



Лектор дисципліни

Контактна інформація  
лектора (e-mail)

Сторінка дисципліни на  
[moodle.nati.org.ua](http://moodle.nati.org.ua)

## СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ «ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА ПРОДУКЦІЇ СВИНАРСТВА»

Ступінь вищої освіти – Бакалавр

Спеціальність 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»

Освітня програма «Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва»

Рік навчання 4, семестр 7,8

Форма навчання денна

Кількість кредитів ЄКТС 6

Мова викладання українська

**Махно Костянтин Іванович**, кандидат сільськогосподарських наук», старший викладач

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

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

### ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

**Мета 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 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.

**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 ефективно 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.

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

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

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

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 сучасний технологій виробництва свинини.

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

ПРН 21. Знати основні історичні етапи розвитку предметної області.

**СТРУКТУРА ДИЦИПЛІНИ**

Тема	Години (лекції/ практичні)	Результати навчання	Завдання	Оцінювання
<b>1 семестр</b>				
<b>Модуль 1</b>				
<b>Тема 1. Народногосподарське значення, стан і перспективи розвитку галузі свинарства</b>	2/1	Свинарство як галузь сільськогосподарського виробництва. Розвиток свинарства в країнах світу. Розвиток свинарства в Україні. Сучасні тенденції і напрями розвитку галузі свинарства	Підготовка доповідей, рефератів, презентацій. Виконання практичного завдання, самостійної роботи в moodle	<b>6</b>
<b>Тема 2. Походження свиней. Біологічні особливості свиней.</b>	2/1	Походження і класифікація свиней. Дики предки та родичі свиней. Доместикаційний процес свиней (приручення і одомашнення). Корінні породи Європи та Азії. Значення перших заводських порід Англії в подальшому		<b>6</b>

		породоутворенні. Біологічні особливості свиней. Господарсько-корисні ознаки свиней	
<b>Тема 3. . Конституція, екстер'єр та інтер'єр свиней</b>	2/2	Конституційні та екстер'єрні особливості свиней. Типи свиней за напрямом продуктивності. Інтер'єр свиней та методи його вивчення. Взаємозв'язок між конституцією, екстер'єром, здоров'ям і продуктивністю свиней та їх адаптаційні ознаки.	<b>7</b>
<b>Тема 4. Характеристика племінних і продуктивних якостей свиней різних порід</b>	2/2	Фактори породоутворення. Структура і властивості породи. Групи порід за напрямом продуктивності. Породи свиней поширені в Україні. Породи універсального напрямку продуктивності. Породи м'ясного напрямку продуктивності. Породи сального напрямку продуктивності. Породне районування свиней	<b>7</b>
<b>Тема 5. Племінна робота у свинарстві та методи розведення</b>	2/2	Теоретичні основи селекції свиней. Селекція свиней. Методи розведення свиней.	<b>7</b>
<b>Тема 6. Добір і підбір у свинарстві</b>	2/2	Оцінка, добір і підбір у свинарстві. Оцінка і добір ремонтного і племінного молодняка. Оцінка і добір кнурів і маток. Підбір у свинарстві. Методи розведення свиней. Чистопородне	<b>7</b>

		розведення. Схрещування Теорія і практика створення та використання гібридних свиней. Селекційна робота в племінних господарствах. Особливості організації племінної роботи в товарних господарствах. Регіональна система розведення свиней. Планування племінної роботи та прогнозування її ефективності. Племінний та виробничий зоотехнічний облік		
<b>Тема 7. Техніка годівлі та утримання свиней</b>	2/2	Технологія як наука про виробництво. Технологічне проектування процесу виробництва. Технологія виробництва свинини різних обсягів на підприємствах із закінченим циклом. Організація відтворення поголів'я свиней. Технологічні особливості утримання свиней на відгодівлі. Ветеринарно-санітарне забезпечення свинарських комплексів. Гігієна праці та техніка безпеки у свинарстві. Механізація трудомістких процесів		<b>6</b>
<b>Тема 8. Основи раціональної годівлі та організація кормової бази свинарства</b>	2/2	Сучасні вимоги до біологічно повноцінної годівлі свиней. Типи годівлі свиней у господарствах різних кліматичних зон України. Основні корми, які		<b>6</b>

		використовуються у свинарстві. Комбікорми в раціонах свиней. Техніка годівлі та порядок згодовування кормів.	
<b>Тема 9. Технологія виробництва свинини</b>	2/2	Основні принципи виробництва свинини на промисловій основі. Потоковість і ритмічність виробництва свинини. Одно-, дво- та трифазні системи утримання свиней.	<b>6</b>
<b>Тема 10. Форми організації виробництва свинини</b>	2/1	Виробництво свинини в неспеціалізованих господарствах. Виробництво свинини в сільськогосподарських підприємствах різних форм власності. Виробництво свинини в підсобних господарствах промислових і торгівельних підприємств та організацій. Виробництво свинини в особистих підсобних господарствах	<b>6</b>
<b>Тема 11. Організація і технологія відтворення поголів'я свиней</b>	2/1	Переробка продукції свинарства. Транспортування свиней на м'ясопереробні підприємства. Переробка свиней	<b>6</b>
<b>Тест до модуля 1</b>			<b>30</b>
<b>Разом за змістовим модулем 1</b>			<b>100</b>
<b>Всього за навчальну роботу</b>			<b>70</b>
<b>Залікова робота</b>			<b>30</b>
<b>РАЗОМ по заліку</b>			<b>100</b>
<b>2 семестр. Модуль 2</b>			

<p><b>Тема 12.</b> Техніка годівлі, догляду та утримання свиноматок при підготовці їх до осіменіння</p>	<p>2/1</p>	<p>Годівля і утримання свиноматок при підготовці їх до осіменіння в господарствах різних типів. Підвищення ефективності осіменіння та використання свиноматок. Ембріональний розвиток поросят. Годівля та утримання поросних свиноматок. Техніка годівлі поросних свиноматок. Способи утримання поросних свиноматок</p>	<p>Підготовка доповідей, рефератів, презентацій. Виконання практичного завдання, самостійної роботи в moodle</p>	<p><b>6</b></p>
<p><b>Тема 13.</b> Організація і техніка проведення опоросу</p>	<p>2/1</p>	<p>Зооветеринарні вимоги до обладнання і мікроклімату свинарників-маточників та їх підготовка до чергового туру опоросів. Підготовка свиноматок до опоросу. Організація опоросів. Патологія при опоросі. Оперативна акушерська допомога при опоросі. Вирівнювання гнізд з метою повнішого використання маток і приміщень</p>		<p><b>6</b></p>
<p><b>Тема 14.</b> Техніка годівлі, догляду та утримання підсисних свиноматок</p>	<p>2/2</p>	<p>Особливості лактації у свиноматок. Норми і раціони годівлі та утримання підсисних свиноматок. Орієнтовні раціони і рецепти комбікормів для підсисних свиноматок. Склад раціону. Розпорядок дня оператора по догляду за підсисними свиноматками</p>		<p><b>7</b></p>
<p><b>Тема 15.</b> Вирощування поросят-сисунів</p>	<p>2/2</p>	<p>Вивчення біологічних особливостей поросят-сисунів, їх живлення і</p>		<p><b>7</b></p>

		<p>травлення.          Розрахунок потреби в поживних речовинах в різні періоди росту.          Визначення питомої ваги молока свиноматки.          Ознайомлення з інгредієнтами та рецептами комбікормів для поросят.</p>		
<b>Тема 16.          Вирощування поросят після відлучення</b>	2/2	<p>Основні фактори, що зумовлюють високий вихід та збереження поросят. Біологічне і економічне обґрунтування різних термінів відлучення поросят. Техніка відлучення поросят на промислових комплексах. Годівля та утримання поросят після відлучення.</p>		<b>7</b>
<b>Тема 17.          Особливості вирощування племінного і ремонтного молодняку</b>	2/2	<p>Годівля ремонтного молодняку свиней, норми, корми, раціони і техніка годівлі. Контроль повноцінності годівлі. Фактори впливу на біологічну повноцінність годівлі і розвиток ремонтного молодняку свиней. Шляхи і методи практичного забезпечення високої біологічної повноцінності годівлі ремонтного та інтенсивного росту молодняку свиней</p>		<b>7</b>
<b>Тема 18.          Техніка відгодівлі свиней</b>	2/2	<p>Основні фактори, що визначають особливості, інтенсивність і ефективність відгодівлі. Вплив кормів на якість свинини. Види відгодівлі. Утримання відгодівельного</p>		<b>6</b>

		молодняку. Жива маса свиней, яких знімають з відгодівлі. Контроль за інтенсивністю відгодівлі та реалізацією свиней.		
<b>Тема 19. Потокова технологія виробництва свинини</b>	2/2	Основні принципи виробництва свинини на промисловій основі. Потоковість і ритмічність виробництва свинини. Одно-, дво- та трифазні системи утримання свиней.		<b>6</b>
<b>Тема 20. Альтернативні технології виробництва свинини</b>	2/2	Інноваційні технології в галузі свинарства. Породи свиней та їх використання. Сучасні елементи в обладнанні для утримання свиней різних статевікових груп. Інноваційні технології в приготуванні, роздаванні кормів та напуванні в свинарстві. Сучасні системи, які забезпечують параметри мікроклімату в приміщеннях для утримання свиней.		<b>6</b>
<b>Тема 21. Ветеринарно- санітарне забезпечення свинарських підприємств</b>	2/1	Ветеринарно-санітарні вимоги при проектуванні та спорудженні свинарських ферм і комплексів. Заходи по контролю за переміщенням тварин. Загальні принципи профілактики хвороб		<b>6</b>
<b>Тема 22. Основи технології переробки свинини</b>	2/1	Загальні поняття про якість свинини і її харчові цінності. Державні стандарти на живих свиней. Вимоги до реалізації і транспортування свиней. Первинна переробка забійних свиней. Розбирання		<b>6</b>



		туш. Основні технології приготування ковбасних виробів, м'ясних солених продуктів, напівфабрикатів, консервів. Технологія виготовлення варених ковбас. Технологія виготовлення напівкопчених ковбас. Технологічна схема виробництва сирокоччених ковбас. Технологія виготовлення м'ясних солених продуктів. Технологічна схема виготовлення баликів сирокоччених. Технологія виготовлення м'ясних консервів. Сало солоне.		
<b>Тест до модуля 2</b>				<b>30</b>
<b>Разом за змістовим модулем 2</b>				<b>100</b>
<b>Всього за навчальну роботу</b>		<b><math>R_{\text{нр}} = (0,7 (R_{1\text{зм}} + R_{2\text{зм}})) : 2</math></b>		<b>70</b>
<b>Екзамен</b>				<b>30</b>
<b>Всього за курс</b>				<b>100</b>

### ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

<b><i>Політика щодо дедлайнів та перескладання:</i></b>	Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання модулів відбувається із дозволу лектора за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
<b><i>Політика щодо академічної доброчесності:</i></b>	Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Курсові роботи, реферати повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу
<b><i>Політика щодо відвідування:</i></b>	Відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись індивідуально (в он-лайн формі за погодженням із деканом факультету)

### ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ СТУДЕНТІВ

Рейтинг здобувача вищої освіти, бали	Оцінка національна за результати складання іспитів, заліків	
	іспитів	заліків
90-100	відмінно	зараховано
74-89	добре	
60-73	задовільно	
0-59	незадовільно	не зараховано

## СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ПО КУРСУ:

1. <https://www.youtube.com/c/Agroconsulting>.
2. [PigProgress https://www.pigprogress.net/](https://www.pigprogress.net/).
3. Вдовенко Н. М. Регулювання ринку свинини України в умовах євроінтеграції: монографія / Н. М. Вдовенко, Н. П. Грищенко, В. С. Шепелев. – Київ: Кондор, 2021. – 372 с.
4. Лихач В.Я. Технологічні інновації у свинарстві. Монографія: В.Я. Лихач; А.В. Лихач. Київ: ФОП Ячминський О.В., 2020, 291 с.
5. Повод М.Г. Розробка основних засад щодо обґрунтованого визначення розмірів санітарно-захисних зон свиноферм. Монографія. Суми: СНАУ. 2019 . 95 с.
6. Технологія виробництва і переробки продукції свинарства : навчальний посібник / М. Повод, О. Бондарська, В. Лихач, С. Жижка, В. Нечмілов та ін. – Київ : Науково-методичний центр ВФПО, 2021. – 360 с.  
[https://vukladach.pp.ua/MyWeb/manual/twarunnuztvo/tehnologia\\_vurobnuctva\\_i\\_pererobku\\_pr\\_odykcii\\_svunarstva/Golovna/Golovna.htm](https://vukladach.pp.ua/MyWeb/manual/twarunnuztvo/tehnologia_vurobnuctva_i_pererobku_pr_odykcii_svunarstva/Golovna/Golovna.htm)

Гарант освітньої програми

Інна БРЮХАЧОВА