



ХАРКІВСЬКА ДЕРЖАВНА ЗООВЕТЕРИНАРНА АКАДЕМІЯ

Знайомство з курсом **ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКТІВ ЗАБОЮ**

**Обов'язкова компонента освітньо-професійної
програми «Технологія виробництва і
переробки продукції тваринництва»
Спеціальність 204 І освітній рівень.**

Викладачі:

доктор с.-г. наук, професор *Прудніков Василь Григорович*

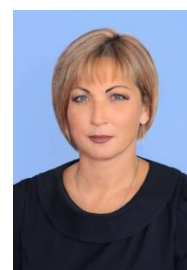
кандидат с.-г. наук, доцент *Лисенко Ганна Леонідівна*

Кафедра технології переробки, стандартизації та
технічного сервісу

Телефон - 0576357594

anna.lysenko.7215@ukr.net

Дистанційна підтримка: Moodle



АНОТАЦІЯ: Дисципліна формує компетенції, які є складовою організації і ведення ефективного бізнесу з виробництва і переробки продукції тваринництва. Навчає комплексним заходам з переробці забійних тварин, головними з яких є заготівля тварин і птиці згідно стандартів, підготовка худоби і птиці до забою, транспортування, технологія забою худоби та птиці, первинна переробка худоби та птиці, зберігання і реалізація тваринницької сировини. Висвітлює особливості роботи підприємств з переробки тварин на м'ясо та їх вплив на зовнішнє середовище. Навчає рішенням які дають змогу бути конкурентоспроможними в своїй галузі, це знання резервів скорочення втрат і підвищення якості м'ясної продукції.

Метою курсу «Технологія продуктів забою тварин» є підготовка фахівців здібних кваліфіковано вирішувати питання одержання високоякісної м'ясної сировини, раціонального її використання, зберігання та реалізації. З матеріалів дисципліни студент повинен одержати теоретичні знання та навички з практичних питань роботи спеціаліста – технології первинної переробки худоби і птахів та продуктів забою.

Курс «Технологія продуктів забою тварин» пов'язаний з такими дисциплінами як морфологія, хімія, математика, годівля, гігієна тварин, екологія які дозволяють студенту вільно володіти питаннями оцінки сировини, її якості, важливими техніко - економічними показниками та розрахунками ефективності виробництва продуктів забою. Ці дисципліни є базовою основою як в теоретичній так і в практичній підготовці фахівця.

Попередні умови для вивчення курсу: засвоєння таких спеціальних дисциплін як «Фізіологія тварин», «Розведення с.-г. тварин», «Профілактика хвороб тварин», «Стандартизація продукції тваринництва», «Сертифікація та метрологія продуктів тваринництва»...

ВІДПОВІДНІСТЬ СТАНДАРТУ ВИЩОЇ ОСВІТИ ТА ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНІЙ ПРОГРАМІ

Компетентності та програмні результати навчання, які формуються при вивченні даної дисципліни (кодування згідно чинної освітньо-професійної програми, в дужках вказана забезпечувана компетенція відповідного стандарту вищої освіти).

Компетентності:

ЗК1. Здатність застосовувати знання в практичних ситуаціях. (ЗКС3. Здатність застосовувати знання в практичних ситуаціях)

ЗК5. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт. (ЗКС7. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.)

ЗК6. Прагнення до збереження навколишнього середовища. (ЗКС8. Прагнення до збереження навколишнього середовища.)

ФК1. Здатність використовувати професійні знання в галузі виробництва і переробки продукції тваринництва. (ФКС 1.Здатність використовувати професійні знання в галузі виробництва і переробки продукції тваринництва для ефективного ведення бізнесу.)

ФК10. Здатність застосовувати знання з біофізики, хімії, біохімії, морфології, мікробіології та фізіології різних видів тварин для ефективного ведення галузей виробництва і переробки продукції тваринництва. (ФКС10 Здатність застосовувати знання морфології, фізіології та біохімії різних видів тварин для реалізації ефективних технологій виробництва і переробки їх продукції.)

ФК11. Базові знання з організації й управління технологічним процесом заготівлі, зберігання та переробки продукції тваринництва. (ФКС 11.Здатність застосовувати знання організації та управління технологічним процесом переробки продукції тваринництва для ефективного ведення господарської діяльності підприємства.)

Програмні результати навчання:

ПРН1. Демонструвати знання з технології виробництва і переробки продукції тваринництва. (ПРНС1. Забезпечувати дотримання параметрів та контролювати технологічні процеси з виробництва і переробки продукції тваринництва.)

ПРН2. Показувати знання та розуміння предметної області та розуміння професії. (ПРНС2. Навчати співробітників підприємства сучасних та нових компонентів технологічних процесів з виробництва і переробки продукції тваринництва.)

ПРН5. Контролювати якість виконаних робіт. (ПРНС5. Забезпечувати якість виконуваних робіт.)

ПРН6. Контролювати дотримання вимог щодо збереження навколишнього середовища. (ПРНС6. Впливати на дотримання вимог щодо збереження навколишнього середовища.)

ПРН16. Впроваджувати знання з біофізики, хімії, біохімії, морфології, мікробіології і фізіології тварин для ефективного ведення галузей, виробництва і переробки продукції тваринництва. (ПРНС 16 Впроваджувати і використовувати на практиці науково обґрунтовані технології виробництва і переробки продукції тваринництва).

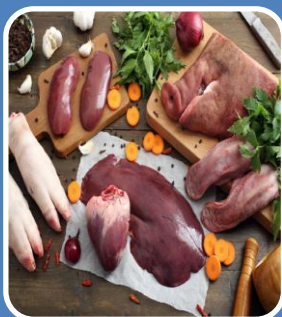
ПРН17. Організувати та управляти технологічними процесами переробки продукції тваринництва (ПРНС17. Розробляти і ефективно управляти технологічними процесами переробки продукції тваринництва.)

ЧОМУ ВИ НАВЧИТЕСЬ, ЩО ОТРИМАЄТЕ

(Відповідність компетентностей дисципліни межам компетентностей та програмним результатам навчання освітньо-професійної програми наведена кодами в дужках; після «/» вказана форма контролю програмних результатів навчання)



Здатність розуміти систему заготівлі забійної худоби та володіти технологічними процесами при переробці забійної худоби та птиці в виробничих умовах (ЗК 1, ФК 1, ПРН 2, ПРН 5) / Традиційне оцінювання за умови усного або письмового зворотнього зв'язку (міні-тести під час лабораторно-практичного заняття; формуючі тести (самостійні відповіді з подальшим колективним обговоренням питань тестів)



Здатність застосовувати знання з первинної переробки вторинної сировини отриманої при забої тварин (ЗК 1, ФК 1, ПРН 16, ПРН 17)/ Підсумкове оцінювання знань студента, та його вміння використовувати здобуті знання та навички на практиці



Прагнення до збереження навколишнього середовища на підприємствах з переробки тварин та птиці (ЗК6, ФК 11, ПРН 6) /Формуюче оцінювання індивідуальної роботи студента (реферат, мультимедійний проект, тощо) та зворотний зв'язок (креативність, здатність до системного мислення)

Програма вивчення дисципліни реалізується через проведення лекцій, лабораторно-практичних занять та самостійної роботи студентів. На вивчення дисципліни відводиться 90 годин, в тому числі 14 години лекційних, 18 годин лабораторно-практичних та 48 годин самостійних занять.

Формами проміжного контролю, які оцінюються на лабораторно-практичних заняттях, є: особистісно - орієнтоване оцінювання студентів під час проведення лабораторно-практичних занять шляхом тестування або опитування; оцінювання індивідуальних завдань (приклад «Оформлення супровідної документації для доставки тварин на підприємства м'ясопереробної промисловості»); індивідуальні навчально-дослідні завдання у вигляді реферативних звітів та мультимедійних проектів за персональними темами; контрольна (письмова) робота з окремих питань (тем) з подальшим обговоренням; контрольна робота з комплексного індивідуального завдання (приклад «Накреслення схеми розрубки туш за сортами м'яса для реалізації через торгівельну мережу згідно ДОСТів»); рольова (ситуаційна) дискусія з аналізування реальних ситуацій (проблем), що виникають на виробництві;

Формою підсумкової атестації є іспит.

СТРУКТУРНИЙ ПЛАН НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

СТАНДАРТИЗАЦІЯ ПРОДУКЦІЇ ТВАРИННИЦТВА

Напрямок 204 – Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва.

Освітньо-кваліфікаційний рівень - Бакалавр.

СТРУКТУРНИЙ ПЛАН

Види занять та форми контролю		Обсяг дисципліни за навчальним планом		У тому числі по семестрам		
				Денне навчання	Заочне навчання	
					4,9	
кредит	годин	VIII	VII	VIII		
Всього годин по плану		3	90	90	14	76
у т.ч. аудиторних		1,1	32	32	4	20
самостійних		1,9	58	58	10	56
Із аудиторних: лекцій		0,5	14	14	2	8
лабораторних		0,6	18	18	2	12
практичних						
семінарських						
Модуль (заліковий кредит)	I	1,0		30	30	
	II	2,0		60		60
Контрольна робота						
Курсовий проект						
Залік						
Екзамен підсумковий			*	*		*

**НАЗВА, ЗМІСТ, КОМПЕТЕНТНОСТІ ЗМІСТОВИХ МОДУЛІВ
ДИСЦИПЛІНИ ТА ШИФРИ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ ВІДПОВІДНО
ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНІЙ ПРОГРАМІ**

<p style="text-align: center;">Назва модулів, та їх зміст</p>	<p style="text-align: center;">Шифр компетентностей освітньої програми</p>
<p style="text-align: center;">Модуль 1</p> <p style="text-align: center;">ЗАГОТІВЛЯ, ТРАНСПОРТУВАННЯ ТА ПОРЯДОК ЗДАВАННЯ-ПРИЙМАННЯ ТВАРИН ДЛЯ ЗАБОЮ.</p> <p>Вивчає передзабійну підготовку тварин до забою. Системи здавання-приймання худоби на м'ясопереробні підприємства. Методи визначення вгодованості і вимоги ДОСТу на худобу, птицю, кролів. Оформлення супровідних документів для доставки тварин на підприємства м'ясопереробної промисловості. Розрахунки при доставці сільськогосподарських тварин та птиці залізничним та автомобільним транспортом.</p> <p>Компетентності дисципліни:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Здатність розуміти систему заготівлі забійної худоби та володіти технологічними процесами при переробці забійної худоби та птиці в виробничих умовах (ЗК 1, ФК 1) • Прагнення до збереження навколишнього середовища на підприємствах з переробки тварин та птиці (ЗК6, ФК 11) 	<p style="text-align: center;">ЗК1, ЗК6 ФК1, ФК11 ПРН 1, 2, 5, 6, 16, 17</p>

Модуль 2

ПЕРВИННА ПЕРЕРОБКА ЗАБІЙНИХ ТВАРИН ТА ПТИЦІ. ТОВАРОЗНАВСТВО М'ЯСА. ТЕХНОЛОГІЯ ПЕРВИННОЇ ОБРОБКИ ПРОДУКТІВ ЗАБОЮ ТВАРИН.

2.1. Первинна переробка забійних тварин та птиці

Вивчає характеристику підприємств із забою та перероблення худоби та птиці. Вивчає технологію первинної переробки тварин та птахів на м'ясо. Вихід м'ясопродуктів. Склад м'яса та методи його консервування. Консервування м'яса низькою та високою температурою, посолом, охолодженням, нетрадиційними способами. Видові особливості м'яса за органолептичними показниками та за результатами лабораторних досліджень. Визначення свіжості м'яса, м'яса туш тварин, які були забиті у стані агонії, та м'ясо "холодного" дорізу.

Компетентності дисципліни:

Здатність розуміти систему заготівлі забійної худоби та володіти технологічними процесами при переробці забійної худоби та птиці в виробничих умовах (ЗК 1, ФК 1);

Прагнення до збереження навколишнього середовища на підприємствах з переробки тварин та птиці (ЗК6, ФК 11)

ЗК1, ЗК5,
ЗК6, ФК10,
ФК11
ПРН 1, 2, 5,
6, 16, 17

2.2. Клеймування туш. Сортова класифікація туш. Технологія первинної обробки продуктів забою тварин.

Вивчає форми клейм для клеймування всіх видів тварин і птиці. Клеймування туш придатних та непридатних для споживання. Характерні товарні особливості м'яса залежно від видової належності. Розподіл туш при реалізації у торгову мережу залежно від вгодованості. Сортовий розруб туш тварин (яловичих, телячих, баранячих, козячих, свинячих) і тушок птиці. Технологію отримання, обробки, консервування та зберігання субпродуктів, ендокринної та жирової сировини, крові, кишок, шкірної сировини.

Компетентності дисципліни:

Здатність застосовувати знання з первинної переробки вторинної сировини отриманої при забої тварин (ЗК 1, ФК 1)

Підсумковий контроль. Інтегрований модуль. Узагальнений тестовий зміст навчальної дисципліни, який об'єднує всі теми дисципліни «Технологія продуктів забою».

ТЕОРЕТИЧНІ ЗАНЯТТЯ (ЛЕКЦІЙНИЙ КУРС)

№ пп.	Тема та план лекції	Кількіст ь годин	Рекомендова на література
Змістовий модуль 1			
1.*	<p>ВСТУП</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Визначення предмету і його зв'язок з іншими дисциплінами. 2. Резерви м'ясної сировини. 3. Питома вага окремих видів тварин в м'ясному балансі України. 4. Сучасний стан м'ясної промисловості України та країн СНГ і перспективи її розвитку. 5. Сировина для м'ясопереробних підприємств 6. Загальні положення про порядок заготівлі тварин для забою. 7. Удосконалення форм заготівлі на сучасному етапі. 	2	<p>1...[58-63] 2...[10-19]</p>
2*	<p>ПОРЯДОК РЕАЛІЗАЦІЇ ХУДОБИ ТА ПТАХІВ НА ПЕРЕРОБНІ ПІДПРИЄМСТВА</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Основні задачі при організації транспортування худоби і птиці. 2. Транспортування тварин водним, автомобільним транспортом, по залізниці, перегін тварин. 3. Удосконалення транспортних засобів. 4. Методи здавання-приймання худоби на м'ясопереробні підприємства. 5. Методи визначення вгодованості і вимоги ДОСТу на худобу, птиці, кролів. 6. Порядок прийому хворих і підозрілих тварин. 7. Правила прийому м'яса, отриманого від вимушеного забою. 	2	<p>1...[12...38] 2... [5-35; 55-63] 7... [18-20]</p>

Змістовий модуль 2

3.*	ПЕРВИННА ПЕРЕРОБКА ЗАБІЙНИХ ТВАРИН ТА ПТИЦІ 1. Типи м'ясопереробних підприємств. 2. Способи забою великої рогатої худоби на м'ясопереробних підприємствах та їх оцінка. 3. Способи забою свиней на м'ясопереробних підприємствах та їх оцінка. 4. Забій і переробка птиці. 5. Забій і переробка кролів і нутрій. 6. Оцінка туш по категоріям вгодованості. 7. Особливості при забої різних видів тварин і птиці. 8. Охорона праці, техніка безпеки при забої тварин і птиці.	4	1...[36-40] 2...[30-39] 3...[63-69]
4.	СКЛАД ТА КОНСЕРВУВАННЯ М'ЯСА 1. Морфологічний та хімічний склад м'яса. 2. Поняття про забійний вихід і забійну масу. 3. Фактори, які впливають на забійний вихід. Товарознавство м'ясної сировини 4. Методи консервування м'яса та їх обґрунтування. 5. Новітні методи консервування м'яса.	2	1...[86-108] 2...[97-123] 3...[64-71] 14...[344-383]
5.*	ТЕХНОЛОГІЯ ПЕРВИННОЇ ОБРОБКИ СУБПРОДУКТІВ 1. Класифікація і харчова цінність субпродуктів. 2. Обробка, зберігання субпродуктів і їх раціональне використання. 3. Характеристика ендокринної сировини, крові, технологія отримання та первинна переробка.	2	1 [108-115] 4...[87-95] 14 [384-388]

6.	<p style="text-align: center;">ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ ЖИРІВ та КИШКОВОЇ СИРОВИНИ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Характеристика жирової сировини. 2. Методи отримання жиру. 3. Технологічний процес виробництва харчових жирів. 4. Обробка шкварки, очищення жиру, охолодження, упакування і зберігання. 5. Анатомічна назва, будова, торгова номенклатура та застосування кишок. 6. Консервування кишкової сировини. 7. Дефекти кишкової сировини та фабрикатів 	2	<p>1..[116-129] 2....[10-23] 3...[25-38] 14..[389-409]</p>
	Усього годин	14 (10*)	

* *Примітка* - теми, які читаються студентам відділу заочного та дистанційного навчання

ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧНІ ЗАНЯТТЯ

№ з/п	Тема	Перелік завдань, лабораторних робіт для їх виконання студентами	Кількість годин	Місце проведення занять	Методичне забезпечення
Змістовий модуль 1 (кредит 1)					
1.*	Програма і характеристика лабораторних занять. Визначення вгодованості та віку забійної худоби тварин	<p>1. Ознайомитися з програмою лабораторних занять.</p> <p>2. Вивчити правила роботи і техніку безпеки при роботі у лабораторії та на підприємствах.</p> <p>3. Освоїти визначення предмету і його зв'язок з іншими дисциплінами.</p> <p>4. Визначати вік сільськогосподарських тварин та птиці.</p> <p>5. Визначати категорії вгодованості с.-г. тварин та птиці.</p>	2	ННЦ рослинництва та тваринництва	М-1 М-9
2.	Вимоги стандартів на забійну худобу та птицю	<p>1. Визначати вгодованість тварин та туш згідно існуючим ДОСТАм (вел.рог.худ., дрібна рогата худоба, свині, коні, птиця, яловичина, телятина, баранина, свинина, крільчатина, конина та ін.).</p>	2	ННЦ рослинництва та тваринництва	М-2 М-9

3.*	Транспортування забійних тварин. Порядок здавання худоби та птиці на м'ясопереробні підприємства	<p>1. Оформити супровідні документи для доставки тварин на підприємства м'ясопереробної промисловості.</p> <p>2. Провести розрахунки забійних показників при доставці сільськогосподарських тварин та птиці залізничним та автомобільним транспортом.</p> <p>3. Вирішати суперечні питання при здачі худоби на приймальні пункти (індивідуальні приклади).</p>	2	ННЦ рослинництва та тваринництва	М-3 М-9
Змістовий модуль 2 (кредит 2,3)					
4.*	Структура м'ясопереробних підприємств і технологія забою	<p>1. Вивчити структуру м'ясокомбінату та його виробничі цехи.</p> <p>2. Вивчити супровідну документацію на забійну худобу.</p> <p>3. Освоїти технологічні операції забою тварин</p>	2 (2*)	Лабораторія кафедри	МПП М - 9
5.	Визначення виходу м'ясопродуктів різних категорій вгодованості худоби та птиці. Товарна класифікація туш	<p>1. Розробити приклади з організації проведення контрольного забою.</p> <p>2. Розрахувати вихід м'ясопродуктів різних категорій худоби та птиці.</p>	2	Лабораторія кафедри	М-8 М-9

6.*	Видова належність м'яса. Свіжість м'яса. Діагностика трихінельозу та фінозу	1. Відібрати зразки м'яса згідно вимог для лабораторних досліджень. 2. Провести органолептичні та лабораторні дослідження м'яса для встановлення видової належності та встановлення свіжості. 3. Провести дослідження м'яса на фіноз і трихінельоз.	2	Лабораторія кафедри	М-1 М-4 М-9
7.*	Визначення м'яса туш тварин, які були забиті у стані агонії, та "холодного" дорізу	1. Провести органолептичні та лабораторні дослідження м'яса для встановлення стану тварин перед забоєм.	2	Лабораторія кафедри	М-1 М-5 М-9
8.*	Клеймування туш тварин і птиці. Розділення туш для реалізації та промислового перероблення	1. Ознайомитися з формами клейм, правилами клеймування туш тварин і птицю. 2. Виконати комплексні індивідуальні завдання. 3. Накреслити схеми розрубки туш за сортами м'яса для реалізації через торгівельну мережу згідно ДОСТів. 4. Замалювати у зошитах анатомічні межі розділення туш.	4	Лабораторія кафедри	М-1 М-6 М-7 М-9
Усього годин			18		

* **Примітка** - теми, які читаються студентам відділу заочного та дистанційного навчання

САМОСТІЙНА РОБОТА

Розділ дисципліни	Контрольні питання та завдання для самостійного вивчення	Кількість годин	Форма звітності та контролю
Модуль 1 (кредит 1)	Шляхи скорочення втрат при транспортуванні худоби на м'ясопереробне підприємство	6*	Доповідь
	Вплив передзабійних факторів на стан тварин, кількість і якість отриманого м'яса	6*	Доповідь
	Вплив транспортування на втрати живої і забійної маси. Транспортні хвороби	4*	Реферат
	Ветеринарно-санітарні вимоги до місць забою тварин.	4*	Звіт
Модуль 2 (кредит 2)	Ветеринарно-санітарна експертиза м'яса та м'ясопродуктів.	2(6*)	Реферат
	Гігієна первинної обробки худоби в умовах сучасних м'ясопереробних підприємств	2*	Звіт
	Методи знешкодження умовно – придатного м'яса і м'ясопродуктів.	2*	Доповідь на кафедрі
	Безпека м'яса та м'ясопродуктів	2*	Реферат
	Небажані зміни у м'ясі у разі порушення умов зберігання. Причини виникнення та заходи його попередження.	4*	Тестовий контроль
	Сучасні безпечні методи консервування м'яса та м'ясопродуктів.	2(4*)	Доповідь на кафедрі
Модуль 2 (кредит 3)	Дефекти кишкової сировини і фабрикату	8 (6*)	Реферат
	Дефекти шкіряної та шубна – хутрової сировини	4 (6*)	Тестовий контроль
	Характеристика продуктів утилізації тваринницької сировини	6 (6*)	Тестовий контроль
	Переклеймування м'яса	6*	Звіт
Разом		58 (66*)	

РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Основна:

1. Пабат В.О., Маньковский А.Я. Технологія продуктів забою тварин. К.:ТОВ «Оріон», 2000. 361с.
2. Житенко П.В. Технология продуктов убоя животных. М.: Колос, 1984. 236с.
3. Маньковский А. Я., Антонюк Т. А. Технологія продуктів забою тварин : підручник. К. : Агроосвіта, 2014. 336 с.
4. Власенко В.В., Віннікова Л.Г., Береза І.Г. та ін.. Технологія продуктів забою. Вінниця, 1999. 447 с.

Додаткова :

5. Клименко М.М. Технологія м'яса та м'ясопродуктів: підручник. К.: Вища освіта, 2006. 640 с.
6. Власенко В. В., Хоменко В. І., Кравцій Р. Й. та ін. Ветеринарно-санітарна експертиза сировини та продуктів тваринного походження. Вінниця: РВВ ВАТ Віноблдрукарня, 2000. 528.
7. Макаров В.А., Фролов В.П. и др. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. М.: Агропромиздат, 1991. 463 с.
8. Хоменко В.І, Ковбасенко В.М., Оксамитний М.К. та ін. Ветеринарно – санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва. К.: Сільгоспосвіта, 1995. 716с.
9. Якубчак О. М., Хоменко В. І., Мельничук С. Д. та ін. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва: за ред. О. М. Якубчак, В. І. Хоменка. Київ: 2005. 800 с.
10. ДСТУ, ТУ та ін..
11. Інструкція з товарознавчої оцінки та маркування м'яса. Наказ №587 від 01.11.2011.
12. Чернявский М.В. Анатоми – топографические основы технологи, ветеринарно – санитарной экспертизы и товароведческой оценки продуктов убоя животных: Справочник. М.: Колос. 2002. 376с.

**ПЕРЕЛІК МЕТОДИЧНОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ДЛЯ ПРОВЕДЕННЯ
ЛАБОРАТОРНИХ (ПРАКТИЧНИХ, СЕМІНАРСЬКИХ) ЗАНЯТЬ (М)**

Шифр	Назва методичної розробки
М-1	Прудніков В.Г. Методичні вказівки з дисципліни «Технологія продуктів забою» тема: Методи визначення вгодованості та віку забійних тварин . / Прудніков В.Г., Лисенко Г.Л. /Методичні вказівки для студентів технологічного факультету в вищих навчальних закладах освіти III – VI рівнів акредитації. -2015. - 16с.
М-2	Прудніков В.Г. Методичні вказівки з дисципліни «Технологія продуктів забою» тема: Вимоги стандартів на забійну худобу та птицю. Товарна класифікація туш. / Прудніков В.Г., Лисенко Г.Л. /Методичні вказівки для студентів технологічного факультету в вищих навчальних закладах освіти III – VI рівнів акредитації. -2015. - 24с.
М-3	Прудніков В.Г. Методичні вказівки з дисципліни «Технологія продуктів забою» тема: Транспортування забійних тварин. Порядок здавання, приймання худоби та птиці на м'ясопереробні підприємства. / Прудніков В.Г., Лисенко Г.Л. /Методичні вказівки для студентів технологічного факультету в вищих навчальних закладах освіти III – VI рівнів акредитації. - 2015. - 20 с.
М-4	Прудніков В.Г. Методичні вказівки з дисципліни «Технологія продуктів забою» тема: Видова належність м'яса. Свіжість м'яса. Трихінельоз і фіноз / Прудніков В.Г., Лисенко Г.Л. /Методичні вказівки для студентів технологічного факультету в вищих навчальних закладах освіти III – VI рівнів акредитації. 2015. - 24с.
М-5	Прудніков В.Г. Методичні вказівки з дисципліни «Технологія продуктів забою» тема: Визначення м'яса хворих, забитих в стані агонії або палих тварин. / Прудніков В.Г., Лисенко Г.Л. /Методичні вказівки для студентів 4 курсу ТФ.-2015. - 12с.
М-6	Прудніков В.Г. Методичні вказівки з дисципліни «Технологія продуктів забою» тема: Товарознавча оцінка та маркування м'яса / Прудніков В.Г., Лисенко Г.Л./Методичні вказівки для студентів 4 курсу ТФ. 2015.-20с.
М-7	Прудніков В.Г. Методичні вказівки з дисципліни «Технологія

	продуктів забою» тема: Розділення туш для роздрібної торгівлі/ Прудніков В.Г., Лисенко Г.Л. /Методичні вказівки для студентів 4 курсу ТФ, 2015, - 12с.
М-8	Прудніков В.Г. Методичні вказівки з дисципліни «Технологія продуктів забою» тема: Обчислення виходу м'ясопродуктів різних категорій худоби та птиці / Прудніков В.Г., Лисенко Г.Л. /Методичні вказівки для студентів 4 курсу ТФ, 2015, -20 с.
М-9	Прудніков В. Г., Лисенко Г. Л., Леппа А. Л., Колісник О. І. Технологія продуктів забою: навчально-методичний посібник. Х.: ФОП Леонов Д.С., 2019. 228 с.

ФОРМИ КОНТРОЛЮ ТА ЗАСОБИ ДІАГНОСТИКИ УСПІШНОСТІ НАВЧАННЯ

Система діагностики якості навчання

Контроль знань і умінь студентів з дисципліни здійснюють згідно з кредитно-модульною системою організації навчального процесу, прийнятої в академії

Основні положення:

Загальна кількість модульних контрольних заходів, що мусить скласти студент з окремої навчальної дисциплін, визначається з урахуванням залікових модулів з цієї дисципліни і рекомендовано дорівнює двом академічним модулям за семестр.

За результатами модульного контрольного заходу рівень засвоєння студентом навчального матеріалу має бути оцінений за національною шкалою та шкалою ECTS.

Тижні для проведення модульного контролю (модульні тижні) рекомендуються графіком навчального процесу.

Кількість балів, отримана студентом при оцінюванні модулю та підсумковий бал поточної успішності з дисципліни, співвідноситься з оцінками за національною шкалою та шкалою ECTS відповідно до таблиці 1.

1. Шкала оцінювання

<i>100-бальна шкала</i>	Оцінка за національною шкалою	Визначення	Оцінка за шкалою ECTS
<i>90 – 100</i>	відмінно	Відмінно – відмінна відповідь, виконання роботи лише з незначною кількістю помилок	A
<i>82 – 89</i>	добре	Дуже добре – вище середнього рівня з кількома помилками	B
<i>74 – 81</i>		Добре – в загальному правильна відповідь, робота з певною кількістю грубих помилок	C
<i>64 – 73</i>	задовільно	Задовільно – непогано, але зі великою кількістю недоліків	D
<i>60 – 63</i>		Достатньо – відповідь, робота задовольняє мінімальні критерії	E
<i>35– 59</i>	незадовільно	Незадовільно з можливістю повторного складання	FX
<i>0-34</i>		Незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	F

Регламентується наступний комплект балів для отримання оцінки за модуль: результат поточного контролю (усереднено за оцінюванням завдань, проектів, тренінгів, відповідей) – максимум 20 балів, результат модульного тестового контролю – максимум 50 балів (роз'яснення в табл.5) та результат засвоєння блоку самостійної роботи – максимум 30 балів (табл. 3,4,5).

Складання модулів обов'язкове. Студент не допускається до тестування з модуля без відпрацювання пропущених занять. Модуль вважається зарахованим, якщо студент набрав мінімально необхідну кількість балів та більше.

Результати рейтингу з модулю доводяться до відома студентів не пізніше третього робочого дня після проведення контрольного заходу і, у разі відсутності претензій з боку студентів, вважаються остаточними.

Якщо студент не погоджується з рішенням про присвоєння йому балів рейтингу за модуль, то він повинен відразу після їх оголошення звернутися з письмовою апеляцією до завідувача кафедри та у визначений термін скласти усну атестацію з модуля перед комісією. Склад апеляційної комісії у кожному конкретному випадку визначається завідувачем кафедри. Рішення комісії є остаточним. Студент не може повторно складати зараховані модулі.

Студент, який не з'явився на модульний контроль або не отримав мінімальної кількості балів на модульному тижні, має право складати пропущений модуль під час залікового тижня.

Підсумковий рейтинг поточної успішності з дисципліни вираховується усередненням рейтингів з усіх модулів. Семестрова оцінка виставляється студенту з врахуванням результатів підсумкового тестування та поточного контролів (усереднені бали за модулі). Максимальна кількість балів, що студент може отримати при вивченні дисципліни, дорівнює 100 (див. табл. 1).

Викладач зобов'язаний здати заповнену екзаменаційну відомість до навчального відділу протягом граничного - **не пізніше, ніж на наступний робочий день після його завершення.**

Засоби діагностики успішності навчання використовують для підсумкової експертизи знань і базуються на технології стандартизованого тестового контролю.

2. Схема нарахування балів з модулів навчальної дисципліни

Показчик	Нарахування балів
Всього з модулю	від 60* до 100
В тому числі: відповіді на тестові питання	від 30 до 50
усні відповіді на лабораторно-практичних заняттях	до 20
результат засвоєння блоку самостійної роботи	до 30

*- менша кількість отриманих балів недостатня для зарахування модулю, необхідна перездача.

Усні відповіді на лабораторно-практичних заняттях оцінюються за шкалою від 12 до 20 балів відповідно до наступної регламентації (табл. 3)

3. Шкала оцінювання усної відповіді

20-бальна шкала	Інтуїтивний аналог оцінювання	Оцінка за національною шкалою - Визначення	Оцінка за шкалою ECTS
20	5+	Відмінно – відмінна відповідь, виконання роботи без помилок чи зауважень, прояв креативного мислення.	A
19	5	Відмінно – відмінна відповідь, виконання роботи з однією не принциповою помилкою	A
18	5 -	Відмінно – відмінна відповідь, виконання роботи з незначною кількістю помилок	A
17	4+	Дуже добре – вище середнього рівня з кількома помилками при розумінні суті питання	B
16	4	Добре – в загальному правильна відповідь, робота з кількома помилками	C
15	4 -	Добре – в загальному правильна відповідь, робота з певною кількістю грубих помилок	C
14	3+	Задовільно – непогано, але зі великою кількістю недоліків	D
13	3	Достатньо – непогано, але наявна велика кількість суттєвих недоліків	D
12	3 -	Достатньо – відповідь, робота задовольняє лише найменші критерії	E

Самостійна робота оцінюється як сума балів за відповідність і обсяг наданого матеріалу (табл. 4) та балів за захист цього матеріалу (табл. 3).

4. Шкала оцінювання відповідності змісту матеріалу самостійної роботи

<i>Шкала, бали</i>	Визначення
10	Повна відповідність змісту і достатній обсяг
8	Достатня відповідність змісту і достатній обсяг
6	Мінімально задовільна відповідність змісту і обсягу

5. Накопичення балів за модуль складанням (максимум 100 балів)

Поточне оцінювання	Оцінювання тестів	Оцінювання самостійної роботи	
визначається викладачем	чітко регламентується	визначається викладачем	
до 20 балів	до 50 балів	до 30 балів	
		до 10 балів	до 20 балів
Шкала оцінювання відповіді	50 тестів: 1 прав. відповідь – 1 бал 25 тестів: 1 прав. відповідь – 2 бали	Відповідність матеріалу (див. табл. 4)	Захист - шкала оцінювання усної відповіді
<i>ПРИКЛАД</i>			
12	44	8	14

Приклад»: $12+44+8+14=78$ балів. Добре «С».