

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

Одеська національна академія харчових технологій

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА ТА ПЕРВИННОЇ ПЕРЕРОБКИ

назва дисципліни

ПРОДУКЦІЇ СВИНАРСТВА

<u>обов'язкова</u> <i>обов'язкова/вибіркова</i>	навчальна дисципліна
Мова навчання –	<u>українська</u> <i>українська/англійська</i>
Освітньо-професійна програма	Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва <i>(назва ОП)</i>
Код та найменування спеціальності	204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва <i>(код та найменування спеціальності)</i>
Шифр та найменування галузі знань	20 Аграрні науки та продовольство <i>(шифр та найменування галузі знань)</i>
Ступінь вищої освіти	<u>бакалавр</u> <i>бакалавр/магістр</i>

Розглянуто, схвалено та затверджено
Методичною радою академії

2021 рік

РОЗРОБЛЕНО ТА ЗАБЕЗПЕЧУЄТЬСЯ: кафедрою технології м'яса, риби і морепродуктів Одеської національної академії харчових технологій

РОЗРОБНИК (розробники): Агунова Лариса Володимирівна, доцент, канд.
техн. наук, доцент
(автор(и), посада, науковий ступінь, вчене звання)

Розглянуто та схвалено на засіданні кафедри Технології м'яса, риби і морепродуктів
(назва кафедри)

Протокол від «23» червня 2021 р. № 13

Завідувач кафедри ТМРiМ /ПІДПИСАНО/ Людмила ВІННІКОВА
(назва кафедри) (підпис) (Ім'я, ПРІЗВИЩЕ)

Розглянуто та схвалено методичною радою зі спеціальності
204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва
(шифр та назва спеціальності)
галузі знань 20 Аграрні науки та продовольство
(шифр та назва галузі знань)

Протокол від «25» червня 2021 р. № 3

Голова ради /ПІДПИСАНО/ Наталія ТКАЧЕНКО
(підпис) (Ім'я, ПРІЗВИЩЕ)

Гарант освітньої програми /ПІДПИСАНО/ Наталія ТКАЧЕНКО
(підпис) (Ім'я, ПРІЗВИЩЕ)

Розглянуто та схвалено Методичною радою академії

Протокол від «30» червня 2021 р. № 6

Секретар Методичної ради академії /ПІДПИСАНО/ Валерій МУРАХОВСЬКИЙ
(підпис) (Ім'я, ПРІЗВИЩЕ)

ЗМІСТ

1	Пояснювальна записка.....	4
1.1	Мета та завдання навчальної дисципліни	4
1.2	Компетентності, які може отримати здобувач вищої освіти.....	6
1.3	Міждисциплінарні зв'язки.....	7
1.4	Обсяг навчальної дисципліни в кредитах ЄКТС.....	8
2	Зміст навчальної дисципліни:.....	8
2.1	Програма змістових модулів.....	8
2.2	Перелік лабораторних робіт.....	10
2.3	Перелік практичних робіт.....	11
2.4	Перелік завдань до самостійної роботи.....	11
3	Критерії оцінювання результатів навчання	12
4	Інформаційні ресурси.....	14

1 Пояснювальна записка

Освітня компонента присвячена вивченню системи і організації виробництва племінної та товарної продукції свинарства. Ця система включає біологічні особливості, екстер'єр і конституцію, породи свиней і організацію племінної роботи, загальну і поопераційну технологію виробництва племінної продукції та товарної свинини (відтворення, вирощування племінного та ремонтного молодняку, дорощування товарного молодняку, відгодівля та реалізація свиней), моделювання технологічних процесів у виробництві. В системі підготовки фахівців використовуються технічні засоби навчання: мультимедійне супроводження, кінофільми про селекцію і особливості технології виробництва свинини, в умовах господарств різних типів. Вона об'єднує комплекс наук, що вивчають технологію транспортування, передзабійну підготовку, первину переробку забійних тварин, технологію зберігання м'яса та зміни, які відбуваються в ньому після забою, технологію переробки харчових субпродуктів, кишкової сировини та первинної обробки крові, ендокринно-ферментної сировини та шкурсировини.

На лабораторно-практичних заняттях здобувачі розраховують різні елементи селекційного і технологічного процесу.

У дисципліні «**Технологія виробництва та первинної переробки продукції свинарства**» також розглядаються питання щодо реалізації забійних тварин, їх перевезення різним транспортом, технології передзабійної підготовки тварин та їх забою, розрахунків виходу м'яса та субпродуктів, консервування м'ясопродуктів. Результатом вивчення дисципліни є підготовка кваліфікованих фахівців, здатних розв'язувати питання раціональної організації з відтворення, вирощування свиней, проведення їх первинної переробки та раціонального використання продуктів забою задля забезпечення параметрів та здійснення технологічного контролю сучасних технологій виробництва свинини.

1.1 Мета та завдання навчальної дисципліни

Мета вивчення дисципліни – сформувати у здобувача систему знань і навичок з розв'язання складних спеціалізованих задач та практичних проблем технологій виробництва і переробки свинини, застосування яких сприятиме збільшенню виробництва високоякісної продукції при ефективному використанні кормів, селекційного потенціалу та інших ресурсів виробництва з отриманням м'яса свинини і раціональним використанням продуктів забою.

Завдання – навчити здобувачів організовувати, контролювати, оцінювати та управляти технологічними прийомами відтворення стада, годівлі та утримання свиней різних статевовікових груп в залежності від вибраного типу годівлі, технологій утримання і первинної переробки свиней з отриманням м'яса та продуктів забою за умови збереження і захисту навколишнього середовища.

У результаті вивчення навчальної дисципліни «**Технологія виробництва та первинної переробки продукції свинарства**» студенти повинні

знати:

— значення галузі свинарства у народногосподарському комплексі України та світу та розуміти предметну область і особливості професійної діяльності;

— теоретичні основи біологічних особливостей та закономірності індивідуального розвитку і продуктивності свиней, конституційні типи свиней та методи їх визначення для ефективної професійної діяльності;

— походження та біологічно-технологічні особливості свиней різних порід; методи вивчення ефекту селекції; розрізняти системи парування та методи розведення свиней; організацію та напрямки селекційно-племінної роботи в різних типах свинарських господарств; відтворення стада свиней, способи утримання сільськогосподарських тварин і контролювати та оптимізувати мікроклімат технологічних приміщень;

— особливості проведення технологічних процесів виробництва та переробки продукції свинарства і здійснення контролю параметрів на всіх етапах;

— морфологію, фізіологію та біохімію різних частин туші свинини для реалізації ефективної передзабійної підготовки та забою тварин і організації первинної переробки з випуском високоякісної і безпечної продукції;

— принципи організації та управління технологічними процесами переробки продукції для ефективного ведення господарської діяльності підприємств різних типів, потужності і систем утримання свиней.

— конструктивні особливості будівництва і реконструкції приміщень, системи та умови утримання свиней; організаційні форми і принципи роботи спеціалізованих господарств; особливості, переваги та недоліки машин, механізмів та обладнання сільськогосподарських ферм та комплексів;

— технологію первинної переробки свиней та її особливості;

— технологію переробки вторинної харчової і технічної сировини при переробці свиней;

— технологічне обладнання, яке використовується при первинній переробці;

— заходи щодо охорони праці та збереження навколишнього середовища.

ВМІТИ:

— використовувати знання отримані при дослідженні історичних етапів розвитку предметної області та законів єдності організму тварини і навколишнього середовища.

— застосовувати міжнародні та національні стандарти і практики нормативну та довідкову літературу в професійній діяльності, що стосується вирощування та переробки свиней та виробництва м'яса свинини і продуктів забою;

— застосовувати знання з відтворення та розведення свиней, які належать до різних порід для ефективного ведення господарської діяльності підприємства;

— забезпечувати оптимальні умови утримання свиней і мікроклімат технологічних приміщень;

— забезпечувати дотримання параметрів та контролювати технологічні процеси з виробництва і переробки продукції свинарства в різних типах господарств тваринництва;

— забезпечувати параметри та здійснювати технологічний контроль сучасних технологій виробництва свинини;

— впроваджувати і використовувати на практиці науково обґрунтовані

технології виробництва і переробки продукції свинарства, аналізувати і вирішувати виробничі ситуації;

— навчати співробітників підприємства сучасних та інноваційних компонентів технологічних процесів з виробництва і переробки продукції свинарства, знання пропонувати заходи для удосконалення виробництва;

— забезпечувати дотримання біологічної безпеки та вимог щодо збереження навколишнього середовища на підприємствах із виробництва та переробки продукції свинарства;

— організовувати первинну переробку свиней із впровадженням сучасних технологій;

— проводити обробку вторинної харчової та технічної сировини при первинній переробці свиней;

— організовувати точки ветеринарного контролю м'яса та продуктів забою на лініях первинної переробки свиней;

1.2 Компетентності, які може отримати здобувач вищої освіти

У результаті вивчення навчальної дисципліни «**Технологія виробництва та первинної переробки продукції свинарства**» здобувач вищої освіти отримує наступні програмні компетентності та програмні результати навчання, які визначені в [Стандарті вищої освіти зі спеціальності 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва](#) та [освітньо-професійній програмі «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»](#) підготовки бакалаврів.

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:

- ЗК 4** Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності
- ЗК 8** Прагнення до збереження навколишнього середовища

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:

- СК 2** Здатність використовувати сучасні знання про способи відтворення, закономірності індивідуального розвитку та розведення тварин для ефективної професійної діяльності у галузі тваринництва
- СК 5** Здатність застосовувати доцільні системи та способи утримання сільськогосподарських тварин і контролювати та оптимізувати мікроклімат технологічних приміщень
- СК 8** Здатність здійснювати контроль технологічних процесів під час виробництва та переробки продукції свинарства
- СК 10** Здатність застосовувати знання морфології, фізіології та біохімії

- різних видів тварин для реалізації ефективних технологій виробництва і переробки їх продукції
- СК 11** Здатність застосовувати знання організації та управління технологічним процесом переробки продукції тваринництва для ефективного ведення господарської діяльності підприємства

Програмні результати навчання:

- ПРН 1** Забезпечувати дотримання параметрів та контролювати технологічні процеси з виробництва і переробки продукції тваринництва
- ПРН 2** Навчати співробітників підприємства сучасних та нових компонентів технологічних процесів з виробництва і переробки продукції тваринництва
- ПРН 6** Впливати на дотримання вимог щодо збереження навколишнього середовища
- ПРН 8** Застосовувати знання з відтворення та розведення сільськогосподарських тварин для ефективного ведення господарської діяльності підприємства
- ПРН 11** Забезпечувати оптимальні умови утримання сільськогосподарських тварин і мікроклімат технологічних приміщень
- ПРН 14** Забезпечувати параметри та здійснювати технологічний контроль сучасних технологій виробництва свинини
- ПРН 16** Впроваджувати і використовувати на практиці науково обґрунтовані технології виробництва і переробки продукції тваринництва
- ПРН 19** Забезпечувати дотримання біологічної безпеки на підприємствах із виробництва та переробки продукції тваринництва
- ПРН 20** Застосовувати міжнародні та національні стандарти і практики в професійній діяльності
- ПРН 21** Знати основні історичні етапи розвитку предметної області

1.3 Міждисциплінарні зв'язки

Попередні – технологія виробництва та первинної переробки продукції м'ясного скотарства, технологія виробництва продукції птахівництва і кролівництва, технологічне обладнання підприємств з виробництва і переробки продукції тваринництва.

Послідовні – основи проектування підприємств з виробництва та переробки продукції тваринництва, технологія переробки м'яса, ветеринарно-санітарна та технологічна експертиза м'ясних і молочних продуктів, курсовий проект з дисципліни «Технологія переробки м'яса».

1.4 Обсяг навчальної дисципліни в кредитах ЄКТС

Навчальна дисципліна викладається на 3 курсі у 6 семестрі для денної та заочної форм навчання

Кількість кредитів ECTS – 6,0, годин – 180

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	лабораторні	практичні
денна	66	28	18	20
заочна	26	10	8	8
Самостійна робота, годин	Денна – 114		Заочна – 154	

2 Зміст навчальної дисципліни

2.1 Програма змістовних модулів

№ теми	Зміст теми	Кількість годин	
		денна	заочна
Змістовий модуль 1: Технологія і організація виробництва продукції свинарства у господарствах різних типів			
1.	Народногосподарське значення свинарства, стан і перспективи розвитку галузі в Україні та світі Характеристика предметної та професійної діяльності. Народногосподарське значення свинарства. Історичні етапи розвитку і сучасний стан свинарства в Україні і світі. Сучасні тенденції і напрями розвитку галузі свинарства	2	1
2.	Біологічні основи продуктивності свиней. Породи свиней. Походження свиней. Дикі предки і родичі свиней. Біологічні особливості диких свиней. Біологічні і господарські особливості свиней сучасних порід. Процес породоутворення свиней в Україні, їх співвідношення. Структура і властивості породи.	2	–
3.	Конституція, екстер'єр, інтер'єр та їх зв'язок з продуктивністю Розвиток окремих статей тілобудови, вади і недоліки екстер'єру. Значення показників інтер'єру свиней. Типи свиней за напрямками продуктивності. Морфологія, фізіологія та біохімія свиней для реалізації ефективної технології виробництва і переробки їх продукції.	2	1
4.	Техніка годівлі та утримання свиней. Контроль та оптимізація мікроклімату технологічних приміщень Технологічні і зоогігієнічні особливості утримання свиней: типові проекти свиноферм в господарствах різного виробничого призначення, зооветеринарні вимоги, механізація і автоматизація виробничих процесів у свинарстві (прибирання гною, водопостачання, вентиляція і опалення) для забезпечення дотримання параметрів та контролю технологічних процесів з виробництва і переробки продукції. Дотримання вимог щодо збереження навколишнього середовища. Літні табори для утримання свиней.	2	1
5.	Організація відтворення поголів'я свиней. Заходи і методи з відтворення та розведення свиней для ефективного	2	–

	ведення господарської діяльності. Виробничі групи свиней. Структура стада у свинарських господарствах різного виробничого призначення. Застосування методів і теорій зооінженерії та зоотехнічний облік.		
6.	Техніка годівлі, догляду та утримання свиноматок та кнурів-плідників. Годівля і утримання свиноматок при підготовці їх до осіменіння. Техніка годівлі і способи утримання поросних свиноматок. Організація і техніка проведення опоросу. Техніка годівлі, догляду та утримання підсисних свиноматок. Годівля та утримання кнурів-плідників. Дотримання оптимальних умов утримання і мікроклімату у технологічних приміщеннях.	2	1
7.	Техніка годівлі, догляду та утримання поросят і молодняку. Вирощування поросят-сисунів (біологічні особливості, потреба у поживних речовинах, підгодівля, гігієна та профілактика захворювань). Критичні періоди росту поросят. Вирощування поросят після відлучення, техніка відлучення. Особливості вирощування племінного і ремонтного молодняку. Дотримання оптимальних умов утримання і мікроклімату у технологічних приміщеннях.	2	1
8.	Техніка відгодівлі свиней із використанням сучасних знань про способи відтворення, закономірності індивідуального розвитку та розведення тварин для ефективної професійної діяльності. Види відгодівлі. Вплив кормів на якість свинини. Основні фактори, що визначають на інтенсивність і ефективність відгодівлі. Утримання відгодівельного молодняку. Жива маса свиней, яких знімають з відгодівлі. Контроль за інтенсивністю відгодівлі та реалізацією свиней.	2	1
9.	Застосування знань організації та управління технологічним процесом при потоковій технології виробництва свинини. Основні принципи виробництва свинини на промисловій основі. Розрахунок руху поголів'я при поточковому виробництві свинини. Оптимізація виробничих показників свинарських комплексів.	2	–
10.	Системи видалення та утилізації гною. Дотримання гігієни та безпечних умов виробництва. Типи систем гноєвидалення. Техніко-економічна характеристика обладнання для механічного і самосплавного видалення гною. Характеристика обладнання для та утилізації гною. Переробка гною із дотриманням біологічної безпеки. Гігієна та вимоги охорони праці у свинарстві. Особливості обслуговування свиноматок та кнурів-плідників.	2	–
Всього:		20	6
Змістовий модуль 2:			
Технологія забою та первинної переробки свиней			
11.	Організація процесу первинної переробки свиней. Вимоги міжнародних та національних стандартів і практик до свиней, що направляють на первинну переробку. Транспортування свиней на м'ясопереробні підприємства. Підприємства, що займаються первинною переробкою свиней. Надходження худоби на скотобазу. Приймання тварин на м'ясопереробні підприємства. Передзабійне утримання свиней на скотобазі.	2	0,5

12.	Первинна переробка свиней (переробка свиней в шкурі, без шкури, методом крупонування). Способи знерухомлення свиней. Забій та знекровлення. Механічне знімання шкури (крупону). Шпаріння. Обпалювання. Видалення внутрішніх органів. Розпилювання, очищення. Забезпечення параметрів та здійснення технологічного контролю сучасних технологій виробництва свинини із застосуванням гнучких автоматизованих систем.	2	2
13.	Оцінювання якості туш та холодильне зберігання. Ветеринарно-санітарна експертиза та ветеринарне клейміння. Навчання співробітників підприємства сучасним та новим прийомам поводження із ветеринарними конфіскатами. Зважування і товарознавче маркування туш. Категорії туш свиней. Консервування туш холодом (охолодження, заморожування).	2	1
14.	Використання на практиці науково обґрунтованих технологій виробництва і обробки харчових вторинних продуктів забою: кров, субпродукти, жирова та кишкова сировина. Стабілізація, дефібринування та сепарування харчової крові. Методи консервування фракцій крові. Види субпродуктів. Класифікація субпродуктів за морфологічним складом. Характеристика відділів кишкового комплексу. Загальна технологія обробки кишкових оболонок. Сорткування та методи консервування кишкових оболонок. Вади кишок та причини їх псування. Види і характеристика жиросировини. Вимоги до її якості. Способи консервування та зберігання жиросировини до переробки. Характеристика методів вилучення жиру. Контроль технологічних процесів під час переробки продукції свинарства.	2	0,5
Всього:		8	4
Разом за дисципліною:		28	10

2.2 Перелік лабораторних робіт

№ з/п	Назва лабораторної роботи	Кількість годин	
		денна	заочна
1.	Визначення виходу свинячого топленого жиру з м'якої і твердої жиросировини із застосуванням різних способів вилучення	6	4
2.	Визначення якості свинячих топлених харчових жирів із застосуванням міжнародних та національних стандартів.	6	4
3.	Визначення властивостей і складу крові свиней	6	–
Всього:		18	8

2.3 Перелік практичних робіт

№ з/п	Назва практичної роботи	Кількість годин	
		денна	заочна
1.	Оцінка конституції і екстер'єру свиней, типи статури із застосуванням знань з відтворення та розведення сільськогосподарських тварин для ефективного ведення господарської діяльності підприємства	4	–
2.	Продуктивність свиней та методи її обліку. Планування парувальних і опоросів маток. Складання загального плану обсягу виробництва свинини	4	–
3.	Розрахунки з організації виробництва продукції в цеху відгодівлі свиней та у цеху дорощування	4	4
4.	Зоотехнічний та племінний облік у свинарстві	4	–
5.	Розрахунок маси продуктів забою при переробці свиней	4	4
Всього:		20	8

2.4 Перелік завдань до самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна	заочна
1.	Доместикаційний процес свиней	3	3
2.	Картограма розміщення порід, типів і ліній свиней в Україні	3	4
3.	Породний склад свиней в Україні	3	4
4.	Методи виведення, характеристика екстер'єру, продуктивних, м'ясних якостей і зони поширення вітчизняних порід. Велика біла порода	3	4
5.	Методи виведення, характеристика екстер'єру, продуктивних, м'ясних якостей і зони поширення вітчизняних порід. Українська степова біла порода	3	4
6.	Методи виведення, характеристика екстер'єру, продуктивних, м'ясних якостей і зони поширення вітчизняних порід. Миргородська порода	3	4
7.	Методи виведення, характеристика екстер'єру, продуктивних, м'ясних якостей і зони поширення вітчизняних порід. Українська степова ряба порода	3	4
8.	Нові м'ясні типи і спеціалізовані лінії свиней. Полтавська м'ясна порода	3	4
9.	Нові м'ясні типи і спеціалізовані лінії свиней. Українська м'ясна порода	3	4
10.	Нові м'ясні типи і спеціалізовані лінії свиней. Червона білопоясна порода свиней	3	4
11.	Найпоширеніші зарубіжні породи свиней в Україні. Естонська беконна порода	3	4
12.	Найпоширеніші зарубіжні породи свиней в Україні. Порода дюрок	3	4
13.	Найпоширеніші зарубіжні породи свиней в Україні. Уельська порода	3	4
14.	Найпоширеніші зарубіжні породи свиней в Україні. Порода гемпшир	3	4
15.	Найпоширеніші зарубіжні породи свиней в Україні. Порода п'єстрен	3	4
16.	Найпоширеніші зарубіжні породи свиней в Україні. Порода	3	4

	ландрас		
17.	Найпоширеніші зарубіжні породи свиней в Україні. Велика чорна порода	3	4
18.	Організація і техніка племінної справи у свинарстві	3	4
19.	Особливості племінної роботи та розведення свиней у господарствах різних типів	3	4
20.	Особливості організації племінної роботи в товарних господарствах	3	4
21.	Планування племінної роботи та прогнозування її ефективності	3	4
22.	Значення добору та підбору для підвищення продуктивності тварин та поліпшення якості продукції	3	4
23.	План підбору свиноматок і кнурів для парування	3	4
24.	Оцінка кнурів і маток за якістю їх потомства методом контрольної відгодівлі	3	4
25.	Бонітування свиней	3	4
26.	Зооветеринарні вимоги до планування і обладнання приміщень для свиней різних виробничих груп	3	4
27.	Організація зеленого конвеєра для свинарської ферми	3	4
28.	Сучасні вимоги до біологічно повноцінної годівлі свиней	3	4
29.	Типи годівлі свиней в господарствах різних кліматичних зон України	3	4
30.	Основні корми, які використовуються у свинарстві	3	4
31.	Комбікорми в раціонах свиней	3	4
32.	Техніка годівлі та порядок згодовування кормів	3	4
33.	Технологія як система взаємопов'язаних заходів і прийомів раціонального ведення галузі свинарства	3	4
34.	Особливості технологічного проектування процесу виробництва продукції свинарства	3	4
35.	Поопераційне проектування технологічного процесу виробництва продукції свинарства	2	4
36.	Принципи роботи промислових корпусів виробництва продукції свинарства	2	3
37.	Типи свинарських господарств	2	3
38.	Племінні свинарські господарства	2	3
39.	Дрібні спеціалізовані свиноферми та фермерські господарства	2	3
40.	Добробут свиней. П'ять свобод.	2	3
	Всього:	114	154

3 Критерії оцінювання результатів навчання

Види контролю: поточний, підсумковий — екзамен
диф. залік/екзамен

Нарахування балів за виконання змістових модулів

Вид роботи, що підлягає контролю	Оцінні бали		Форма навчання					
			денна			заочна		
	min	max	к-ть робіт	сумарні бали		к-ть робіт	сумарні бали	
				min	max		min	max
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Змістовий модуль 1:								
Технологія і організація виробництва продукції свинарства								
Робота на лекціях	0,5	1	10	5	10	6	3	6
Виконання практичних	4/5*	5/6*	4	16	20	1	5	6
Опрацювання тем, не винесених на лекції	1	2	3	3	6	10	10	20
Підготовка до практичних занять	1,5/6*	2,5/8*	4	6	10	1	6	8
Виконання індивідуальних завдань	10/16*	14/20*	1	10	14	1	16	20
Проміжна сума	—	—	—	40	60	—	40	60
Поточний контроль (тестовий)	10	20	1	10	20	1	10	20
Контроль результатів дистанційного модулю	10	20	1	10	20	1	10	20
Оцінка за змістовий модуль 1	—	—	—	60	100	—	60	100
Змістовий модуль 2:								
Технологія забою та первинної переробки свиней								
Робота на лекціях	1/0,5*	2/1*	4	4	8	4	2	4
Виконання лабораторних робіт	3	5	3	9	15	2	6	10
Виконання практичних робіт	5/3*	6/5*	1	5	6	2	6	10
Опрацювання тем, не винесених на лекції	1	1,5/2*	6	6	9	4	4	8
Підготовка до лабораторних занять	1,5	2	3	4,5	6	2	3	4
Підготовка до практичних занять	1,5	2	1	1,5	2	2	3	4
Виконання індивідуальних завдань	10/16*	14/20*	1	10	14	1	16	20
Проміжна сума	—	—	—	40	60	—	40	60
Поточний контроль (тестовий)	10	20	1	10	20	1	10	20
Контроль результатів дистанційного модулю	10	20	1	10	20	1	10	20
Оцінка за змістовий модуль 2	—	—	—	60	100	—	60	100

4 Інформаційні ресурси

Базові:

1. Конспект лекцій з курсу «Технологія виробництва та первинної переробки продукції свинарства» [Електронний ресурс]: для студентів галузі знань 20 "Аграрні науки та продовольство", спец. 204 "Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва", ступеня вищої освіти "бакалавр" ден. та заоч. форм навчання / Л. В. Агунова; Каф. технології м'яса, риби і морепродуктів. — Одеса : ОНАХТ, 2021. — Електрон. текст. дані: 119 с.
2. Пешук Л. В. Технологія переробки вторинних продуктів м'ясної галузі: підручник. — Київ: ЦУЛ, 2021. — 366 с.
3. Пешук Л. В. Основи тваринництва і ветеринарно-санітарна експертиза м'яса і м'ясних продуктів: підручник. — Київ: ЦУЛ, 2020. — 400 с.
4. Біологія продуктивності сільськогосподарських тварин: підручник / І. Ю. Горбатенко, М. І. Гиль, М. О. Захаренко та ін.; за ред. М. І. Гиль. — Херсон: Гельветика, 2018. — 600 с.
5. Бірта Г. О., Бургу О. Г. Товарознавство м'яса: навч. посіб. — Полт. Ун-т економіки і торгівлі. — Київ: ЦУЛ, 2018. — 164 с.
6. Топіха В. С. та ін. Організація племінної справи: навч. посіб. — Херсон: ОЛДІ-ПЛЮС, 2019. — 264 с.
7. Норми годівлі, раціони і поживність кормів для різних видів сільськогосподарських тварин: довідник: навч. посіб. / Г. В. Проваторов, В. І. Ладика, Л. В. Бондарчук та ін.; за ред. В. О. Проваторова. — Суми : Унів. кн., 2019. — 489 с.

Додаткові:

1. Технологія виробництва продукції свинарства: підручник для підгот. фахівців напряму 6.090102 "Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва" у вищих навч. закладах III-IV рівнів акредитації Міністерства аграрної політики України / В. І. Герасимов, Д. І. Барановський, А. М. Хохлов та ін. ; за ред. В. І. Герасимова. — Вид. 3-є, допов. і перероб. — Харків : Еспада, 2010. — 448 с.
2. Технологія виробництва продукції свинарства: підручник для підгот. фахівців у аграр. вищих навч. закладах I-II рівнів акредитації та навч. посіб. у вищих навч. закладах III-IV рівнів акредитації напряму "Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва" / Ю. В. Засуха, В. М. Нагаєвич, М. П. Хоменко та ін. — 3-є вид. — Вінниця : Нова книга, 2010. — 336 с.
3. Технологія виробництва продуктів тваринництва / О. Т. Бусенко, В. Є. Скоцик, М. І. Маценко та ін.. — К.: Агроосвіта, 2014. — 493 с.
4. Гігієна тварин. / М. В. Демчук, М. В. Чорний, М. О. Захаренко, М. П. Високос та ін. — Х.: Еспада, 2008. — 384 с.
5. Гігієна та особливості транспортування продукції тваринництва: навч. посіб. / В.М.Поліщук, Т. О. Білько ; Нац. ун-т біоресурсів і природокористування України. — Київ : ЦУЛ, 2018. — 628 с.
6. Винникова Л.Г. Технологія м'ясних продуктів. Теоретические основы и практические рекомендации: учебник / Л. Г. Винникова. — Киев : Освіта України, 2017. — 364 с.
7. Клименко М. М., Винникова Л. Г., Береза І. Г. Технологія м'яса та м'ясних продуктів: Підручник. — К.: Вища освіта, 2006 — 640 с.
8. Бірта Г.О. Товарознавча характеристика продукції свинарства: навч. посіб. / Г. О. Бірта ; Полтав. ун-т економіки і торгівлі. — Київ : ЦУЛ, 2011. — 144 с.
9. Якименко Т.П., Янишин Я.С. Технологія переробки продукції тваринництва. — К.: «Аграрна освіта», 2009. — 231 с.

10. Наказ № 224 від 08.02.2021 Про затвердження Вимог до благополуччя сільськогосподарських тварин під час їх утримання. МІНІСТЕРСТВО РОЗВИТКУ ЕКОНОМІКИ, ТОРГІВЛІ ТА СІЛЬСЬКОГО ГОСПОДАРСТВА УКРАЇНИ
11. Sakmoura N. K. et al. (ed.). Nutritional modelling for pigs and poultry. – Cabi, 2014. – 318 p.
12. Гулсен Я., Схипенс К. Сигналы свиней. Наблюдайте, размышляйте, действуйте. – Агродело, 2006. – 95 с.
13. Бекенёв В. А. Технология разведения и содержания свиней – СПб.: Лань. 2012. – 416 с.
14. Бажов Г. М. Племенное свиноводство. – СПб.: Лань. 2019. – 384 с.
15. Методические рекомендации по оптимизации программ кормления свиней. / Панин И.Г. и др. –Де Ли. 2019. – 238 с.
16. Інформаційний портал. Свинарство в Україні і світі Pigua.info. URL.: <https://pigua.info/uk>
17. http://www.aphis.usda.gov/animal_health/birdbiosecurity
18. Журнал «Прибуткове свинарство»
19. Журнал «Свинарство України»