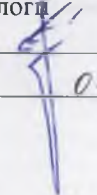


МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
МИКОЛАЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФАКУЛЬТЕТ ТЕХНОЛОГІЙ ВИРОБНИЦТВА І ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ
ТВАРИНИЦТВА, СТАНДАРТИЗАЦІЇ ТА БІОТЕХНОЛОГІЙ
КАФЕДРА ТЕХНОЛОГІЙ ВИРОБНИЦТВА ПРОДУКЦІЇ
ТВАРИНИЦТВА

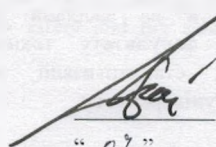
“Погоджено”

Декан факультету технологій
виробництва і переробки продукції
тваринництва, стандартизації та
біотехнологій

 Михайло ГИЛЬ
“ 07 ” 07 2025 р.

“Затверджую”

Перший проректор

 Дмитро БАБЕНКО
“ 07 ” 07 2025р.

РОБОЧА ПРОГРАМА З НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
ПРОЄКТУВАННЯ БОЄНЬ
освітньо-професійна програма
«Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»
для здобувачів першого (бакалаврського) рівня 2-го року
очної (денної) форми навчання
на 2025-2026 навчальний рік

Освітній ступінь – Бакалавр

Галузь знань 20 «Аграрні науки та продовольство»

Спеціальність 204 «Технологія виробництва і переробки продукції
тваринництва»

Кваліфікація – бакалавр з технологій виробництва і переробки продукції
тваринництва

Мова викладання – українська

Миколаїв – 2025

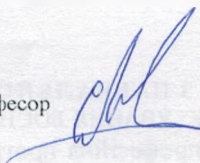
Програма відповідає вимогам Освітньо-професійної програми підготовки здобувачів вищої освіти «ТВППТ», затвердженою Вченою радою Миколаївського національного аграрного університету 12.03.2024 р. (протокол №8), чинної згідно наказу по університету №33-О від 19.03.2024р.

Розробник програми: канд. с.-г. наук, доцентка Галина Калиниченко,
Миколаївський національний аграрний університет.

Програма розглянута на засіданні кафедри технології виробництва продукції тваринництва факультету технології виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнології Миколаївського національного аграрного університету.

Протокол № 11 від 20. 06. 2025 року.

Зав. кафедри,
доктор с.-г. наук, професор

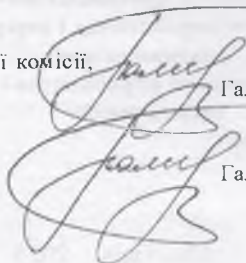


Сергій ЛУГОВИЙ

Схвалено науково-методичною комісією факультету технології виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнології Миколаївського національного аграрного університету.

Протокол № 10 від 24. 06. 2025 року.

Голова науково-методичної комісії,
канд. с.-г. наук, доцентка



Галина КАЛИНИЧЕНКО

Гарант СВО «Бакалавр»
канд. с.-г. наук, доцентка

Галина КАЛИНИЧЕНКО

1. АНОТАЦІЯ

Дисципліна забезпечує підготовку спеціаліста, здатного самостійно здійснювати підбір машин та обладнання для механізації боснь. Виконувати технологічне налагоджування машин з дотриманням правил техніки безпеки і пожежної безпеки, контролювати якість роботи машин.

1. SUMMARY

The discipline provides training for a specialist who is able to independently select machines and equipment for slaughterhouse mechanization. Perform technological adjustment of machines in compliance with safety and fire safety rules, and monitor the quality of machine operation.

2. Опис дисципліни **Проектування босень**

Галузь знань: **20 «Аграрні науки та продовольство»**

Освітня спеціальність: **204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»**

Освітній ступінь: **Бакалавр**

Кваліфікація: **Бакалавр з виробництва і переробки продукції тваринництва**

Обов'язкова (вибіркова) компонента **Вибіркова**

Семестр – **3**

Кількість кредитів ECTS – **3,0**

Кількість модулів – **2**

Загальна кількість годин – **90**

Види навчальної діяльності та види навчальних занять, обсяг годин та кредитів:

лекції – **16**

практичні заняття – **30**

самостійна робота – **44**

Форми підсумкового контрольного заходу – **залік**

3. МЕТА, ЗАВДАННЯ, ОБСКТ, ПРЕДМЕТ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Проектування боєнь – це дисципліна, яка має за мету дати наукові основи вибору і високоефективного використання технологічних комплексів та окремих засобів механізації боєнь.

Дисципліна ґрунтується на знаннях, отриманих під час вивчення курсів «Фізіологія с.-г. тварин», «Нарисна геометрія», «Технічна механіка» і взаємопов'язана з навчальною дисципліною «Забій тварин».-

Інтегральна компетентність

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми з технології виробництва і переробки продукції тваринництва або у процесі навчання, що передбачає застосування теорій та методів зооінженерії і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

– Загальні компетентності:

ЗК3. Здатність застосовувати знання в практичних ситуаціях.

ЗК4. Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності.

ЗК8. Прагнення до збереження навколишнього середовища.

– Спеціальні (фахові) компетентності:

ФК1. Здатність використовувати професійні знання в галузі виробництва і переробки продукції тваринництва для ефективного ведення бізнесу.

ФК6. Здатність застосовувати базові знання економіки, організації та менеджменту у виробництві та переробці продукції тваринництва.

ФК7. Здатність здійснювати контроль технологічних процесів під час виробництва та переробки продукції скотарства.

ФК8. Здатність здійснювати контроль технологічних процесів під час виробництва та переробки продукції свинарства.

ФК9. Здатність здійснювати контроль технологічних процесів під час виробництва та переробки продукції птахівництва.

ФК10. Здатність застосовувати знання морфології, фізіології та біохімії різних видів тварин для реалізації ефективних технологій виробництва і переробки їх продукції.

ФК11. Здатність застосовувати знання організації та управління технологічним процесом переробки продукції тваринництва для ефективного ведення господарської діяльності підприємства.

ФК16. Здатність на підставі знань з забою тварин і стандартизації продукції організовувати та здійснювати технологію забою, виконувати фахові дії з стандартизації тваринницьких об'єктів та процесів, сировини.

– Програмні результати навчання:

ПР1. Забезпечувати дотримання параметрів та контролювати технологічні процеси з виробництва і переробки продукції тваринництва.

ПР5. Забезпечувати якість виконуваних робіт.

ПР6. Впливати на дотримання вимог щодо збереження навколишнього

середовища

ПР16. Впроваджувати і використовувати на практиці науково обґрунтовані технології виробництва і переробки продукції тваринництва.

ПР17. Розробляти і ефективно управляти технологічними процесами переробки продукції тваринництва.

ПР 19. Забезпечувати дотримання біологічної безпеки на підприємствах із виробництва та переробки продукції тваринництва.

Завдання курсу

Основною метою вивчення дисципліни є надати наукові основи вибору і високоефективного використання технологічних комплексів та окремих засобів механізації боєнь.

Дисципліна ґрунтується на знаннях, отриманих під час вивчення курсів «Фізіологія с.-г. тварин», «Інженерна графіка та проектування підприємств тваринницької галузі», «Технічна механіка» і взаємопов'язана з навчальною дисципліною «Забій тварин».

Вимоги щодо знань і вмінь, набутих внаслідок вивчення навчального модуля

Мати уявлення: про процеси, що відбуваються при підготовці тварин до транспортування, доставці їх на м'ясопереробні підприємства, проведенні передзабійної витримки худоби, здійснення оглушення тварин, знекровлення туш та інших технологічних операцій первинної обробки м'ясних туш.

Знати: основні вимоги нормативних документів, функціонально-технологічні схеми будову, робочий процес машин і технологічних ліній для механізації переробки продукції тваринництва;

-основи експлуатації, регулювання та правила технічного обслуговування обладнання;

-правила техніки безпеки та пожежної безпеки при використанні машин;

санітарно-гігієнічні вимоги до машин та обладнання.

Вміти:

-здійснювати підбір машин та обладнання для цехів різного розміру і виробничої спеціалізації;

-виконувати технологічне налагоджування машин з дотриманням правил техніки безпеки і пожежної безпеки;

-контролювати якість роботи машин.

Науково-практична діяльність фахівця повинна бути направлена на розробку теоретичних та практичних підходів до вдосконалення окремих елементів та в цілому технології забою тварин та первинної переробки одержаної продукції.

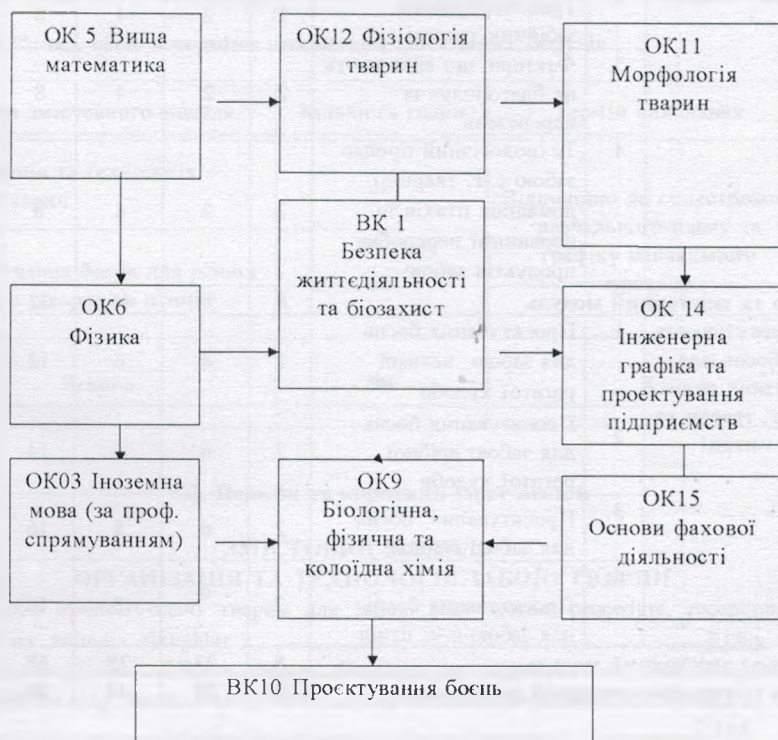
4. МІСЦЕ ДИСЦИПЛІНИ У СТРУКТУРІ НАВЧАЛЬНИХ ДИСЦИПЛІН

ОК12 Фізіологія тварин

ОК 14 Інженерна графіка та проектування підприємств тваринницької галузі

ОК 5 Вища математика

5. Передумови для вивчення дисциплін



6. Структурно-логічна схема вивчення дисципліни

У відповідності до навчального плану для спеціальності 204 - "ТВППТ" дисципліна «Технологія продуктів забою тварин» вивчається здобувачами вищої освіти на II курсі у III семестрі.

Курс складається із 90 (3,0 залікових кредити), в тому числі лекційний курс - 16 годин (0,5 зал. кредит), практичні заняття - 30 год. (1,0 зал. кредит), самостійна робота - 44 год. (1,5 зал. кредити).

Змістовний модуль		Теми		Обсяги годин			
№	назва	№	назва	ЛК	ПЗ	СР	Разом
1	Організація та технологія забою тварин	1	Порядок прийому-здачі тварин для забою	2	2	4	8
		2	Транспортування забійних тварин.	2	2	4	8
		3.	Фактори, що впливають на благополуччя перевезень	2	2	4	8
		4.	Технологічний процес забою с.-г. тварин. домашніх птахів та первинної переробки продуктів забою	2	2	4	8
Всього за змістовний модуль				8	8	16	32
2	Проектування боєнь для різних видів с.-г. тварин та птиці	1.	Проектування боєнь для забою великої рогатої худоби	2	4	6	12
		2.	Проектування боєнь для забою дрібної рогатої худоби	2	6	6	14
		3.	Проектування боєнь для забою свиней	2	6	8	16
		4.	Проектування боєнь для забою с.-г. птиці	2	6	8	16
Всього за змістовний модуль				8	22	28	58
Всього годин по навчальній дисципліні				16	30	44	90

Зміст навчальної дисципліни
7.1. Загальний розподіл годин і кредитів

Назва змістовного модуля	Кількість годин і кредитів		
	годин	кредитів	%
Організація та технологія забою тварин	32	1,0	35,6
Проектування боєнь для різних видів с.-г. тварин та птиці	58	2,0	64,4
Всього	90	3,0	100,0

7.2. Склад, обсяг і терміни виконання змістовних модулів

Назва змістовного модуля	Кількість годин	Термін виконання
Організація та технологія забою тварин	32	Відповідно до семестрового навчального плану та графіку навчального процесу
Проектування боєнь для різних видів с.-г. тварин та птиці	58	
Всього	90	X

7.3. Перелік та короткий зміст лекцій

ЗМІСТОВНИЙ МОДУЛЬ 1.

ОРГАНІЗАЦІЯ ТА ТЕХНОЛОГІЯ ЗАБОЮ ТВАРИН

1. Порядок прийому-здачі тварин для забою (key words: procedure, reception, delivery, animals, slaughter) **2 год.**
2. Транспортування забійних тварин. Фактори, що впливають на благополуччя перевезень (key words: transportation, slaughtered, animals, factors, affecting) **2 год.**
- 3-4. Технологічний процес забою с.-г. тварин, домашніх птахів та первинної переробки продуктів забою (key words: technological, process, slaughter, animals, poultry, primary, processing, slaughter, products) **4 год.**

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2. ПРОЄКТУВАННЯ БОЄНЬ ДЛЯ РІЗНИХ ВИДІВ С.-Г. ТВАРИН ТА ПТИЦІ

5. Проєктування боєнь для забою великої рогатої худоби (key words: cattle, slaughter, primary processing, equipment, biosecurity) **2 год.**
 6. Проєктування боєнь для забою дрібної рогатої худоби (key words: small livestock primary processing, equipment, design) **2 год.**
 7. Проєктування боєнь для забою свиней (key words: pigs, primary pig processing, equipment, biosecurity) **2 год.**
 8. Проєктування боєнь для забою с.-г. птиці (key words: technology, production, primary treatment of blood, endocrine-enzyme, raw materials, raw fat) **2 год.**
- Разом 16 год.**

7.4. Перелік та план практичних занять

Назва змістового модуля/тема	Обсяг годин	Форма контролю
Змістовний модуль 1. Організація та технологія забою тварин	8	х
1. Системи та правила реалізації-приймання тварин для забою на м'ясо	4	Опитування
2. Визначення вгодованості туш у відповідності з заготівельними та торгівельними стандартами	4	Опитування
Змістовний модуль 2. Проєктування боєнь для різних видів с.-г. тварин та птиці	22	х
1. Проєктування боєнь для забою великої рогатої худоби	8	Завдання
2. Проєктування боєнь для забою дрібної рогатої худоби	6	Завдання
3. Проєктування боєнь для забою свиней	4	Опитування
4. Проєктування боєнь для забою с.-г. птиці	4	Завдання
Разом по дисципліні	30	х

7.5. Теми, форма контролю та перевірки завдань, які винесені на самостійне обов'язкове опрацювання

Назва змістовного модуля/тема	Обсяг годин	Форма контролю
Змістовний модуль 1. Організація та технологія забою тварин	16	x
1. Вдосконалення форм заготівлі м'яса на сучасному етапі. Розрахунок потреби транспорту, кормів, води (індивідуальне завдання).	4	Опитування
2. Обґрунтування передзайного утримання с.-г. тварин в умовах господарства. Визначення вгодності тварин (індивідуально).	4	Опитування
3. Визначення вгодності туш у відповідності з стандартами (індивідуальне завдання).	4	Опитування
4. Визначення виходу м'ясопродуктів різних категорій вгодності худоби і птахів.	4	Завдання
Змістовний модуль 2. Проектування боєнь для різних видів с.-г. тварин та птиці	28	Опитування
1. Проектування боєнь для забою великої рогатої худоби	8	Опитування
2. Проектування боєнь для забою дрібної рогатої худоби	8	Опитування
3. Проектування боєнь для забою свиней	6	Опитування
4. Проектування боєнь для забою с.-г. птиці	6	Опитування
Разом по дисципліні	44	

7.6. Питання для поточного та підсумкового контролю знань здобувачів вищої освіти

Питання для поточного контролю знань

Змістовний модуль 1

1. Забійні тварини - сировина для м'ясопереробної промисловості.
2. Принципи комплектації груп тварин для забою на м'ясо, підготовка їх до транспортування.
3. Транспортування забійних тварин автотранспортом.
4. Особливості транспортування тварин залізничним транспортом.
5. Транспортування забійних тварин гоном, водним транспортом.

6. Вплив перевезень на тварин.
7. Особливості визначення вгодованості худоби різних видів і птахів.
8. Порівняльна характеристика передзабійного утримання с.-г. тварин в господарстві та на м'ясопереробному підприємстві.
9. Вдосконалення режимів передзабійного утримання с.-г. тварин.
10. Основи положення систем реалізації тварин для забою на м'ясо.
11. Основи положення системи реалізації тварин для забою на м'ясо за живою масою та вгодованістю.
12. Реалізація тварин за масою та якістю туш.
13. Особливості реалізації тварин центровивозом.
14. Правила реалізації хворих та підозрюваних у захворюванні тварин.
15. Типи м'ясопереробних підприємств, характеристика їх підрозділів.
16. Вплив породи, статі, віку худоби на м'ясену продуктивність та якість м'яса.
17. Вплив умов утримання та величини груп на кількісні та якісні показники м'яса.
18. Вплив рівня годівлі на кількість та якість м'яса.
19. Охарактеризуйте терміни: худоба для забою, партія худоби, забійна маса, забійний вихід.

Змістовний модуль 2

1. Характеристика основних технологічних операцій забою великої рогатої худоби.
2. Методи і способи оглушення тварин для забою на м'ясо.
3. Способи знекровлення с.-г. тварин.
4. Обробка туш (забілювання, знімання шкіри, потравування і розпилювання туш).
5. Характеристика основних операцій забою на м'ясо свиней в шкірі.
6. Характеристика основних операцій забою на м'ясо свиней з зніманням шкіри.
7. Характеристика основних операцій забою на м'ясо свиней крупонуванням.
8. Технологія забою овець на м'ясопереробних підприємствах.
9. Технологія забою і переробки птиці в спеціалізованих цехах.
10. Технологія забою кролів.
11. Особливості забою с.-г. тварин в домашніх умовах.
12. Оцінка якості туш с.-г. тварин. Клеймування туш.
13. Класифікація м'яса за термічним станом.
14. Морфологічний склад туш с.-г. тварин.
15. Хімічний склад м'язової та жирової тканини.
16. Класифікація та характеристика м'яса за вилковою належністю.
17. Післязабійні зміни м'яса.
18. Особливості фаз дозрівання м'яса.
19. Характеристика м'ясних туш парного стану.
20. Зміни м'яса при зберіганні (основні дефекти).
21. Інтенсифікація дозрівання м'яса.
22. Основи технологій одержання і обробки субпродуктів.
23. Класифікація та характеристика субпродуктів.
24. Одержання і первинна обробка кишкової сировини.
25. Одержання і первинна обробка ендокринно-ферментної сировини.

26. Технологія первинної обробки крові.
27. Причини виникнення мікробіологічного псування м'яса.
28. Терміни зберігання охолодженого та замороженого м'яса.
29. Методи та способи зберігання м'ясних туш.
30. Характеристика технологій зберігання м'яса в умовах господарства.
31. Характеристика та параметри охолодження м'яса.
32. Способи консервування м'яса заморожуванням.
33. Характеристика та параметри однофазного способу заморожування м'яса.
34. Характеристика та параметри двофазного способу заморожування м'яса.
35. Способи розморожування м'яса.
36. Зміни складу та властивості м'яса під час розморожування.
37. Використання повільного, інтенсивного і швидкого способу розморожування м'яса.
38. Сублімаційне висушування м'яса.
39. Використання іонізуючого та ультрафіолетового опромінювання м'яса.
40. Одержання та класифікація жиру-сирцю забійних тварин.
41. Морфологічний та хімічний склад жирів.
42. Первинна обробка та зберігання жиру-сирцю.
43. Класифікація шкіряної сировини.
44. Первинна обробка і консервування шкір посолом.
45. Консервування шкір в розсолі (гузлукування).
46. Оцінка шкіросировини за державними стандартами.
47. Проектування боєнь для забою великої рогатої худоби
48. Проектування боєнь для забою дрібної рогатої худоби
49. Проектування боєнь для забою свиней
50. Проектування боєнь для забою сільськогосподарської птиці.

Перелік питань для підсумкового контролю знань

1. Забійні тварини - сировина для м'ясопереробної промисловості.
2. Принципи комплектації груп тварин для забою на м'ясо, підготовка їх до транспортування.
3. Транспортування забійних тварин автотранспортом.
4. Особливості транспортування тварин залізничним транспортом.
5. Транспортування забійних тварин гоном, водним транспортом.
6. Вплив перевезень на тварин.
7. Особливості визначення вгодованості худоби різних видів і іпаків.
8. Порівняльна характеристика передзабійного утримання с.-г. тварин в господарстві та на м'ясопереробному підприємстві.
9. Вдосконалення режимів передзабійного утримання с.-г. тварин.
10. Основні положення системи реалізації тварин для забою на м'ясо.
11. Основні положення системи реалізації тварин для забою на м'ясо за живою масою та вгодованістю.
12. Реалізація тварин за масою та якістю туш.
13. Особливості реалізації тварин центровивозом.
14. Правила реалізації хворих та підозрюваних у захворюванні тварин.
15. Типи м'ясопереробних підприємств, характеристика їх підрозділів.

16. Вплив породи, статі, віку худоби на м'ясу продуктивність та якість м'яса.
17. Вплив умов утримання та величини груп на кількісні та якісні показники м'яса.
18. Вплив рівня годівлі на кількість та якість м'яса.
19. Охарактеризуйте терміни: худоба для забою, партія худоби, забійна маса, забійний вихід.
20. Характеристика основних технологічних операцій забою великої рогатої худоби.
21. Методи і способи огляду тварин для забою на м'ясо.
22. Способи знекровлення с.-г. тварин.
23. Обробка туш (забідування, знімання шкур, нутрування і розпилювання туш).
24. Характеристика основних операцій забою на м'ясо свиней в шкурі.
25. Характеристика основних операцій забою на м'ясо свиней з зніманням шкури.
26. Характеристика основних операцій забою на м'ясо свиней крупонуванням.
27. Технологія забою овець на м'ясопереробних підприємствах.
28. Технологія забою і переробки птиці в спеціалізованих цехах.
29. Технологія забою кролів.
30. Особливості забою с.-г. тварин в домашніх умовах.
31. Оцінка якості туш с.-г. тварин. Клеймування туш.
32. Класифікація м'яса за термічним станом.
33. Морфологічний склад туш с.-г. тварин.
34. Хімічний склад м'язової та жирової тканини.
35. Класифікація та характеристика м'яса за видовою належністю.
36. Післязабійні зміни м'яса.
37. Особливості фаз дозрівання м'яса.
38. Характеристика м'ясних туш парного стану.
39. Зміни м'яса при зберіганні (основні дефекти).
40. Інтенсифікація дозрівання м'яса.
41. Основи технологій одержання і обробки субпродуктів.
42. Класифікація та характеристика субпродуктів.
43. Одержання і первинна обробка кишкової сировини.
44. Одержання і первинна обробка ендокринно-ферментної сировини.
45. Технологія первинної обробки крові.
46. Причини виникнення мікробіологічного псування м'яса.
47. Терміни зберігання охолодженого та замороженого м'яса.
48. Методи та способи зберігання м'ясних туш.
49. Характеристика технологій зберігання м'яса в умовах господарства.
50. Характеристика та параметри охолодження м'яса.
51. Способи консервування м'яса заморожуванням.
52. Характеристика та параметри однофазного способу заморожування м'яса.
53. Характеристика та параметри двофазного способу заморожування м'яса.
54. Способи розморожування м'яса.
55. Зміни складу та властивості м'яса під час розморожування.
56. Використання повільного, інтенсивного і швидкого способу розморожування м'яса.

57. Сублимаційне висушування м'яса.
58. Використання іонізуючого та ультрафіолетового опромінювання м'яса.
59. Одержання та класифікація жиру-сирцю забійних тварин.
60. Морфологічний та хімічний склад жирів.
61. Первинна обробка та зберігання жиру-сирцю.
62. Класифікація шкіряної сировини.
63. Первинна обробка і консервування шкур посолом.
64. Консервування шкур в розсолі (тузлуківання).
65. Оцінка шкуросировини за державними стандартами.
66. Проектування боєнь для забою великої рогатої худоби
67. Проектування боєнь для забою дрібної рогатої худоби
68. Проектування боєнь для забою свиней
69. Проектування боєнь для забою сільськогосподарської птиці

8. Форма підсумкового контролю, критерії оцінювання результатів навчання та рейтингова оцінка знань здобувачів вищої освіти з дисципліни
Оцінювання знань здобувачів освіти під час ведення практичних занять та виконання самостійних завдань *проводиться за такими критеріями:*

- 1) розуміння, ступінь засвоєння теорії та методології проблем, що розглядаються;
 - 2) Лекції. Теми лекцій передують практичним заняттям;
 - 3). Практичні заняття. Коротке положення теми і мети заняття, далі самостійне опрацювання (вирішення задач, виконання завдань)
 - 4). Відпрацювання пропущених занять, консультації (1 раз на тиждень)
- При оцінюванні результатів самостійної роботи здобувачів вищої освіти отримує відповідні бали, які додаються до суми накопичених балів.

Рейтингова оцінка знань здобувачів вищої освіти з дисципліни

№ п/п	Форма контролю	Контроль протягом семестру	Максимальна / мінімальна кількість балів
1	Опитування	6	10 / 6
4	Контрольна робота	1	20 / 12
5	Індивідуальне розрахункове завдання	1	10 / 6
6	Перевірка конспектів лекцій	1	10 / 6
Усього (балів)			100 / 60

Підсумковий контроль знань здійснюється шляхом складання заліку в усній формі. До заліку допускається студент, який набрав 60 балів і більше, поточна успішність здобувача вищої освіти – за рейтинговою системою.

Критерії оцінки відповідей на питання, що виносяться на залік, наступні:

- «зараховано» – студент дав правильні і вичерпні відповіді на поставлені теоретичні питання, в яких він показав змістовні відповіді на три питання;
- «не зараховано» – студент дав неправильні відповіді, в яких він продемонстрував значні прогалини у знаннях з основного програмного матеріалу.

Розподіл балів, які отримують здобувачі вищої освіти, та шкала оцінювання

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою
90 - 100	A	зараховано
82 - 89	B	
75 - 81	C	
64 - 74	D	
60 - 63	E	
35 - 59	FX	не зараховано з можливістю повторного складання
0 - 34	F	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

9. Інструменти, обладнання та програмне забезпечення, використання яких передбачає навчальна дисципліна

Лабораторія технологій скотарства та свинарства ім. проф. В.С. Топіхи
№ 215а (54 м²)

Навчальний корпус № 1, вул. Генерала Карпенка, 73

Спеціальне технічне обладнання

Мультимедійне обладнання:

- екран проєкційний – 1 шт.
- проєктор DLP Viewsonik – 1 шт.
- ноутбук Lenovo Idea – шт.

Телевізор Sharp – 1 шт.

Відеоплеєр Sharp – 1 шт.

Прикладне програмне забезпечення

Корпоративне ліцензування «Volume Licensing», Parent program: OPEN
93947897ZZE1608, Software Assurance (SA) №63986644, 63986649, 63986652:
MS Excel; MS Word; Google Chrome; Mozilla Firefox

Доступ до мережі Internet.

Онлайн-сервіс відеозв'язку (на власних серверах) на базі Jitsi Meet.

Інформаційне забезпечення:

Інструкції з техніки безпеки та безпеки життєдіяльності

Довідникова та нормативна література

Презентації у режимі PowerPoint

Устаткування

Столи – 12 шт.

Стільці – 24 шт.

Стіл викладача – 1 шт.

Стілець викладача – 1 шт.

Шафа для зберігання приладів – 6 шт.

Дошка для крейди темно-коричневого кольору – 1 шт.

Прилад для визначення шпика – 1 шт.

Прилад для визначення супоросності – 1 шт.

Лампа для обігріву – 1 шт.

Лампа інфрачервона – 1 шт.

Поїлка для свиней – 1 шт.

Модель системного сухого годування в свинарстві – 1 шт.

Станок для опоросів – 1 шт.

10. Перелік рекомендованих літературних джерел та законодавчо-нормативних актів

10.1 Базова література

1. Маньковський А.Я. Технологія продуктів забою тварин: підручник / А.Я. Маньковський, Т.А. Антонюк. – К.: Агроосвіта, 2014, 336 с.
2. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технологій і стандартизації продуктів тваринництва / за ред. О.М. Якубчак. К.: ТОВ «Біопром», 2005, 800 с.
3. Пабат В.О. Технологія продуктів забою тварин / В.О. Пабат, А.Я. Маньковський. К.: Орion, 2000, 359 с.
4. Технологія м'яса та м'ясних продуктів / за ред. М.М. Клименка. К.: Вища освіта, 2006, 640 с.
5. Інструкція по клеймуванню м'яса. К.: 1997.
6. Beef Carssaser and Cuts – UN/ECE Standart Concerning the standardization? Marketting and Commercial Qualiti. Яловичина – стандарт ЕСК ООН у відношенні стандартизації, збуту і товарної якості туш яловичини і відрубів. TRADE/WP. &/GE.11/2000/7/Add.2 (WP.7; 200); 11 Pages). – Організація об'єднаних націй. Економічна і соціальна рада.
7. Казарова А. С. Технологія передзабійного утримання та аналіз м'ясних та забійних якостей бугайців в умовах ДП «ПЛЕМРЕПРОДУКТОР «СТЕПОВЕ» Миколаївського району : кваліфікаційна робота на здобуття освітнього ступеня «магістр» за спеціальністю 204 – «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» / наук. керівник Т. І. Нежлукченко. Миколаїв : МНАУ, 2021. 95 с.
8. Головка М.П. Технологія м'яса та м'ясопродуктів з елементами НАССР : навчальний посібник / М.П. Головка, І.Г. Власенко, Т.М. Головка, Т.В. Семко. – К. : Світ книг, 2021 – 404 с.
9. Сморочинський О.М. та ін. Методичні рекомендації до проведення лабораторно-практичних занять з модулю „Технологія продуктів забою тварин” – Херсон: Видавничий цент „Колос” – 2004 – 72 с.
10. Технологія м'яса і м'ясних продуктів – підручники українських авторів: Г. В. Арсеньєва, В. І. Дробот, І. В. Пасічний та ін. – Технологія м'яса та м'ясних продуктів. Київ. «Центр учбової літератури». 2010.
11. *Державні будівельні норми України (ДБН)* – зокрема ДБН В.2.2-15:2019 «Підприємства харчової промисловості».

10.2 Допоміжна література

1. Кролі для забою: ДСТУ 4293:2004. К.: Держстандарт України, 2005, 5 с.
2. Птиця сільськогосподарська для забою: ДСТУ 3136-95, К.: Держстандарт України, 1996, 6 с.
3. Велика рогата худоба для забою: ДСТУ 4673:2006. К.: Держстандарт України, 2008, 9 с.

Розподіл балів, які отримують здобувачі вищої освіти, та шкала оцінювання

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою
90 - 100	A	зараховано
82 - 89	B	
75 - 81	C	
64 - 74	D	
60 - 63	E	
35 - 59	FX	не зараховано з можливістю повторного складання
0 - 34	F	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

9. Інструменти, обладнання та програмне забезпечення, використання яких передбачає навчальна дисципліна

Лабораторія технологій скотарства та свинарства ім. проф. В.С. Топіхи
№ 215а (54 м²)

Навчальний корпус № 1, вул. Генерала Карпенка, 73

Спеціальне технічне обладнання

Мультимедійне обладнання:

- екран проєкційний – 1 шт.
- проєктор DLP Viewsonik – 1 шт.
- ноутбук Lenovo Idea – шт.

Телевізор Sharp – 1 шт.

Відеоплеєр Sharp – 1 шт.

Прикладне програмне забезпечення

Корпоративне ліцензування «Volume Licensing». Parent program: OPEN
93947897ZZE1608. Software Assurance (SA) №63986644, 63986649, 63986652:
MS Excel; MS Word; Google Chrome; Mozilla Firefox

Доступ до мережі Internet.

Онлайн-сервіс відеозв'язку (на власних серверах) на базі Jitsi Meet.

Інформаційне забезпечення:

Інструкції з техніки безпеки та безпеки життєдіяльності

Довідникова та нормативна література

Презентації у режимі PowerPoint

Устаткування

Столи – 12 шт.

Стільці – 24 шт.

Стіл викладача – 1 шт.

Стілець викладача – 1 шт.

Шафа для зберігання приладів – 6 шт.

Дошка для крейди темно-коричневого кольору – 1 шт.

Прилад для визначення шпика – 1 шт.

Прилад для визначення супоросності – 1 шт.

Лампа для обігріву – 1 шт.

Лампа інфрачервона – 1 шт.

Поїлка для свиней - 1 шт.

Модель системного сухого годування в свилярстві – 1 шт.

Станок для опоросів – 1 шт.

10. Перелік рекомендованих літературних джерел та законодавчо-нормативних актів

10.1 Базова література

1. Маньковський А.Я. Технологія продуктів забою тварин: підручник / А.Я. Маньковський, Т.А. Антонюк. – К.: Агроосвіта, 2014, 336 с.
2. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технологій і стандартизації продуктів тваринництва / за ред. О.М. Якубчак. К.: ТОВ «Біопром», 2005, 800 с.
3. Пабат В.О. Технологія продуктів забою тварин / В.О. Пабат, А.Я. Маньковський. К.: Опіон, 2000, 359 с.
4. Технологія м'яса та м'ясних продуктів / за ред. М.М. Клименка. К.: Вища освіта, 2006, 640 с.
5. Інструкція по клеймуванню м'яса, К.: 1997.
6. Beef Carcasses and Cuts – UN/ECE Standart Concerning the standardization? Marketing and Commercial Quality. Яловичина – стандарт ЕСК ООН у відношенні стандартизації, збуту і товарної якості туш яловичини і відрубів. TRADE.WP. & GE.11/2000/7/Add.2 (WP.7: 200); 11 Pages). – Організація об'єднаних націй. Економічна і соціальна рада.
7. Казарова А. С. Технологія передзайного утримання та аналіз м'ясних та забійних якостей бугайців в умовах ДП «ПЛЕМРЕПРОДУКТОР «СТЕПОВЕ» Миколаївського району : кваліфікаційна робота на здобуття освітнього ступеня «магістр» за спеціальністю 204 – «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» / наук. керівник Т. І. Нежжукченко. Миколаїв : МНАУ, 2021. 95 с.
8. Головка М.П. Технологія м'яса та м'ясопродуктів з елементами НАССР : навчальний посібник / М.П. Головка, І.Г. Власенко, Т.М. Головка, Т.В. Семко. – К. : Світ книг, 2021 – 404 с.
9. Сморочинський О.М. та ін. Методичні рекомендації до проведення лабораторно-практичних занять з модулю „Технологія продуктів забою тварин” – Херсон: Видавничий цент „Колос” – 2004 – 72 с.
10. Технологія м'яса і м'ясних продуктів – підручники українських авторів: Г. В. Арсенєва, В. І. Дробот, І. В. Пасічний та ін. – Технологія м'яса та м'ясних продуктів. Київ. «Центр учбової літератури», 2010.
11. Державні будівельні норми України (ДБН) – зокрема ДБН В.2.2-15:2019 «Підприємства харчової промисловості».

10.2 Допоміжна література

1. Кролі для забою: ДСТУ 4293:2004. К.: Держстандарт України, 2005, 5 с.
2. Птиця сільськогосподарська для забою: ДСТУ 3136-95. К.: Держстандарт України, 1996, 6 с.
3. Велика рогата худоба для забою: ДСТУ 4673:2006. К.: Держстандарт України, 2008, 9 с.

4. М'ясо. Яловичина та телятина в тушах, пів тушах та чвертинах. Технічні умови: ДСТУ 6030:2008. К.: Держстандарт України, 2008, 8 с.

5. М'ясна промисловість. Продукти забою худоби. Терміни та визначення: ДСТУ 3938-99. К.: Держстандарт України, 1999, 37 с.

10.3 Інформаційні ресурси

1. Національна академія наук України [Електронний ресурс] – Режим доступу : <https://www.nas.gov.ua/UA/pages/default.aspx>

2. Про затвердження Ветеринарно-санітарних правил для боєнь, забійно-санітарних пунктів господарств та подвірного забою тварин <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0121-04#Text>

3. 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#Text>

4. <https://ips.ligazakon.net/document/view/reg8720?an=29>

5. <https://globynska-gromada.gov.ua/news/1528368098/#:text=%D0%92%D1%96%D0%B4%D0%B1%D0%B3%0%D0%B2%D1%96%D0%B4%D0%BD%D0%BE%20%D0%B4%D0%BF%20%D1%81%D1%82%0%D1%89%D0%BF%20%D0%B7%D0%B0%D1%81%D0%B2%D1%96%D0%B4%D1%87%D1%83%D1%94%20%D0%B7%D0%B4%D0%BF%D1%80%D0%BF%D0%B2%D1%8F%20%D1%82%D0%B2%D0%B0%D1%80%D0%B8%D0%BD>

10.4 Законодавчо-нормативні акти

1. Закон України «Про власність» 07.02.1991 року. [Електронний ресурс] : – Режим доступу: https://uk.wikipedia.org/wiki/Законодавство_України_із_питань_інтелектуальної_власності

2. Конституція України [Електронний ресурс] : – Режим доступу: https://uk.wikipedia.org/wiki/Конституція_України

3. Закон України про племінну справу у тваринництві № 3773-XII від 23.12.93. ВВР, 1994, № 2, ст. 8}. {В редакції Закону № 1328-XIV від 21.12.99. ВВР, 2000, № 6-7, ст.37}4.

4. Закон України про ідентифікацію та реєстрацію тварин № 5462-VI від 16.10.2012. ВВР, 2014, № 6-7, ст.80 № 1648-VII від 14.08.2014. ВВР, 2014, № 41-42, ст.2025 № 616-VIII від 15.07.2015. ВВР, 2015, № 36, ст.363 № 766-VIII від 10.11.2015. ВВР, 2015, № 52, ст.482;

5. Про затвердження Ветеринарно-санітарних правил для боєнь, забійно-санітарних пунктів господарств та подвірного забою тварин <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0121-04#Text>

6. 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#Text>

7. <https://ips.ligazakon.net/document/view/reg8720?an=29>

ДОДАТОК
до робочої програми 2025 -2026 н.р. навчальної дисципліни
ПРОСКТУВАННЯ БОСНЬ

Перелік внесених змін на 2025 -2026 н.р.

№	Зміст змін	Підстава	Примітки
1.	Додано перелік інструментів та обладнання, використання яких передбачає навчальна дисципліна	Більш повно розкривається методика вивчення дисципліни	
2.	Оновлено перелік рекомендованих літературних джерел та законодавчо-нормативних актів	Осучаснення літературного матеріалу	

Розробник програми
канд. с.-г. наук, доцент



Галина КАЛИНИЧЕНКО

Зав. кафедри,
доктор с.-г. наук, професор



Сергій ЛУГОВИЙ