОЄННЯ ПОПЕРЕДНЬОЇ ТЕМИ ТА ВЕДЕННЯ РОБОЧОГО ЗОШИТУ (35–65 ХВИЛИН).
3. ПОЯСНЕННЯ НОВОГО ТЕОРЕТИЧНОГО МАТЕРІАЛУ, ВІДПРАЦЮВАННЯ ПРАКТИЧНИХ НАВИЧОК (40–50 ХВИЛИН).
4. ДОМАШНЄ ЗАВДАННЯ (2 ХВИЛИНИ). АКАДЕМІЧНА ДОБРОЧЕСНІСТЬ СТУДЕНТИ ЗОБОВ’ЯЗАНІ ДОТРИМУВАТИСЯ ПРИНЦИПІВ АКАДЕМІЧНОЇ ДОБРОЧЕСНОСТІ ПРИ ВИКОНАННІ ІНДИВІДУАЛЬНИХ ТА ПІДСУМКОВИХ ЗАВДАНЬ. У РАЗІ ВИЯВЛЕННЯ ПЛАГІАТУ СТУДЕНТ ОТРИМУЄ НЕЗАДОВІЛЬНУ ОЦІНКУ ЗА ЗАВДАННЯ. НЕДОПУСТИМИМ Є СПИСУВАННЯ ПІД ЧАС ЗАЛІКУ, ІСПИТУ (В Т.Ч. ІЗ ВИКОРИСТАННЯМ МОБІЛЬНИХ ДЕВАЙСІВ). ДОСЯГ-НЕННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ ЗАВДАННЯ, ПЕРЕДБАЧЕНІ ПРОГРАМОЮ ДИСЦИПЛІНИ, МАЮТЬ БУТИ ВИКОНАНІ У ВСТАНОВЛЕНИЙ ТЕРМІН. СТУДЕНТИ З ОСОБЛИВИМ ПОТРЕБАМИ МОЖУТЬ ОТРИМАТИ НЕОБХІДНУ НАВЧАЛЬНУ ІНФОРМАЦІЮ ТА ПРЕДСТАВИТИ ВИКОНАНІ ЗАВДАННЯ ЗАВДЯКИ ВИКОРИСТАННЮ МОБІЛЬНИХ ТЕХНОЛОГІЙ. ВІДПРАЦЮВАННЯ ПРОПУЩЕНИХ ЛАБОРАТОРНИХ ЗАНЯТЬ ЗДІЙСНЮЄТЬСЯ ЗА НАЯВНОСТІ КОНСПЕКТУ ЛЕКЦІЇ ТА РОБОЧОГО ЗОШИТУ.

ПРОВОДИТЬСЯ У ПОЗААУДИТОРНИЙ ЧАС ШЛЯХОМ УСНОГО АБО ПИСЬМОВОГО ОПИТУВАННЯ (МОЖЛИВО, ПРИ ВИКОРИСТАННІ МЕСЕНДЖЕРІВ TELEGRAM, VIBER,ZOOM ТОЩО). ОБОВ’ЯЗКОВИМ ЗАВДАННЯ ПРИ ВІДПРАЦЮВАННІ ПРОПУЩЕНИХ ГОДИН Є РОБОТА З МОДЕЛЯМИ ТА РЕАЛЬНИМ БІО-ЛОГІЧНИМ МАТЕРІАЛОМ В ЛАБОРАТОРІЇ (ДЛЯ НАБОРУ ТРЕТИНИ БАЛІВ ВІД СЕМЕСТРОВОГО МІНІМУМУ, 12 ІЗ 36).

ТЕХНІЧНЕ ТА ПРОГРАМНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ

ЛЕКЦІЙНІ ЗАНЯТТЯ ПРОВОДЯТЬСЯ В АУДИТОРІЯХ, ОБЛАДНАНИХ МУЛЬТИМЕДІЙНИМИ ЗАСОБАМИ І ПЕРЕДБАЧАЮТЬ ВИКОРИСТАННЯ ПРЕЗЕНТАЦІЙ. ЛАБОРАТОРНІ ЗАНЯТТЯ ПРОВОДЯТЬСЯ В СПЕЦІАЛІЗОВАНИХ УЧБОВИХ ЛАБОРАТОРІЯХ З ВИКОРИСТАННЯМ СПЕЦІАЛЬНОГО НАОЧНОГО МАТЕРІАЛУ , НАБОРУ ТАБЛИЦЬ, ДЕМОНСТРАЦІЙНИХ МУЛЯЖІВ, МУЗЕЙНИХ ПРЕПАРАТІВ, МУЛЬТИМЕДІЙНИЙ ПРОЕКТОР EPSON EB-S92, ЕКРАН ДЛЯ ПРОЕКТОРА. НАВЧАЛЬНО-МЕТОДИЧНІ РОЗРОБКИ, АТЛАСИ ПОРІД ТВАРИН, БАЗОВА ТА ДОДАТКОВА ЛІТЕРАТУРА З ФОНДУ БІБЛІОТЕКИ КОЛЕДЖУ. ТЕСТУВАННЯ ЗНАНЬ СТУДЕНТІВ ЗДІЙСНЮЄТЬСЯ ПИСЬМОВО АБО ЧЕРЕЗ MOODLE,ZOOM.

10. РЕСУРСИ : - Програма для аграрних вищих навчальних закладів I-II рівнів акредитації із спеціальності 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»

- Бібліотека ВСП’’Золочівський фаховий коледж ЛНУП’’ (с.Новоселище).
- Мережа Інтернет,
- Освітній блог викладача https://lesiarapa.blogspot.com/

11. ЛІТЕРАТУРА.

ОСНОВНА:

1. Василенко Д. Я. « Свинарство і технологія виробництва свинини». – К.: Вища школа, 2000
2. Кравців Р.Й.,Гачак Ю.Р .’’Технологія зберігання і переробки продукції сільськогосподарської продукції’’-Київ,2019
3. В.І.Хоменко «Ветеринарно-санітарна експертиза»- Київ: Біопром,2005
4. Клименко М.М. та ін. Технологія м’яса та м’ясних продуктів.- К.: Вища освіта, 2006.
5. Андреєва О.А. Товарознавство шкіряно-хутрової сировини / О.А. Андреєва, Г.В. Цемекко. – К. : Вид-во «Кондор», 2012. – 355 с.
6. Машкін М.І.,Н. М. Париш « Технологія виробництва і молочних продуктів»-Київ « Вища школа»,2006
7. Хомик Н.І. Гаврон, Н.А. Рубінець. Технологія виробництва і переробки сільськогосподарської продукції : курс лекцій - Тернопіль : ФОП Паляниця В.А., 2016. - 249 с
8. Василь Костенко «Технологія виробництва молока і яловичини». Практикум Ліра-К,2023

ДОДАТКОВА:

1. Журнали: «Тваринництво України», « М'ясна промисловість»
2. Якубчак О.М., Хоменко В.І. «Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва»,К.: Біопром, 2005.
3. Ю.Д. Рубан., О.В. Борщ. О.Г. Сирота, М.П. Хоменко Скотарство і технологія виробництва молока і яловичини - К.: Мета, 2003
4. Бала В. І., Донченко Т. А. «Технологія виробництва продукції кролівництва і звірівництва» Нова книга, 2009.- 272 с.
5. Гопка Б.М. Хоменко М.П., Павленко П.М. підручник «Конярство».- К.: Вища Освіта,2004.-320с.
6. Шерман І.М. Євтушенко М.Ю. «Теоретичні основи рибництва», підручник – К.: , 2011.
7. Іванова В.Д. Технологія виробництва продуктів бджільництва: Курс лекцій. – Миколаїв: МДАУ, 2009. – 245 с.
8. Технологія виробництва продукції птахівництва : підруч. / В. П. Бородай, М. І. Сахацький, А. І. Вертійчук. – Вінниця, 2006.
9. Науково-теоретичний збірник Поліського національного університету «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» (вип. 2024).

Збірник містить статті з технологій переробки, якості продукції та ін. (вип. 18, 2024)

Шкала оцінювання студентів за кредитно-модульною системою

За шкалою ECTS	За національною шкалою	Залікові оцінки		За шкалою в балах
		Екзамен	Залік	

A	відмінно	дванадцять	відмінно	Зараховано	97-100
		одинадцять			94-96
		десять			90-93
BC	добре	дев’ять	добре		85-89
		вісім			80-84
		сім			75-79
DE	задовільно	шість	задовільно		68-74
		п’ять			60-67
FX	незадовільно з можливістю повторного складання	чотири	Не задовільно	Не зараховано	46-59
		три			35-45
F	незадовільно з обов’язковим повторним курсом	два			18-34
		один			1-17

FX – означає “незадовільно” – необхідно виконати певну додаткову роботу для успішного складання;

F – означає “незадовільно” - необхідна значна подальша робота