



Лектор дисципліни

Контактна інформація
лектора (e-mail)

Сторінка дисципліни на
moodle.nati.org.ua

СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ «ТЕХНОЛОГІЯ ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ ТВАРИННИЦТВА»

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 7

Мова викладання українська

Брюхачова Інна Дмитрівна, кандидат сільськогосподарських наук., старший викладач кафедри технології виробництва і переробки продукції тваринництва

Inna_b89@ukr.net

<http://moodle.nati.org.ua/course/view.php?id=1026>

ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

Мета дисципліни – формування у студентів світогляду щодо процесів переробки продукції тваринництва та умінь впроваджувати в умовах виробництва вітчизняних і зарубіжних високоефективних, енергозберігаючих та безвідходних технологій виготовлення якісних продуктів харчування. Мета досягається через вирішення спеціальних освітніх і виховних завдань.

Завдання дисципліни: ознайомлення студентів з вимогами нормативної документації до сировини і готової продукції; отримання знань з морфологічних, біохімічних, фізико-хімічних та мікробіологічних процесів, що проходять у сировині під час підготовки до переробки та технологічних процесів виробництва готової продукції; засвоєння основних етапів з технології переробки м'ясної сировини, молока, риби, яєць з виготовленням різноманітних видів харчової продукції; оволодіння сучасними методами контролю готової продукції.

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

Спеціальні (фахові) компетентності (СК):

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

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

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

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

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.

СК 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 5. Забезпечувати якість виконуваних робіт.

ПРН 16. Впроваджувати і використовувати на практиці науково обґрунтовані технології виробництва і переробки продукції тваринництва.

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

СТРУКТУРА ДИЦИПЛІНИ

Тема	Години (лекції/ практичні)	Результати навчання	Завдання	Оцінювання
I семестр				
Змістовий модуль 1.				
Тема 1 Первинна обробка молока.	2/1		Опрацювання першоджерел, написання конспектів, тестів, Виконання самостійної роботи.	7 балів
Тема 2. Технологія питного молока та молочних напоїв.	2/1	Виробництво питних видів молока. Оцінка якості молока-сировини.	Обговорення питань теми. Презентації Виконання та здача лабораторної роботи	7 балів
Тема 3. Технологія кисломолочних напоїв. Технологія заквасок.	2/2	Виробництво кисломолочних напоїв: закваска, кефір і йогурт. Оцінка якості готових продуктів	Обговорення питань теми. Презентації Виконання та здача лабораторної роботи	7 балів
Тема 4. Технологія сиру кисломолочного.	2/2	Виробництво сиру кисломолочного. Дегустаційний аналіз і порівняння якості	Презентації . Тестові завдання Виконання та здача лабораторної роботи	7 балів
Тема 5. Технологія масла та спредів.	2/2	Вивчення способів виробництва масла вершкового. Отримання масла способом сколочення. Оцінка	Опрацювання першоджерел, написання конспектів, тестів,	7 балів

		якості.	Виконання самостійної роботи.	
Тема 6. Особливості технології різних видів сирів.	2/1	Сиро придатність. Виробництво сичужних сирів. Оцінка якості.	Опрацювання першоджерел, написання конспектів, тестів, Виконання сам. роботи.	7 балів
Тема 7. Тверді сичужні сири. Особливості технології.	2/1	Виробництво сиру «Адигейського». Оцінка якості.	Опрацювання першоджерел, написання конспектів, тестів, Виконання самостійної роботи.	7 балів
Тема 8. М'які сичужні сири та плавлені сири.	2/2	Виробництво плавленого сиру. Оцінка якості.	Опрацювання першоджерел, написання конспектів, тестів, Виконання самостійної роботи.	7 балів
Тема 9. Технологія морозива.	2/2	Виробництво морозива. Особливості технології.	Опрацювання першоджерел, написання конспектів, тестів, Виконання самостійної роботи.	7 балів
Тема 10. Технологія молочних консервів.	2/2	Виробництво згущеного молока з цукром. Вивчення принципів консервування.	Опрацювання першоджерел, написання конспектів, тестів, Виконання самостійної роботи.	7 балів
Тест до модуля 1				30
Разом за змістовим модулем 1, залік				100
II семестр Змістовий модуль 2				
Тема 11. Технологія	4/2	Вимоги до якості м'ясної	Опрацювання	7 балів

переробки великої рогатої худоби		сировини.	першоджерел, написання конспектів, тестів, Виконання самостійної роботи.	
Тема 12. Технологія переробки свиней	4/2	Визначення свіжості м'яса	Підготовка доповідей, рефератів, презентацій. Виконання практичного завдання, самостійної роботи і тестових завдань	7 балів
Тема 13. Після забійні зміни у м'ясі.	2/2	Визначення видової приналежності м'яса.	Підготовка доповідей, рефератів, презентацій. Виконання практичного завдання, самостійної роботи і тестових завдань	7 балів
Тема 14. Основні види консервування м'яса та сировини забійних тварин	2/2	Післязабійні зміни у м'ясі. Методи консервування м'яса.	Підготовка доповідей, презентацій. Виконання тестових завдань	7 балів
Тема 15. Технологія переробки субпродуктів.	2/2	Технологія первинної обробки харчових субпродуктів.	Опрацювання першоджерел, написання конспектів, тестів, Виконання самостійної роботи.	7 балів

Тема 16 Технологія переробки продукції бджільництва	2/2	Оцінка якості меду за органолептичними і лабораторними методами досліджень.	Опрацювання першоджерел, написання конспектів, тестів, Виконання самостійної роботи.	7 балів
Тема 17. Технологія переробки продукції кролівництва	2/1	Технологічні особливості первинної переробки кролів	Опрацювання першоджерел, написання конспектів, тестів, Виконання самостійної роботи.	7 балів
Тема 18. Технологія переробки продукції конярства	2/1	Особливості технології первинної переробки продукції конярства.	Підготовка доповідей, презентацій. Виконання тестових завд	7 балів
Тема 19 Технологія переробки продукції птахівництва	2/2	Оцінка якості м'яса курчат-бройлерів за органолептичними і лабораторними показниками досліджень	Опрацювання першоджерел, написання конспектів, тестів, Виконання самостійної роботи.	7 балів
Тема 20 Технологія переробки риби.	2/1	Оцінка свіжої, мороженої і копченої риби за органолептичними і лабораторними показниками досліджень, масовим та елементним складом	Опрацювання першоджерел, написання конспектів, тестів, Виконання самостійної роботи.	7 балів
Тест до модуля 2				30
Разом за змістовим модулем 2				100
Всього за навчальну роботу : 2				70
Екзамен				30
Всього за курс				100

ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

Політика щодо дедлайнів та перескладання:	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).
Політика щодо академічної доброчесності:	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
Політика щодо відвідування:	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 ЗНАТЬ СТУДЕНТІВ

Рейтинг студента, бали	Оцінка національна за результати складання екзамену
90-100	відмінно
74-89	добре
60-73	задовільно
0-59	незадовільно

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ПО КУРСУ

1. Власенко В.В., Машкін М.І., Бігун П.П. Технологія виробництва і переробки молока та молочних продуктів. –Вінниця: „ГІПАНІС”. 2016. – 306 с.
2. Журнал «Молоко і ферма» URL: <http://magazine.milkua.info/indexukr.php>
3. Журнал «Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва» («Animal Husbandry Products Production and Processing») URL: <https://tvppt.btsau.edu.ua/uk/archiv-vs>
4. Маньківський А.Я., Кравців Р.Й., Богданов Г.О. Технологія переробки молока. – Львів: Сполом, 2018. -451 с.
5. М'ясна індустрія URL: <https://mi.harchovyk.com/>
6. Пелих В.Г., Ковбасенко В.М., Балабанова І.О. Технологія переробки молока. Навчально-методичний посібник до виконання лабораторно-практичних робіт. Херсон: ХДАЕУ, 2021. 156с.
7. Ромоданова В.О. Лабораторний практикум з технохімічного контролю підприємств молочної промисловості / В.О. Ромоданова, Т.П. Костенко. – Київ: НУХТ, 2013. – 168 с.

Гарант освітньої програми



Інна БРЮХАЧОВА