

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «Технологія продуктів забою»

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО НАВЧАЛЬНУ ДИСЦИПЛІНУ	
Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти
Код і найменування спеціальності	204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва
Тип і назва освітньої програми	ОПП Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва
Курс, семестр	2 курс, 1 семестр
Обсяг і форма семестрового контролю з навчальної дисципліни	Кількість кредитів ЄКТС – 4,0 Загальна кількість годин – 120, з яких: лекцій – 16 год., лабораторних 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	Вибіркова навчальна дисципліна освітньо-професійної програми
Передумови для вивчення навчальної дисципліни	«Фізіологія тварин», «Розведення сільськогосподарських тварин», «Біохімія», «Годівля тварин і технологія кормів».
Компетентності	Фахові: - вміння застосовувати правила реалізації та транспортування тварин і птиці на м'ясопереробні підприємства, визначення вгодваності 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 вгодваності 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
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. 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.	
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	Є можливість опанування даної навчальної дисципліни за програмами академічної мобільності (внутрішньої / міжнародної)

<p>неформальної / інформальної освіти</p>	<p>за наявними укладеними угодами (договорами) між Університетом та закладом-партнером та / або індивідуальними запрошеннями.</p> <p>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 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</p> <p>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</p> <p>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;">Основні</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. <p style="text-align: center;">Допоміжні</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. 3. ДСТУ 4673: 2006 «Велика рогата худоба для забою» [Чинний від 2009-01-01]. Київ, 2008. 9 с. (Інформація та документація) 4. ДСТУ 4718:2007 «Свині для забою» » [Чинний від 2009-01-01]. Київ, 2008. 7 с. (Інформація та документація) 	

5. Фесенко О.Г. Селекційно-генетична характеристика відтворювальних якостей свиноматок червоної білопоясої породи. Міжвід. темат. науковий збірник Свинарство: Вип. 67 (до 85-річчя від дня заснування інституту). Полтава «фірма «Техсервіс», 2015. С. 86-90.

Гришина Л.П. Фесенко О.Г. Ефективність використання спеціалізованого типу свиней за схрещування та гібридизації. Вісник аграрної науки Причорномор'я: Вип. 2 (84), Том 2. Миколаїв, 2015.С. 40-47.

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 30.08.2024)
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 30.08.2024)
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 30.08.2024)
4. Про безпечність та якість харчових продуктів. вебсайт. URL: <http://uazakon.com/big/text1326/pg4.htm> (дата звернення 30.08.2024)

**Реквізити
затвердження**

Затверджено на засіданні кафедри біології продуктивності тварин імені академіка О.В. Квасницького протокол від 02.09.2024 № 1

**Схема нарахування балів з навчальної дисципліни денної форми навчання
204 ТВПШТбд 2023, 204 ТВПШТбд 2024 стн**

Назва теми	Форми контролю результатів навчання здобувачів		Тестування	Разом
	Виконання лабораторних робіт та їх захист	Виконання завдань самостійної роботи		
Тема 1. . Сировина для переробних підприємств м'ясної промисловості та основні вимоги до неї.	6	5	11	11
Тема 2. Технологія переробки забійних тварин і птиці.	6	5		11
Тема 3.	6	5		11
Тема 4. Морфологічний склад туші. Дозрівання і мікробіологічне псування м'яса	6	5	12	11
Тема 5. Консервування м'яса	6	5		11
Тема 6. .. Первинна обробка та переробка субпродуктів	6	5		11
Тема 7. Харчова і енергетична цінність м'яса. Оцінювання якості м'яса	6	5		11
Тестування			23	23
Разом				

Шкала та критерії оцінювання

виконання лабораторних робіт та їх захист (денна форма)

<i>Кількість балів</i>	<i>Критерії оцінювання</i>
	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.
	Виконані не всі завдання, відповідь нижче середнього рівня.

виконання завдань самостійної роботи: (денна форма)

денна	Критерії оцінювання
5 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
4 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
3 бали	Не повністю 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.

- за виконання тестових завдань (денна форма)

Кількість балів	Критерії оцінювання
11-12	Відмінне виконання без помилок
10-11	Відмінне виконання з однією неточністю
9-10	В цілому правильна робота з незначною кількістю помилок
8-9	Добре виконання з невеликою кількістю неточностей
7-8	Вище середнього рівня з кількома несуттєвими помилками
6-7	Непогано, але зі значною кількістю недоліків
5-6	Робота містить 50% правильних відповідей
4-5	Виконання задовольняє мінімальним критеріям
0-4	Потрібне повторне виконання

**Схема нарахування балів з навчальної дисципліни заочної форми навчання
204 ТВПШТбз 2023**

Назва теми	Форми контролю результатів навчання здобувачів		Контрольна робота	Разом
	Виконання лабораторних робіт та їх захист	Виконання завдань самостійної роботи		
Тема 1. . Сировина для переробних підприємств м'ясної промисловості та основні вимоги до неї.	-	10		10
Тема 2. Технологія переробки забійних тварин і птиці.	10	10		20
Т	-	10		10
е				
Тема 4. Морфологічний склад туші. Дозрівання і мікробіологічне псування м'яса	-	10		10
Тема 5. Консервування м'яса	-	10		10
Тема 6. .. Первинна обробка та переробка субпродуктів	-	10		10
Тема 7. Харчова і енергетична цінність м'яса. Оцінювання якості м'яса	-	10		10
Контрольна робота			20	20
Разом				

**Шкала та критерії оцінювання
виконання лабораторних робіт та їх захист (заочна форма)**

<i>Кількість балів</i>	<i>Критерії оцінювання</i>
	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 всі завдання, результати та висновки по роботі не повністю відображають зміст завдань, добра відповідь з невеликою кількістю неточностей.
	Виконані всі завдання, результати та висновки викладені не повністю, відповідь містить значну кількість помилок.
	Виконані всі завдання, але не в повному обсязі, результати викладено поверхнево, відповідь неповна.
	Виконані не всі завдання, результати не в повній мірі відображають п
	Виконані не всі завдання, робота має значну кількість недоліків.
	Рівень виконання завдань відповідає мінімальним критеріям.
	Виконані не всі завдання, відповідь нижче середнього рівня.

виконання завдань самостійної роботи: (заочна форма)

<i>денна</i>	<i>Критерії оцінювання</i>
10 балів	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
9 балів	Розкрита відповідь та повне виконання питань самостійної роботи, здобувач засвоїв теоретичний матеріал, який винесений на самостійну роботу.
8 балів	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
7 балів	Розкрита відповідь та неповне виконання самостійної роботи; здобувач засвоїв теоретичний матеріал з відповідної теми який винесений на самостійну роботу не повною мірою, наявне вміння орієнтуватися в ньому, усвідомлене застосування знань для практичної роботи

6 балів	Відповідь розкрита поверхнево та неповне виконання питань самостійної роботи; здобувач засвоїв теоретичний матеріал з відповідної теми, наявне вміння орієнтуватися в ньому, усвідомлене застосування знань для розв'язання практичних задач з дисципліни
5 балів	Відповідь розкрита поверхнево та неповне виконання питань самостійної роботи; здобувач засвоїв теоретичний матеріал не повністю, наявне вміння орієнтуватися в ньому, усвідомлене застосування знань для розв'язання практичних задач з дисципліни
4 бали	Не повністю розкрита відповідь та неповне виконання питань самостійної роботи; здобувач засвоїв теоретичний матеріал з відповідної теми не повністю, та наявне вміння орієнтуватися в ньому, усвідомлене застосування знань для розв'язання практичних задач з дисципліни
3 бали	Не повністю розкрита відповідь та неповне виконання питань самостійної роботи; здобувач засвоїв не повною мірою теоретичний матеріал з відповідної теми який винесений на самостійну роботу, невпевнено орієнтується 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.

- виконання і захист контрольної роботи

<i>Кількість балів</i>	<i>Критерії оцінювання</i>
16-20	Зміст контрольної роботи відповідає варіанту, теоретичні аспекти проблеми розкриті, залучені матеріали навчальних підручників та посібників, монографій, довідників, періодичних видань та мережі Internet, текст контрольної роботи оформлено у відповідності до встановлених вимог, студент спроможний чітко та стисло викласти основні результати, та надає повні, глибокі, обґрунтовані відповіді на поставлені питання.
11-15	Зміст контрольної роботи відповідає варіанту, теоретичні аспекти проблеми розкриті, залучені матеріали навчальних підручників та посібників, монографій, довідників, періодичних видань та мережі Internet, текст контрольної роботи оформлено у відповідності до встановлених вимог, у процесі захисту студент виявив вміння логічно мислити, проте у відповідях допустив незначні неточності.
6-10	Зміст контрольної роботи відповідає варіанту, теоретичні аспекти проблеми розкриті, залучені матеріали навчальних підручників та посібників. При цьому у відповідях недостатньо точно були сформульовані причинно-наслідкові зв'язки між явищами та процесами, оперування фактами відбувалося на рівні запам'ятовування.

2-5	Контрольна робота відповідає основним встановленим вимогам. Під час захисту студент не знав більшої частини матеріалу контрольної роботи, не вмів встановлювати причинно-наслідкові зв'язки між явищами та процесами, завчив матеріал без його усвідомлення.
0-1	Контрольна робота та її захист не відповідають основним встановленим вимогам: студент не знав більшої частини матеріалу контрольної роботи, не вмів встановлювати причинно-наслідкові зв'язки між явищами та процесами.