

**СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ**  
**«ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА ПРОДУКЦІЇ СВИНАРСТВА»**

Ступінь вищої освіти – Бакалавр  
Спеціальність **204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»**

Освітня програма **«Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»**

Рік навчання 4, семестр 7,8

Форма навчання денна

Кількість кредитів ЄКТС 6

Денна форма навчання: 44 год. - лекції; 36 год. - практичні; 100 год. - самостійна робота. Заочна форма навчання: 10 год.- лекції; 10 год.- практичні; 160 год. - самостійна робота.

Мова викладання українська

**Махно Костянтин Іванович**, кандидат сільськогосподарських наук», старший викладач кафедри технології виробництва і переробки продукції тваринництва

[makhnokostia@gmail.com](mailto:makhnokostia@gmail.com)

<http://moodle.nati.org.ua/course/view.php?id=998>

**Лектор дисципліни**

**Контактна інформація лектора (e-mail)**

**Сторінка дисципліни на moodle.nati.org.ua**

**ОПИС ДИСЦИПЛІНИ**

*Мета вивчення навчальної дисципліни* – сформувати у здобувача систему знань і навичок із 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 вивчення дисципліни:* 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.

Навчальна дисципліна формує такі міждисциплінарні зв’язки:

**дисципліни, що передують:** годівля тварин; утримання та гігієна тварин; розведення тварин; механізація і автоматизація у тваринництві; м’ясне скотарство; санітарно-гігієнічні вимоги виробництва та переробки продукції тваринництва.

**дисципліни, що забезпечуються:** технологія переробки продукції тваринництва.

Вивчення навчальної дисципліни передбачає формування та розвиток у здобувачів вищої освіти компетентностей та програмних результатів навчання відповідно до освітньої програми «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» спеціальності 204 –Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва.

**Інтегральна компетентність (ІК):**

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):**

ЗК 3. Здатність застосовувати знання в практичних ситуаціях.

ЗК 4. Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності.

ЗК 9. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

### Спеціальні (фахові) компетентності (СК):

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

2. Здатність використовувати сучасні знання про способи відтворення, закономірності індивідуального розвитку та розведення тварин для ефективної професійної діяльності у галузі тваринництва.

3. Здатність використовувати знання з основних технологій заготівлі, виробництва та зберігання кормів для формування кормової бази підприємства.

4. Здатність до складання раціонів для різних видів і статевовікових груп тварин та організації їх нормованої годівлі з урахуванням наявних фінансових та ресурсних обмежень.

5. Здатність застосовувати доцільні системи та способи утримання сільськогосподарських тварин і контролювати та оптимізувати мікроклімат технологічних приміщень.

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

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

13. Здатність використовувати спеціальні знання для проведення санітарно-гігієнічних і профілактичних заходів на фермах та інших об'єктах із виробництва і переробки продукції тваринництва.

### Програмні результати навчання (ПРН):

ПРН 2. Навчати співробітників підприємства сучасних та нових компонентів технологічних процесів з виробництва і переробки продукції тваринництва.

ПРН 5. Забезпечувати якість виконуваних робіт.

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

ПРН 21. Знати основні історичні етапи розвитку предметної області.

## СТРУКТУРА КУРСУ

Тема	Години (л.з/п.з/с.р)	Результати навчання	Завдання	Оцінювання
<b>VII семестр</b>				
<b>Модуль 1</b>				
<b>Тема 1</b> Народногосподарське значення, стан і перспективи розвитку свинарства	Денна форма 2/2/4 Заочна форма 0,5/0,5/3	<b>Знати</b> основні тенденції у розвитку свинарства. <b>Аналізувати</b> сучасні тенденції і напрями розвитку галузі свинарства.	Підготовка доповідей, рефератів, презентацій. Виконання самостійної роботи.	<b>5</b>
<b>Тема 2</b> Походження і класифікація	Денна форма 2/2/4	<b>Знати</b> походження і класифікація свиней. Еволюція свиней в процесі domestикації. Дикі предки і родичі	Підготовка доповідей,	<b>5</b>

свиней	Заочна форма 0,5/0,5/3	свиней. <b>Вміти</b> розрізняти головні особливості між дикими і свійськими свинями	рефератів, презентацій. Виконання самостійної роботи.	
<b>Тема 3</b> Біологічні особливості свиней	Денна форма 2/1/6 Заочна форма 0,5/0,5/3	<b>Знати</b> біологічні особливості диких і свійських свиней. Господарсько-користі особливості свійських свиней. <b>Аналізувати</b> особливості фізіології травлення свиней. Особливості формування м'ясної продуктивності. Короткий термін вагітності. Багатоплідність.	Підготовка доповідей, рефератів, презентацій. Виконання самостійної роботи.	<b>5</b>
<b>Тема 4</b> Конституція та екстер'єр свиней	Денна форма 2/1/4 Заочна форма 0,5/0,5/2	<b>Знати</b> конституційні та екстер'єрні особливості свиней. Інтер'єр свиней та методи його вивчення. <b>Аналізувати</b> взаємозв'язок між конституцією, екстер'єром, здоров'ям і продуктивністю свиней та їх адаптаційні ознаки.	Підготовка доповідей, рефератів, презентацій. Виконання самостійної роботи.	<b>5</b>
<b>Тема 5</b> Характеристика племінних і продуктивних якостей свиней різних порід	Денна форма 2/2/2 Заочна форма 0,5/0,5/2	<b>Знати</b> фактори породоутворення. Структура і властивості породи. Групи порід за напрямом продуктивності. <b>Вміти</b> розрізняти породи універсального напряму продуктивності. Породи м'ясного напряму продуктивності. Породи сального напряму продуктивності.	Підготовка доповідей, рефератів, презентацій. Виконання самостійної роботи.	<b>5</b>
<b>Тема 6</b> Племінна робота у свинарстві та методи розведення	Денна форма 2/2/4 Заочна форма 0,5/0,5/2	<b>Знати</b> теоретичні основи селекції свиней. Селекція свиней. Методи розведення свиней. <b>Аналізувати</b> за рівнем племінної роботи типи господарств та методи розведення свиней.	Підготовка доповідей, рефератів, презентацій. Виконання самостійної роботи.	<b>5</b>
<b>Тест до модуля 1</b>				<b>20</b>
<b>Разом за змістовим модулем 1</b>				<b>50</b>
<b>Модуль 2</b>				
<b>Тема 7</b> Добір і підбір у свинарстві	Денна форма 2/2/4 Заочна форма 0,5/0,5/3	<b>Знати</b> оцінку, добір і підбір у свинарстві. Оцінку і добір ремонтного і племінного молодняка. Оцінку і добір кнурів і маток. Підбір у свинарстві. Методи розведення свиней. Чистопородне розведення. <b>Аналізувати</b> масовий та індивідуальний підхід у свинарстві. Особливості організації племінної роботи в товарних господарствах. Регіональну систему розведення свиней.	Підготовка доповідей, рефератів, презентацій. Виконання самостійної роботи.	<b>5</b>

<b>Тема 8</b> Технологія виробництва свинини	Денна форма 2/2/6 Заочна форма 0,5/0,5/3	<b>Знати</b> технологію як наука про виробництво. Технологічне проектування процесу виробництва. Технологія виробництва свинини різних обсягів на підприємствах із закінченим циклом. <b>Аналізувати</b> технологічні особливості утримання свиней на відгодівлі.	Підготовка доповідей, рефератів, презентацій. Виконання самостійної роботи.	<b>5</b>
<b>Тема 9</b> Основи раціональної годівлі та організація кормової бази свинарства	Денна форма 2/1/4 Заочна форма 0,5/0,5/3	<b>Знати</b> сучасні вимоги до біологічно повноцінної годівлі свиней. Типи годівлі свиней у господарствах різних кліматичних зон України. <b>Вміти</b> розрізняти основні корми, які використовуються у свинарстві. <b>Аналізувати</b> комбікорми в раціонах свиней. Техніка годівлі та порядок згодовування кормів.	Підготовка доповідей, рефератів, презентацій. Виконання самостійної роботи.	<b>5</b>
<b>Тема 10</b> Технологія виробництва свинини на спеціалізованих індустріальних підприємствах	Денна форма 2/1/6 Заочна форма 0,5/0,5/2	<b>Знати</b> основні принципи виробництва свинини на промисловій основі. <b>Аналізувати</b> одно-, дво- та трифазні системи утримання свиней.	Підготовка доповідей, рефератів, презентацій. Виконання самостійної роботи.	<b>5</b>
<b>Тема 11</b> Форми організації виробництва свинини	Денна форма 2/2/4 Заочна форма 0,5/0,5/2	<b>Знати</b> особливості виробництва свинини в неспеціалізованих господарствах. Виробництво свинини в сільськогосподарських підприємствах різних форм власності. <b>Аналізувати</b> світові і вітчизняні тенденції розвитку свинарства.	Підготовка доповідей, рефератів, презентацій. Виконання самостійної роботи.	<b>5</b>
<b>Тема 12</b> Ветеринарно-санітарний захист	Денна форма 2/2/4 Заочна форма 0,5/0,5/2	<b>Знати</b> особливості дезинфекції, дезінсекції, дератизації. Загальні принципи профілактики хвороб. Профілактика незаразних, інфекційних та інвазійних хвороб.	Підготовка доповідей, рефератів, презентацій. Виконання самостійної роботи.	<b>5</b>
<b>Тест до модуля 2</b>				<b>20</b>
<b>Разом за змістовим модулем 2</b>				<b>50</b>
<b>Всього за навчальну роботу</b>				<b>100</b>
<b>VIII семестр</b>				
<b>Модуль 1</b>				
<b>Тема 1</b> Техніка годівлі, догляду та утримання свиноматок при підготовці їх до осіменіння	Денна форма 2/2/4 Заочна форма 0,5/0,5/3	<b>Знати</b> особливості годівлі і утримання свиноматок при підготовці їх до осіменіння в господарствах різних типів. <b>Розуміти</b> особливості годівлі та утримання поросних свиноматок. Способи утримання поросних свиноматок <b>Аналізувати</b> особливості ембріонального розвитку поросят.	Підготовка доповідей, рефератів, презентацій. Виконання самостійної роботи.	<b>5</b>

<b>Тема 2</b> Організація і техніка проведення опоросу	Денна форма 2/1/4 Заочна форма 0,5/0,3/3	<b>Знати</b> зооветеринарні вимоги до обладнання і мікроклімату свинарників-маточників та їх підготовка до чергового туру опоросів. Особливості підготовка свиноматок до опоросу. Організація опоросів. Патологія при опоросі. <b>Розуміти</b> необхідність постійного спостереження за свиноматкою під час опоросу для своєчасної допомоги.	Підготовка доповідей, рефератів, презентацій. Виконання самостійної роботи.	<b>5</b>
<b>Тема 3</b> Техніка годівлі, догляду та утримання підсисних свиноматок	Денна форма 1/1/4 Заочна форма 0,25/0,3/3	<b>Знати</b> норми і раціони годівлі та утримання підсисних свиноматок. Орієнтовні раціони і рецепти комбікормів для підсисних свиноматок. <b>Аналізувати</b> склад раціону. Розпорядок дня оператора по догляду за підсисними свиноматками	Підготовка доповідей, рефератів, презентацій. Виконання самостійної роботи.	<b>5</b>
<b>Тема 4</b> Вирощування поросят-сисунів	Денна форма 1/1/4 Заочна форма 0,25/0,3/2	<b>Знати</b> біологічні особливості поросят-сисунів, їх живлення і травлення. Ознайомлення з інгредієнтами та рецептами комбікормів для поросят. <b>Розуміти</b> взаємодію низки факторів для успішного вирощування поросят-сисунів	Підготовка доповідей, рефератів, презентацій. Виконання самостійної роботи.	<b>5</b>
<b>Тема 5</b> Вирощування поросят після відлучення	Денна форма 2/2/6 Заочна форма 0,25/0,3/2	<b>Знати</b> основні фактори, що зумовлюють високий вихід та збереження поросят. Техніку відлучення поросят на промислових комплексах. Годівля та утримання поросят після відлучення. <b>Аналізувати</b> стадії вирощування поросят після відлучення	Підготовка доповідей, рефератів, презентацій. Виконання самостійної роботи.	<b>5</b>
<b>Тема 6</b> Особливості вирощування племінного і ремонтного молодняку	Денна форма 2/1/4 Заочна форма 0,25/0,3/2	<b>Знати</b> годівлю ремонтного молодняку свиней, норми, корми, раціони і техніка годівлі. Контроль повноцінності годівлі. <b>Вміти</b> розрізняти шляхи і методи практичного забезпечення високої біологічної повноцінності годівлі ремонтного та інтенсивного росту молодняку свиней.	Підготовка доповідей, рефератів, презентацій. Виконання самостійної роботи.	<b>5</b>
<b>Тест до модуля 1</b>				<b>5</b>
<b>Разом за змістовим модулем 1</b>				<b>30</b>
<b>Модуль 2</b>				
<b>Тема 7</b> Транспортуванн я свиней на м'ясопереробні підприємства.	Денна форма 2/2/4 Заочна форма 0,5/0,5/3	<b>Знати</b> види транспорту на яких можливе перевезення свиней. Умови для перевезення свиней. Особливості поведінки під час перевезення. <b>Аналізувати</b> транспортування свиней з точки зору безпеки,	Підготовка доповідей, рефератів, презентацій. Виконання самостійної роботи.	<b>5</b>

		ефективності, дотримання законодавства, умов утримання свиней та вплив на якість продукції.		
<b>Тема 8</b> Первинна переробка забійних свиней	Денна форма 2/2/4 Заочна форма 0,5/0,3/3	<b>Знати</b> основні етапи сортування тварин. Технологію забою, з яких етапів складається. <b>Аналізувати</b> основні операції для первинної переробки забійних тварин: оглушення, знекровлення, зняття шкури, відокремлення голови і кінцівок, видалення внутрішніх органів, туалет туш і подальша оцінка якості м'яса; розподіл туш.	Підготовка доповідей, рефератів, презентацій. Виконання самостійної роботи.	5
<b>Тема 9</b> Зміни в м'ясі після забою свиней і при зберіганні	Денна форма 1/1/4 Заочна форма 0,25/0,3/3	<b>Знати</b> основні фізіологічні особливості при порушенні умов зберігання. <b>Розуміти</b> механізми псування м'яса, такі як розвиток гнильних процесів, окислення жирів, зміна кольору, текстури та смаку. <b>Аналізувати</b> оптимальні умови зберігання м'яса, які забезпечать максимальний термін зберігання і збереження високої якості.	Підготовка доповідей, рефератів, презентацій. Виконання самостійної роботи.	5
<b>Тема 10</b> Ветеринарно-санітарне забезпечення свинарських підприємств	Денна форма 1/1/4 Заочна форма 0,25/0,3/2	<b>Знати</b> основні інфекційні хвороби свиней. Державні стандарти та вимоги до утримання свиней, дезінфекції приміщень, обробки інвентарю тощо. <b>Розуміти</b> фактори впливу, виникнення та поширення хвороб.	Підготовка доповідей, рефератів, презентацій. Виконання самостійної роботи.	5
<b>Тема 11</b> Вплив антропогенних змін на епізоотичну ситуацію в свинарстві	Денна форма 2/1/4 Заочна форма 0,25/0,3/2	<b>Знати</b> біологічні особливості збудників, шляхи їх передачі, фактори, що впливають на їхню життєздатність. <b>Розуміти</b> вплив антропогенних змін на умови життя свиней, їхню імунну систему. <b>Аналізувати</b> сукупність даних про поширення інфекційних хвороб свиней.	Підготовка доповідей, рефератів, презентацій. Виконання самостійної роботи.	5
<b>Тема 12</b> Консервування і зберігання продукції свинарства	Денна форма 2/1/2 Заочна форма 0,25/0,3/2	<b>Знати</b> державні стандарти на живих свиней. Основні технології приготування ковбасних виробів, м'ясних солених продуктів, напівфабрикатів, консервів. Технологію виготовлення варених ковбас. Технологічна схема виробництва сирокоччених ковбас. Технологія виготовлення м'ясних консервів. Сало солоне. <b>Розуміти</b> основні етапи псування м'яса пов'язане з розвитком мікроорганізмів, окисленням жирів та ферментативними процесами.	Підготовка доповідей, рефератів, презентацій. Виконання самостійної роботи.	5

		Аналізувати ризики, пов'язані з мікробіологічним забрудненням м'яса, та розробляти заходи для їх мінімізації.	
<b>Тест до модуля 2</b>			<b>5</b>
<b>Разом за змістовим модулем 2</b>			<b>30</b>
<b>Всього за навчальну роботу</b>			<b>70</b>
<b>Екзамен</b>			<b>30</b>
<b>Всього за курс</b>			<b>100</b>

## ЗАГАЛЬНА ПОЛІТИКА КУРСУ

### 1. Академічна доброчесність

1.1. Студенти зобов'язані дотримуватись принципів академічної доброчесності:

- самостійне виконання письмових робіт, тестів, практичних завдань;
- уникання плагіату при підготовці есе, рефератів, презентацій та інших індивідуальних і групових робіт;
- дотримання авторських прав при використанні джерел інформації.

1.2. Порушення академічної доброчесності призводить до анулювання результатів відповідної роботи.

### 2. Відвідування та участь у заняттях

2.1. Регулярне відвідування лекцій та практичних занять є обов'язковим.

2.2. Активна участь у заняттях (включаючи обговорення, роботу в групах, виконання завдань) позитивно впливає на підсумкову оцінку.

2.3. У разі пропуску заняття студент повинен:

- попередньо повідомити викладача (якщо можливо);
- самостійно опрацювати пропущений матеріал;
- узгодити із викладачем можливість виконання пропущених завдань.

### 3. Виконання та здача завдань

3.1. Усі завдання мають бути виконані у встановлений термін, вказаний викладачем.

3.2. Прострочені завдання можуть бути прийняті до розгляду, але із зменшенням максимальної оцінки (за рішенням викладача).

3.3. У разі поважних причин (хвороба, форс-мажор) строки виконання завдань можуть бути подовжені за попередньою домовленістю.

3.4. При груповій роботі кожен студент несе відповідальність за свій вклад і повинен представити звіт про виконану частину.

### 4. Оцінювання

4.1. Оцінювання здійснюється відповідно до критеріїв, викладених у політиці оцінювання, яка наведена нижче.

### 5. Комунікація

5.1. Офіційним каналом комунікації є електронна пошта викладача, платформа LMS Moodle та месенджери, узгоджені між викладачем і групою.

5.2. Викладач відповідає на запити студентів у робочий час, з понеділка по п'ятницю.

### 6. Використання технічних засобів

6.1. Під час занять дозволено використовувати ноутбуки, планшети, телефони для навчальних цілей (конспектування, пошук інформації тощо).

6.2. Використання гаджетів для нецільових потреб (ігри, соціальні мережі) заборонено.

### 7. Поведінка під час занять

7.1. Всі учасники навчального процесу повинні дотримуватись етичних норм, проявляти взаємоповагу до викладача та одногрупників.

7.2. Агресивна, образлива чи будь-яка інша неприпустима поведінка може стати причиною дисциплінарних заходів.

### 8. Форс-мажорні обставини

8.1. У разі виникнення форс-мажорних обставин (надзвичайна ситуація, хвороба, технічні проблеми) студенти повинні повідомити викладача якомога швидше.

8.2. Усі можливі питання щодо термінів виконання завдань або участі в заняттях вирішуються індивідуально.

Ця політика спрямована на забезпечення ефективного та комфортного освітнього процесу для всіх учасників.

## ТЕХНОЛОГІЇ ТА МЕТОДИ НАВЧАННЯ

Процес навчання з дисципліни ґрунтується на використанні традиційних та сучасних технологій, зокрема: лекції (інтерактивне викладення теоретичного матеріалу з використанням презентацій за допомогою мультимедійних засобів); практичні (семінарські) заняття (обговорення теоретичних питань, розв'язання задач, аналіз кейсів, групова робота), самостійна робота (вивчення рекомендованих джерел, опрацювання лекційного матеріалу, підготовка до розв'язання задач і тестового контролю, виконання індивідуальних завдань, у тому числі з використанням платформи Moodle)

## ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

Таблиця 1.

Переведення підсумкового балу за 100-бальною шкалою оцінювання в підсумкову оцінку за традиційною шкалою.

<b>Підсумковий бал</b>	<b>Оцінка за традиційною шкалою</b>
90-100	відмінно
89-74	добре
60-73	задовільно
1-59	незадовільно

Загальна оцінка за курс для виставляється за результатами поточного, проміжного та підсумкового контролю згідно табл. 2. та 2.1

Таблиця 2.

**Формування загальної оцінки за курс (7 семестр)**

<b>Максимальна кількість балів</b>	<b>60 балів</b> (поточний контроль) - сума балів оцінок за відповіді на практичних заняттях та виконання самостійної роботи	<b>40 балів</b> (модульний (проміжний) контроль) - тестування	
<b>Мінімальний пороговий рівень</b>	<b>36 балів</b> (поточний контроль) - сума балів оцінок за відповіді на практичних заняттях та виконання самостійної роботи	<b>24 балів</b> (модульний (проміжний) контроль) - тестування	

Таблиця 2.1

**Формування загальної оцінки за курс (8 семестр)**

<b>Максимальна кількість балів</b>	<b>60 балів</b> (поточний контроль) - сума балів оцінок за відповіді на практичних заняттях та виконання самостійної роботи	<b>10 балів</b> (модульний (проміжний) контроль) - тестування	<b>30 балів</b> (підсумковий контроль) - сума балів оцінок за теоретичні питання та/або практичні завдання
<b>Мінімальний пороговий рівень</b>	<b>36 балів</b> (поточний контроль) - сума балів оцінок за відповіді на практичних заняттях та виконання самостійної роботи	<b>6 балів</b> (модульний (проміжний) контроль) - тестування	<b>18 балів</b> (підсумковий контроль) - сума балів оцінок за теоретичні питання та/або практичні завдання

***Критерії оцінювання під час поточного контролю***

Під час поточного контролю оцінюються відповіді студента на практичних (семінарських) заняттях, а також результати самостійної/індивідуальної роботи.

Оцінювання роботи на практичних заняттях, індивідуальної/самостійної роботи здійснюється за шкалою від «0» до «5». Загальна оцінка за окрему тему становить 5 балів і формується як середнє арифметичне аудиторної та індивідуальної/самостійної роботи.

Таблиця 3.

## Критерії оцінювання навчальних досягнень здобувачів вищої освіти на практичних заняттях

Оцінка	Критерії оцінювання навчальних досягнень
5 балів	Оцінюється робота студента, який у повному обсязі володіє навчальним матеріалом, вільно, самостійно й аргументовано його викладає, глибоко та всебічно розкриває зміст теоретичних запитань та практичних завдань, використовуючи при цьому обов'язкову та додаткову літературу, вільно послуговується науковою термінологією, розв'язує завдання стандартним або оригінальним способом, наводить аргументи на підтвердження власних думок, здійснює аналіз та робить висновки.
4 бали	Оцінюється робота студента, який достатньо повно володіє навчальним матеріалом, обгрунтовано його викладає, в основному розкриває зміст теоретичних запитань та практичних завдань, використовуючи при цьому обов'язкову літературу, розв'язує завдання стандартним способом, послуговується науковою термінологією. Але при висвітленні деяких питань не вистачає достатньої глибини та аргументації, допускаються при цьому окремі неістотні неточності та незначні помилки.
3 бали	Оцінюється робота студента, який відтворює значну частину навчального матеріалу, висвітлює його основний зміст, виявляє елементарні знання окремих положень, записує основні формули, рівняння, закони. Однак не здатний до глибокого, всебічного аналізу, обгрунтування та аргументації, не користується необхідною літературою, допускає істотні неточності та помилки.
2 бали	Оцінюється робота студента, який достатньо не володіє навчальним матеріалом, однак фрагментарно, поверхово (без аргументації й обгрунтування) викладає окремі питання навчальної дисципліни, не розкриває зміст теоретичних питань і практичних завдань.
1 бал	Оцінюється робота студента, який не в змозі викласти зміст більшості питань теми та курсу, володіє навчальним матеріалом на рівні розпізнавання явищ, допускає істотні помилки, відповідає на запитання, що потребують однослівної відповіді.
0 балів	Оцінюється робота студента, який не володіє навчальним матеріалом та не в змозі його висвітлити, не розуміє змісту теоретичних питань та практичних завдань.

Здобувач вищої освіти має бути оцінений не менш як з 60% практичних (семінарських) занять, передбачених навчальним планом. У випадку, якщо здобувач вищої освіти не був оцінений з відповідної кількості занять, він отримує 0 балів за кожне заняття, з якого мав бути оцінений.

При цьому здобувачу вищої освіти може бути зараховано виконання індивідуальних завдань за певне заняття якщо він не був оцінений за результатами проведення практичного (семінарського) заняття.

Основними видами індивідуальних завдань є: підготовка доповідей, рефератів; розв'язування задач, вирішення ситуаційних завдань, розв'язання тестів тощо.

### ***Критерії оцінювання модульної контрольної роботи***

Проміжний контроль проводиться у формі тестування і складається:

7 семестр 1 та 2 модуль з 10 тестових запитань, кожне з яких оцінюється у 2 бали;

8 семестр 1 та 2 модуль з 10 тестових запитань, кожне з яких оцінюється у 0,5 балів.

Оцінювання проміжного контролю здійснюється за шкалою від «0» до «5». Результат у вигляді десяткової дробі округлюється.

У разі, якщо здобувач вищої освіти за проміжний контроль отримав:

7 семестр за 1 та 2 модуль менше ніж 12 балів;

8 семестр за 1 та 2 модуль менше ніж 3 бали, то він вважається таким, що не склав проміжний контроль.

### ***Критерії оцінювання індивідуальних завдань***

Максимальна кількість балів за виконання будь-якого з видів індивідуальних завдань складає 5 балів.

Критеріями оцінювання роботи з літературними джерелами є здатність студента збирати джерельну інформацію та критично її опрацювати. Оцінювання доповіді (реферату) здійснюється за такими критеріями: самостійність та оригінальність дослідження, виконання поставлених автором завдань, здатність здійснювати узагальнення на основі опрацювання теоретичного матеріалу та відсутність помилок при оформленні цитування й посилань на джерела.

Критеріями розв'язання задач (ситуацій) є знання методики здійснення розрахунків, вміння нестандартно підходити до розв'язання ситуацій та робити обґрунтовані висновки.

Окрім цього можуть бути зараховано прослуховування курсів і у відповідності до тема навчальної дисципліни на платформах EdEra, Prometheus та інших. Зарахування відбувається за наявності сертифікату про успішне проходження курсу.

### ***Критерії оцінювання під час підсумкового контролю***

Семестрові екзамени в усній формі проводяться за білетами. Екзаменаційний білет містить два теоретичних питання і одну задачу. Критерії оцінювання теоретичних та практичних завдань, які входять до підсумкового контролю, наведено у табл. 3.

Результат екзаменаційного контролю визначається як сума балів, які здобувач отримав за кожне з питань (завдань) екзаменаційного білета. Цей бал помножується на коефіцієнт 2. Якщо здобувач вищої освіти отримав недостатню кількість балів з поточного контролю (менше 36 балів) або не склав проміжний контроль, він не допускається до складання семестрового екзамену, а у відомості обліку успішності виставляється оцінка «незадовільно». У разі, якщо здобувач вищої освіти за екзамен отримав бал менше, ніж 18, то він вважається таким, що не склав екзамен. У графі «атестація» виставляється 0 балів.

## **РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА**

### **Основна література**

1. Вдовенко Н.М. Регулювання ринку свинини України в умовах євроінтеграції. Монографія. К., 2021. 372 с.
2. Лихач В.Я. Технологічні інновації у свинарстві. Монографія. К., 2020. 291 с.
3. Повод М.Г. Розробка основних засад щодо обґрунтованого визначення розмірів санітарно-захисних зон свиноферм. Монографія. Суми. 2019. 95 с.
4. Технологія виробництва і переробки продукції свинарства : навчальний посібник / М. Повод, О. Бондарська, В. Лихач, С. Жижка, В. Нечмілов та ін. К., 2021. 360 с.
5. Фесенко В.Ф., Каркач П.М. та інш. Теоретичні та практичні аспекти інноваційних технологій у свинарстві. Навчальний посібник. Біла Церква, 2020. 140 с.

### **Додаткова література**

1. Засуха Ю.В., Нагаєвич В.М. Технологія виробництва продукції свинарства. Підручник. Вінниця. 2018. 336 с.
2. Технологія виробництва продукції свинарства / В.І. Герасимов, Д.І. Барановський, А.М. Хохлов, В.П. Рибалко, Ю.В. Засуха та ін. Х., 2017. 448 с.
3. Технологія виробництва продукції свинарства: курс лекцій / В.Я. Лихач, В.С. Топіха, Г.І. Калиниченко та ін. Миколаїв. 2018. 348 с.