

Міністерство освіти і науки України
Сумський національний аграрний університет
Факультет Біолого-технологічний
Кафедра технології виробництва і переробки продукції тваринництва та
кінології

Робоча програма (силабус) освітнього компонента
Технологія продуктів забою
(обов'язковий / вибірковий)

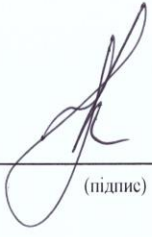
Реалізується в межах освітньої програми

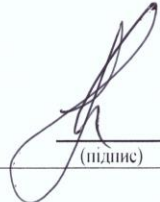
Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва
(назва)

за спеціальністю 204 - Технологія виробництва і переробки продукції
тваринництва

на першому (бакалаврському) рівні вищої освіти

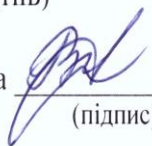
Суми – 2025

Розробник:  Кисельов Олександр Борисович, кандидат с.-г наук доцент
(підпис) (прізвище, ініціали) (вчений ступінь та звання, посада)

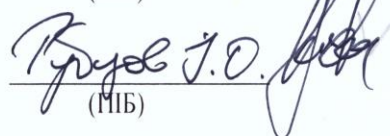
Розглянуто, схвалено та затверджено на засіданні кафедри технології виробництва і переробки продукції тваринництва та кінології	протокол від <u>09.06.25</u> № <u>16</u>
	Завідувач кафедри  (підпис) <u>Кисельов О.Б.</u> (прізвище, ініціали)

Погоджено:

Гарант освітньої програми  (О.Г. Бордунова)
(підпис) (ПІБ)

Декан факультету, де реалізується освітня програма  (В.В.Вечорка)
(підпис) (ПІБ)

Рецензія на робочу програму(додається) надана:

 (ПІБ)
 (ПІБ)

Методист відділу якості освіти, ліцензування та акредитації  (Людмила Баранік)
(підпис) (ПІБ)

Зареєстровано в електронній базі: дата: 08.07. 2025 р.

Інформація про перегляд робочої програми (силабусу):

Навчальний рік, в якому вносяться зміни	Номер додатку до робочої програми з описом змін	Зміни розглянуто і схвалено		
		Дата та номер протоколу засідання кафедри	Завідувач кафедри	Гарант освітньої програми

1. ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНІЙ КОМПОНЕНТ

1.	Назва ОК	Технологія продуктів забою					
2.	Факультет/кафедра	Біолого-технологічний, біохімії та біотехнології					
3.	Статус ОК	Вибірковий					
4.	Програма/Спеціальність (програми), складовою яких є ОК для (заповнюється для обов'язкових ОК)	-					
5.	ОК може бути запропонований для (заповнюється для вибіркового ОК)	Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва/ Н2 «Тваринництво»					
6.	Рівень НРК	6 рівень					
7.	Семестр та тривалість вивчення	6 семестр, 15-й тиждень					
8.	Кількість кредитів ЄКТС	5					
9.	Загальний обсяг годин та їх розподіл 120/150	Контактна робота(заняття)				Самостійна робота	
		Лекційні		Практичні /семінарські		Лабораторні	
		Д	З/ЗСТ	Д	З/ЗСТ	Д	З/ЗСТ
		30	-	-	-	44	-
10.	Мова навчання	українська					
11.	Викладач/Координатор освітнього компонента	Кисельов Олександр Борисович					
11.1	Контактна інформація	Доцент кафедри технології кормів і годівлі тварин, головний корпус аудиторія 321, ел. адреса: oleksandr.kyselov@snau.edu.ua консультації: щовівторка 14 ⁰⁰ -15 ⁰⁰ .					
12.	Загальний опис освітнього компонента	Вивчення ОК дозволить студенту розвинути такі фахові компоненти ФК 1, ФК 6, ФК 7, ФК 8, ФК 9, ФК 10, ФК11. Дисципліна Технологія продуктів забою сприяє підготовці кваліфікованих спеціалістів, які забезпечують одержання високоякісної м'ясної та додаткової сировини від забою с.-г. тварин та птахів, її зберігання та подальшого раціонального використання для реалізації та виготовлення харчових м'ясних та кормових і технічних продуктів. Основні теми, які підлягають вивченню: вплив спадкових та паратипових факторів на формування м'ясних та забійних якостей тварин, особливості реалізації сільськогосподарських тварин на м'ясопереробні підприємства, порядок оформлення та особливості транспортування забійних тварин на м'ясопереробні підприємства, технологія первинної переробки забійних тварин, функціонально-технологічні властивості м'яса, консервування м'яса і інших продуктів забою тварин. В результаті вивчення освітнього компонента студент буде здатен оцінювати та аналізувати: категорії вгодованості тварин, якість туш у відповідності з державними стандартами, організувати транспортування тварин до					

		місць їх переробки, приймання худоби, клеймування, визначати свіжість м'яса як сировини для споживання та переробки.
13.	Мета освітнього компонента	Формування у студентів знань, умінь та навичок щодо особливостей способів формування груп забійних тварин для транспортування на м'ясопереробні підприємства за існуючими системами та нормативною документацією, технології обробки та зберігання продуктів забою тварин з максимальним виходом корисної частини для виготовлення харчових продуктів, оцінки якісних показників м'яса за його технологічними та кулінарними властивостями, а також методів консервування м'яса і м'ясопродуктів з метою покращення якості та довгострокового зберігання. Освітній компонент спрямований на досягнення фахових програмних компетентностей, що реалізується через дисциплінарні результати навчання, зокрема здатність на підставі сформованого уявлення на основі теоретичних знань та практичних навиків з щодо зберігання м'ясної сировини, її технологічних особливостей залежно від паратипових факторів, раціональне використання м'ясної сировини для одержання максимальної кількості продукції з найменшими втратами без порушення умов екології.
14.	Передумови вивчення ОК, зв'язок з іншими освітніми компонентами ОП	Освітній компонент базується на ОК 6 Морфологія, фізіологія та біохімія тварин, ОК15Технологія виробництва молока та яловичини, ОК 16 Технологія виробництва продукції свинарства, ОК 17 Технологія виробництва продукції птахівництва, ОК 19 Технологія переробки м'яса, ОК22 Технологія виробництва продукції вівчарства та козівництва, ОК 30 Виробнича практика. Освітній компонент є основою для ОК 11 Розведення с.-г. тварин з основами відтворення, ОК 24 Генетика тварин, ОК 27 Генетичні ресурси тваринництва України.
15.	Політика академічної доброчесності	Політика академічної доброчесності у СНАУ регулюється Кодексом академічної доброчесності http://docs.snau.edu.ua/documents/education/quality/kodeks_akadem_dobrochesnosti.pdf У відповідності до нього вимоги до студента щодо дотримання академічної доброчесності під час вивчення освітнього компонента наступні: відповідально ставитись до своїх обов'язків, вчасно та добросовісно виконувати завдання, передбачені навчальною програмою; бути присутнім на усіх заняттях; виконувати самостійну роботу; чесно та відповідально готуватись до поточного, модульного та підсумкового контролю; подавати на оцінювання лише самостійно виконану роботу. Є неприйнятним для студента: виявляти нешанобливе та некоректне ставлення до викладача; запізнюватись на заняття та пропускати їх без поважних причин; під час навчального процесу використовувати підказки, роботи інших осіб, телефони; надавати та одержувати допомогу від третіх осіб при проходженні поточного, модульного та підсумкового контролю; отримувати або пропонувати хабар за отримання будь-яких переваг у навчальній діяльності. За порушення правил академічної доброчесності студенти можуть бути притягнуті до наступних форм відповідальності: – повторне проходження оцінювання (контрольної роботи,

		іспиту, заліку тощо); – повторне проходження навчального курсу; – попередження.
16.	Посилання на курс у системі Moodle	https://cdn.snau.edu.ua/moodle/course/view.php?id=169
17.	Ключові слова	продукти забою, забій тварин, первинна переробка, м'ясна сировина, обвалювання, жилювання, знекровлення, охолодження, санітарно-гігієнічні вимоги, субпродукти, м'ясна класифікація, термічне оброблення, ветеринарно-санітарна експертиза, м'ясокомбінат, м'ясопродукти, стандарти якості, утилізація відходів, безпечність харчових продуктів, мікробіологічний контроль

2. РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ ТА ЇХ ЗВ'ЯЗОК З ПРОГРАМНИМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ НАВЧАННЯ

Результати навчання за ОК:	Як оцінюється РНД
Після вивчення освітнього компонента студент очікувано буде здатен...	
ДРН 1. Оцінювати вплив паратипових факторів на якість мяса, дотримання вимог передзабійної витримки та якісне проведення первинної переробки туш.	Індивідуальне завдання, атестація, підсумковий екзамен
ДРН 2. Використовувати оптимальні параметри строків реалізації тварин на м'ясопереробні підприємства.	Індивідуальне завдання, атестація, підсумковий екзамен
ДРН 3. Використовувати існуючі правила при формуванні супроводжувальної документації та нормативи навантаження забійних тварин при транспортуванні.	Доповідь з презентацією, атестація, підсумковий екзамен
ДРН 4. Організувати передзабійний ветеринарний огляд та допуск забійних тварин до забою.	Індивідуальна розрахункова робота, підсумковий екзамен
ДРН 5. Ідентифікувати фактори, що впливають на процес дозрівання, технологічні властивості м'яса та поживну цінність м'ясної сировини.	Індивідуальне завдання, підсумковий екзамен
ДРН 6. Оцінити сучасні методи консервування м'яса і інших продуктів забою тварин.	Індивідуальне завдання, підсумковий екзамен

3. ЗМІСТ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА (ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ)

Тема. Перелік питань, що будуть розглянуті в межах теми	Розподіл в межах загального бюджету часу			Рекомендована література ¹
	Аудиторна робота		Самостійна робота	
	Лк д	П.з / семін. з д/ст/з	Лаб.з. д/ст/з	3 ст/з
Тема 1 Вплив спадкових та паратипових факторів на формування м'ясних та забійних якостей забійних тварин. 1.Вплив основних показників на якість мяса, таких як (порода, стать, вік, передзабійна маса, особливості годівлі та транспортування). 2. Дотримання вимог передзабійної витримки та якісне проведення первинної переробки туш.	4	-	4	12
Тема 2. Реалізація сільськогосподарських тварин на м'ясопереробні підприємства. 1.Забійні тварини як сировина для м'ясопереробної промисловості. 2.Оптимальні параметри строків реалізації тварин на м'ясо. 3.Основні положення нормативних документів про порядок реалізації	6	-	6	12

тварин на переробні підприємства. 4.Підготовка тварин і птиці в господарстві до реалізації за графіком.					
Тема 3. Порядок оформлення та особливості транспортування забійних тварин на м'ясопереробні підприємства. 1.Порядок оформлення супровідної документації на забійних тварин. 2.Правила та нормативи навантаження тварин у транспортні засоби. 3.Транспортування тварин на переробні підприємства автомобільним та залізничним транспортом.	4	-	4	14	4,7,8,9,12,27,28,29
Тема 4. Характеристика, технологія первинної переробки забійних тварин. 1.Види підприємств з переробки худоби та птиці і ветеринарно-санітарні вимоги до їх організації та експлуатації. 2.Передзабійний ветеринарний огляд та допуск тварин до забою. 3.Способи забою худоби і птиці та їх оцінювання.	6	-	6	14	1,3,5,8,11,13,22
Тема 5. Функціонально-технологічні властивості м'яса. 1.Поняття про м'ясо. Морфологічний та хімічний склад м'яса. 2.Характеристика м'язової, сполучної, жирової, кісткової та хрящової тканин, їх вплив на харчову та біологічну цінність м'яса. 3.Дозрівання м'яса. Суть і послідовність післязабійних змін у м'ясі та їх значення. 4. Ознаки дозрілого м'яса та формування споживчої цінності мяса. 5. Фактори, що впливають на процес дозрівання, технологічні властивості м'яса та поживну цінність мяса.	4	-	4	12	3,5,6,7,12,23,25,28,29
Тема 6. Консервування м'яса і інших продуктів забою тварин. 1. Класифікація принципів (біоз, анабіоз, абіоз, ценобіоз) і методів консервування, їх обґрунтування та значення. 2.Характеристика м'яса за термічним станом (тепле, остигле, охолоджене, підморожене, заморожене і розморожене), його значення для переробки та зберігання. 3.Холодильна обробка і зберігання м'яса та м'ясопродуктів. 4.Джерела одержання холоду. 5. Технологія охолодження. Режими зберігання м'яса і м'ясопродуктів.	6	-	6	12	5,7,8,11,16,18,19,20,21
Всього	30	-	30	76	

4. МЕТОДИ ВИКЛАДАННЯ ТА НАВЧАННЯ

ДРН	Методи викладання (робота, що буде проведена викладачем під час аудиторних занять, консультацій)	Кількість годин	Методи навчання (які види навчальної діяльності має виконати студент самостійно)	Кількість годин
ДРН 1	Лекція, презентація, практична робота.	10	Робота з конспектом лекцій, опрацювання літературних джерел, узагальнення, систематизація.	10
ДРН 2	Лекція, практична робота, інструктаж, заняття на віварії СНАУ.	10	Опрацювання конспекту, літературних джерел, виконання індивідуальної роботи.	10
ДРН 3	Лекція, презентація, практична робота.	10	Опрацювання конспекту, літературних джерел, підготовка доповіді з презентацією.	10
ДРН 4	Лекція, презентація, практична робота.	10	Опрацювання конспекту, літературних джерел, виконання індивідуальної розрахункової роботи.	10
ДРН 5	Лекція, презентація, практична робота, виїзне заняття.	10	Опрацювання конспекту, літературних джерел, підготовка доповіді з презентацією, використання ПК.	10
ДРН 6	Лекція, практична робота.	10	Опрацювання конспекту, літературних джерел, виконання індивідуального завдання.	10

5. ОЦІНЮВАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ

5.1. Діагностичне оцінювання (зазначається за потреби)

5.2. Сумативне оцінювання

5.2.1. Для оцінювання очікуваних результатів навчання передбачено

№	Методи сумативного оцінювання	Бали / Вага у загальній оцінці	Дата складання
1.	Індивідуальна робота з Теми 1., Теми 2.	15 балів / 15%	5 семестр, 1-3 тиждень
2.	Презентація, доповідь Тема 3.	10 балів / 10%	5 семестр, 4-5 тиждень
3.	Індивідуальна розрахункова робота з Тема 4.	10 балів / 10%	5 семестр, 5-6 тиждень
4.	Проміжна атестація: контролюючий тест.	15 балів / 15%	5 семестр, 7-8 тиждень
5.	Індивідуальне завдання з Тема 5.	10 балів / 10%	5 семестр, 8-10 тиждень
6.	Індивідуальне завдання з Тема 6.	10 балів / 10%	5 семестр, 10-15 тиждень
7.	Екзамен – тест множинного вибору.	30 балів / 30%	5 семестр, екзаменаційна сесія

5.2.2. Критерії оцінювання

Компонент	Незадовільно	Задовільно	Добре	Відмінно
	<i><9 балів</i>	<i>9-11 балів</i>	<i>12-13 балів</i>	<i>14-15 балів</i>
Індивідуальна робота з Теми 1., Теми 2.	Вимоги щодо завдання не виконано	Більшість вимог виконано, але окремі показники відсутні або недостатньо розкриті	Виконано усі вимоги завдання	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано критичне мислення, вдумливість, запропоновано власне вирішення питання підготовки забійних тварин у господарстві
	<i><6 балів</i>	<i>6-7 балів</i>	<i>7-9 балів</i>	<i>9-10 балів</i>
Презентація, доповідь, Тема 3	Вимоги щодо завдання не виконано	Більшість вимог виконано, але окремі питання розкриті неповністю, студент володіє матеріалом не в повній мірі	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано вільне володіння матеріалом продемонстровано високий рівень знань	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано високу обізнаність у даній темі, зроблені пропозиції щодо використання сучасних методів транспортування забійних тварин.
	<i><6 балів</i>	<i>6-8 балів</i>	<i>8-9 балів</i>	<i>9-10 балів</i>
Індивідуальна робота з Тема 4	Вимоги щодо завдання не виконано	Більшість вимог виконано, але окремі питання розкриті	Виконано усі вимоги завдання	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано глибоке розуміння

		неповністю, студент володіє матеріалом не в повній мірі		спеціалізованої області, запропоновано сучасні способи забою забійних тварин та птиці
Проміжна атестація	<9 балів	9-12 балів	12-13 балів	13-15 балів
	Менше 6 вірних відповідей на питання тесту	6-7 вірних відповідей на питання тесту	8 вірних відповідей на питання тесту	9-10 вірних відповідей на питання тесту
Індивідуальна робота з Теми 5	<6 балів	6-7 балів	7-9 балів	9-10 балів
	Вимоги щодо завдання не виконано	Більшість вимог виконано, але окремі питання розкриті неповністю, студент володіє матеріалом не в повній мірі	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано вільне володіння матеріалом	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано високу обізнаність у даній темі, обґрунтовано заходи щодо поліпшення функціонально- технологічних властивостей мяса
Індивідуальна розрахункова робота з Теми 6	<6 балів	6-7 балів	7-9 балів	9-10 балів
	Вимоги щодо завдання не виконано	Більшість вимог виконано, але окремі питання розкриті неповністю, студент володіє матеріалом не в повній мірі	Виконано усі вимоги завдання	Виконано усі вимоги завдання, чітко інтерпретовано отримані результати, зроблені пропозиції щодо поліпшення способів консервації мяса
Екзамен	<18 балів	18-22 балів	22-27 балів	27-30 балів

5.3. Формативне оцінювання:

Для оцінювання поточного прогресу у навчанні та розуміння напрямів подальшого удосконалення передбачено

№	Елементи формативного оцінювання	Дата
1.	Усне опитування після вивчення тем	На наступному практичному занятті після викладення матеріалу за темою
2.	Усний зворотний зв'язок від викладача під час роботи над розрахунковим завданням протягом занять	Протягом семестру
3.	Усний зворотній зв'язок від викладача після виконання розрахункового завдання	На наступному занятті після здачі студентом виконаного завдання
4.	Усний зворотній зв'язок від викладача та студентів після презентації завдання	Безпосередньо після завершення презентації

6. НАВЧАЛЬНІ РЕСУРСИ (ЛІТЕРАТУРА)

6.1. Основні джерела

1. Берегова, С. В. Технологія м'ясних продуктів : навч. посіб. / С. В. Берегова, О. М. Качмар, І. С. Галай. – Львів : ЛНАУ, 2021. – 286 с.
2. Мельник П. Ю. Переробка продукції тваринництва : підруч. / П. Ю. Мельник. – Суми : Університетська книга, 2020. – 398 с.
3. Гринчук В. М. Основи технології м'ясної сировини: навч. посіб. / В. М. Гринчук. – Херсон : ХДАУ, 2022. – 212 с.
4. Петренко М. М. Технологія м'ясопродуктів з нетрадиційної сировини : навч. посіб. / М. М. Петренко, І. В. Сахно. – Харків : ХНАУ, 2021. – 192 с.
5. Гончаренко Л. М. Інноваційні технології м'ясних продуктів з використанням нетрадиційних видів сировини : монографія / Л. М. Гончаренко, О. С. Шевченко. – Київ : ЦУЛ, 2020. – 208 с.
6. Кондратенко П. С. Перспективи використання нетрадиційної м'ясної сировини у виробництві продуктів харчування : навч. посіб. / П. С. Кондратенко. – Львів : ЛНАУ, 2022. – 154 с.
7. Остапенко Т. В. Технологія переробки м'яса нетрадиційних видів сільськогосподарських тварин : підруч. / Т. В. Остапенко. – Суми : СНАУ, 2023. – 230 с.
8. ДСТУ 4673:2006. Велика рогача худоба для забою. - К. : Держстандарт України, 2008. - 9 с.
9. ДСТУ 6030:2008. М'ясо. Яловичина та телятина в тушах, півтушах та четвертинах. Технічні умови. -К. : Держстандарт України, 2008. -8 с.

6.1.1. Підручники, посібники

10. Бойко О. І. Технологія м'яса і м'ясних продуктів : підруч. / О. І. Бойко, О. О. Лабенська. – Київ : Центр учбової літератури, 2020. – 424 с.
11. Пономарьов, О. І. Технологія продуктів забою : навч. посіб. / О. І. Пономарьов. – Полтава : ПДАА, 2023. – 275 с.

6.1.2. Методичне забезпечення

12. Технологія продуктів забою – частина 1. Методичні вказівки щодо проведення лабораторно-практичних занять та самостійної роботи. Суми, 2018 р., 44 с.
13. Технологія продуктів забою – частина 2. Методичні вказівки щодо проведення лабораторно-практичних занять та самостійної роботи. Суми, 2020 р., 56 с.

6.1.3. Електронні ресурси

14. <https://xn--80aagahqwyibe8an.com/zakon-ukrajiny/stattya-zabiy-tvarin-191381.html>
15. https://protocol.ua/ru/pro_osnovni_printsipi_ta_vimogi_do_bezpechnosti_ta_yakosti_harchovih_produktiv_stattya_34/
16. <https://goo-gl.ru/5lkD>
17. <https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u104>

6.2. Додаткові джерела

18.Qiao, Y., Kyselov, O., & Liu, C. (2019). EFFECTS OF AMBIENT TEMPERATURE ON BROILERS PHYSIOLOGY. PERFORMANCE AND MEAT QUALITY. *Bulletin of Sumy National Agrarian University. The Series: Livestock*, (1-2(36-37), 38-41.

<https://doi.org/10.32845/bsnau.lvst.2019.1-2.53>.

19.Qiao, Y., Kyselov, O., & Liu, C. (2020). EFFECTS OF LONG-TERM RELATIVELY HIGH AND LOW TEMPERATURE USE ON GROWTH PERFORMANCE AND MEAT QUALITY OF BROILERS. *Bulletin of Sumy National Agrarian University. The Series: Livestock*, (2 (41), 12-17.

<https://doi.org/10.32845/bsnau.lvst.2020.2.2>

20. Qiao, Y., Kyselov, O., & Liu, C. (2021). EFFECTS OF ASTRAGALUS EXTRACT AND GLYCYRRHIZA EXTRACT ON BROILER PERFORMANCE, APPARENT NUTRIENT METABOLISM RATE AND MEAT QUALITY. *Bulletin of Sumy National Agrarian University. The Series: Livestock*, (3 (46), 28-36. <https://doi.org/10.32845/bsnau.lvst.2021.3.5>

21. Qiao, Y.; Guo, Y.; Zhang, W.; Guo, W.; Oleksandr, K.; Bozhko, N.; Wang, Z.; Liu, C. Effects of Compound Polysaccharides Derived from *Astragalus* and *Glycyrrhiza* on Growth Performance, Meat Quality and Antioxidant Function of Broilers Based on Serum Metabolomics and Cecal Microbiota. *Antioxidants* **2022**, *11*, 1872. <https://doi.org/10.3390/antiox11101872>

22. Effects of various pre-slaughter weights on the physico-chemical qualities of pig meat

[Povod, M.](#), [Mykhalko, O.](#), [Kyselov, O.](#), ... [Andreychuk, V.](#), [Samokhina, Y.](#)

Journal of Advanced Veterinary and Animal ResearchThis link is disabled., 2021, 8(3), pp. 521–53

23.Nataliia Bozhko, Vasyl Pasichnyi, Andriy Marynin, Vasil Tischenko, Igor Strashynskyi, **Oleksandr Kyselov**, Investigation of the influence of the rosemary extract on the oxidizing stability of fats of semi-smoked sausages with peking duck meat/ «EUREKA: Life Sciences» Number 3(2020),pp 18-25

DOI: 10.21303/2504-5695.2020.001321

24. Nataliia Bozhko, Vasyl Pasichnyi, Andriy Marynin, Vasil Tischenko, Igor Strashynskyi, **Oleksandr Kyselov** The efficiency of stabilizing the oxidative spoilage of meat-containing products with a balanced fat-acid composition/ Eastern-european journal of enterprise technologies [vol 3, no 11 \(105\) \(2020\)](#) pp.38-45

doi: <https://doi.org/10.15587/1729-4061.2020.205201>

25. THE QUALITY CHARACTERISTICS OF SAUSAGE PREPARED FROM DIFFERENT RATIOS OF FISH AND DUCK MEAT/Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences vol. 15, 2021, p. 26-32

<https://doi.org/10.5219/1482>

26. Qiao Yingying, **Kyselov Oleksandr**, Liu, Changzhong. Effects of ambient temperature on body size and organ development in broilers/ Збірник наукових праць

«Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва», Біла церква. 2020. № 2. С. 29–36.

DOI: 10.33245/2310-9270-2020-158-2-29-36

27. 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*) <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/z1317-11>

26. Про затвердження Правил передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів. <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0524-02>

28. При вирішенні питання про вимушений забій необхідно чітко знати хвороби та інші стани організму, при яких забій тварин на м'ясо забороняється.

<http://www.agroua.net/processing/quality/index.php?docid=5>

29. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів

<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80>

6.3.Програмне забезпечення

1. Excel.
2. Текстовий редактор Word.
3. Microsoft Office Power Point.

1. Оновлений список літератури.

1. Видання Пабат І.О. Технологія продуктів забою тварин / В. О. Пабат, Л. Я. Манківський. - Вид-во «Оріон», 2000. - 359 с. ВИДАЛЕНО

.

Рецензія на робочу програму (силабус) ОК _____
 Розроблену викладачем кафедри технології виробництва і переробки продукції тваринництва та кінології Кисельов О.Б.

Параметр, за яким оцінюється робоча програма (силабус) освітнього компонента гарантом або членом проєктної групи	Так	Ні	Коментар
Результати навчання за освітнім компонентом (ДРН) відповідають НРК			
Результати навчання за освітнім компонентом (ДРН) відповідають передбаченим ПРН (для обов'язкових ОК)			
Результати навчання за освітнім компонентом дають можливість виміряти та оцінити рівень їх досягнення			

Член проєктної групи ОП _____
 (назва) (ПІБ) (підпис)

Параметр, за яким оцінюється робоча програма (силабус) освітнього компонента викладачем відповідної кафедри	Так	Ні	Коментар
Загальна інформація про освітній компонент є достатньою			
Результати навчання за освітнім компонентом (ДРН) відповідають НРК			
Результати навчання за освітнім компонентом (ДРН) дають можливість виміряти та оцінити рівень їх досягнення			
Результати навчання (ДРН) стосуються компетентностей студентів, а не змісту дисципліни (містять знання, уміння, навички, а не теми навчальної програми дисципліни)			
Зміст ОК сформовано відповідно до структурно-логічної схеми			
Навчальна активність (методи викладання та навчання) дає змогу студентам досягти очікуваних результатів навчання (ДРН)			
Освітній компонент передбачає навчання через дослідження, що є доцільним та достатнім для відповідного рівня вищої освіти			
Стратегія оцінювання в межах освітнього компонента відповідає політиці Університету/факультету			
Передбачені методи оцінювання дозволяють оцінити ступінь досягнення результатів навчання за освітнім компонентом			
Навантаження студентів є адекватним обсягу освітнього компонента			
Рекомендовані навчальні ресурси є достатніми для досягнення результатів навчання (ДРН)			
Література є актуальною			
Перелік навчальних ресурсів містить необхідні для досягнення ДРН програмні продукти			

Рецензент (викладач кафедри) _____
 (назва) (посада, ПІБ) (підпис)