

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ПОЛТАВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

**Факультет технології виробництва і переробки продукції тваринництва**

**Кафедра технології виробництва продукції тваринництва**

**СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**  
(обов'язкова фахова)



**ТЕХНОЛОГІЇ ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ ТВАРИННИЦТВА**

Розробник:

Кравченко Оксана, професор кафедри, кандидат сільськогосподарських наук,  
доцент

Полтава  
2022 р.

## Опис навчальної дисципліни та інформація про розробника

<b>Назва навчальної дисципліни</b>	Технології переробки продукції тваринництва
<b>Місце в індивідуальному плані здобувача вищої освіти</b>	Обов'язкова фахова навчальна дисципліна
<b>Назва структурного підрозділу</b>	Кафедра технології переробки продукції тваринництва
<b>Контактні дані розробників, які залучені до викладання</b>	Викладач: Кравченко Оксана, к.с.г.наук, доцент Контакти: ауд. 432, навчальний корпус 4  : <a href="mailto:oksana.kravchenko@pdaa.edu.ua">oksana.kravchenko@pdaa.edu.ua</a>  : 0509386735, сторінка викладача: <a href="https://www.pdaa.edu.ua/people/kravchenko-oksana-ivanivna">https://www.pdaa.edu.ua/people/kravchenko-oksana-ivanivna</a>
<b>Рівень вищої освіти</b>	Перший освітньо-професійний рівень
<b>Спеціальність</b>	204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва ОПП Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва
<b>Попередні умови для вивчення навчальної дисципліни</b>	Навчальна дисципліна «Технології переробки продукції тваринництва» ґрунтується на основі діючих Законів України «Про вищу освіту», «Про освіту», «Про наукову і науково-технічну діяльність», статутів університетів та інших вищих навчальних закладів 3 і 4 рівнів акредитації.

**Мета вивчення навчальної дисципліни:** формування у студентів світогляду щодо процесів переробки продукції тваринництва та уміння 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.

**Основні завдання навчальної 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.

### ***Компетентності:***

#### *загальні:*

ЗК 1. Здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.

ЗК 3. Здатність застосовувати знання в практичних ситуаціях.

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

ЗК 5. Здатність до адаптації та дії в новій ситуації.

ЗК 7. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

#### *фахові:*

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

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

ФК 14. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини тваринного походження впродовж технологічного процесу.

### ***Програмні результати навчання:***

РН 1. Забезпечувати дотримання параметрів та контролювати технологічні процеси з виробництва і переробки продукції тваринництва.

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

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

РН 25. Впроваджувати технології переробки сировини тваринного походження у харчові продукти на основі знань закономірностей фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.

## Структура навчальної дисципліни

Назви тем	Кількість годин											
	Денна форма навчання				Заочна форма навчання							
	204ТВППТ_бд_2019, 204ТВППТ_бд_2020[1] стн				204ТВППТ_бз_ 2018				204ТВППТ_бз_ 2020[1] (стн)			
	усього	у т.ч.			усього	у т.ч.			усього	у т.ч.		
л		лаб	с	л		лаб	с	л		лаб	с	
<b>Тема 1.</b> Переробка яєць домашньої птиці	18	2	4	12	18	2н	2	14	24	2н	2	20
<b>Тема 2.</b> Переробка продукції бджільництва	18	2	4	12	19	2	-	17	24	2н	2	20
<b>Тема 3.</b> Технологія охолодження та соління риби	18	2	2	14	18	2	2	14	24	2н	2	20
<b>Тема 4.</b> Технологія рибних продуктів	18	4	2	12	20	-	-	20	24	2н	2	20
<b>Тема 5.</b> Технологія ковбасних виробів	20	6	6	8	18	2	2	14	25	4н	4	17
<b>Тема 6.</b> Технологія натуральних м'ясних продуктів	18	4	4	10	20	-	-	20	25	4	4	17
<b>Тема 7.</b> Технологія м'ясних напівфабрикатів	20	4	4	12	19	2	2	15	24	2	2	20
<b>Тема 8.</b> Технологія м'ясних баночних консервів	20	4	6	10	18	2	2	14	25	4	4	17
<b>Усього годин</b>	<b>150</b>	<b>28</b>	<b>32</b>	<b>90</b>	<b>150</b>	<b>12</b>	<b>10</b>	<b>128</b>	<b>195</b>	<b>22</b>	<b>22</b>	<b>151</b>
<b>Екзамен</b>	27				27				27			

## Форми контролю результатів навчання

### Денна форма 204ТВППТ бд 2019

Програмні результати навчання	Форми контролю результатів навчання здобувачів вищої освіти					Разом
	ведення конспекту лекцій	виконання лабораторних робіт та їх захист	захист завдань самостійної роботи	розв'язування тестів	екзамен	
РН 1	4	4	6	6	5	25
РН 16	3	4	6	7	5	25
РН 17	3	4	6	7	5	25
РН 25	4	4	6	6	5	25
<b>Разом</b>	<b>14</b>	<b>16</b>	<b>24</b>	<b>26</b>	<b>20</b>	<b>100</b>

### Заочна форма 204ТВППТ бз 2018

Програмні результати навчання	Форми контролю результатів навчання здобувачів вищої освіти					Разом
	ведення конспекту лекцій	виконання лабораторних робіт та їх захист	захист завдань самостійної роботи	Захист контрольної роботи	Екзамен	
РН 1	3	3	7	7	5	25
РН 16	3	2	7	8	5	25
РН 17	3	2	7	8	5	25
РН 25	3	3	7	7	5	25
<b>Разом</b>	<b>12</b>	<b>10</b>	<b>28</b>	<b>30</b>	<b>20</b>	<b>100</b>

### Заочна форма 204ТВППТ бз 2020 [1]

Програмні результати навчання	Форми контролю результатів навчання здобувачів вищої освіти					Разом
	ведення конспекту лекцій	виконання лабораторних робіт та їх захист	захист завдань самостійної роботи	Захист контрольної роботи	Екзамен	
РН 1	6	5	4	5	5	25
РН 16	5	6	5	4	5	25
РН 17	5	6	5	4	5	25
РН 25	6	5	4	5	5	25
<b>Разом</b>	<b>22</b>	<b>22</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>20</b>	<b>100</b>

## Схема нарахування балів з навчальної дисципліни

для денної форми навчання 204ТВППТ\_бд\_2019

Назва теми	Форми контролю результатів навчання здобувачів вищої освіти					Разом
	ведення конспекту лекцій	виконання лабораторних робіт та їх захист	розв'язування тестів	захист завдань самостійної роботи	Екзамен	
Тема 1. Переробка яєць домашньої птиці	1	2	3			6
Тема 2. Переробка продукції бджільництва	1	2	3			6
Тема 3. Технологія охолодження та соління риби	1	1	3			5
Тема 4. Технологія рибних продуктів	2	1	3			6
Тема 5. Технологія ковбасних виробів	3	3	3			9
Тема 6. Технологія натуральних м'ясних продуктів	2	2	3			7
Тема 7. Технологія м'ясних напівфабрикатів	2	2	3			7
Тема 8. Технологія м'ясних баночних консервів	2	3	3			7
Самостійна робота				26	<b>26</b>	
Екзамен					20	<b>20</b>
<b>Разом</b>	<b>14</b>	<b>16</b>	<b>24</b>	<b>26</b>	<b>20</b>	<b>100</b>

для заочної форми навчання 204ТВППТ\_бз\_2018

Назва теми	Форми контролю результатів навчання здобувачів вищої освіти					Разом
	ведення конспекту лекцій	виконання лабораторних робіт та їх захист	захист завдань самостійної роботи	контрольна робота	Екзамен	
Тема 1. Переробка яєць домашньої птиці	2	2				4
Тема 2. Переробка продукції бджільництва	2	-				2
Тема 3. Технологія охолодження та соління риби	2	2				4
Тема 4. Технологія рибних продуктів	-	-				-
Тема 5. Технологія ковбасних виробів	2	2				4
Тема 6. Технологія натуральних м'ясних продуктів	-	-				-
Тема 7. Технологія м'ясних напівфабрикатів	2	2				4
Тема 8. Технологія м'ясних баночних консервів	2	2				4
Самостійна робота	28					28
Контрольна робота				30		30
Екзамен					20	
<b>Разом</b>	<b>12</b>	<b>10</b>	<b>28</b>	<b>30</b>	<b>20</b>	<b>80</b>

для заочної форми навчання 204ТВППТ\_бз\_2020[1]

Назва теми	Форми контролю результатів навчання здобувачів вищої освіти					Разом
	ведення конспекту лекцій	виконання лабораторних робіт та їх захист	захист завдань самостійної роботи	контрольна робота	Екзамен	
Тема 1. Переробка яєць домашньої птиці	2	2				4
Тема 2. Переробка продукції бджільництва	2	2				4
Тема 3. Технологія охолодження та соління риби	2	2				4
Тема 4. Технологія рибних продуктів	2	2				4
Тема 5. Технологія ковбасних виробів	4	4				8
Тема 6. Технологія натуральних м'ясних продуктів	4	4				8
Тема 7. Технологія м'ясних напівфабрикатів	2	2				4
Тема 8. Технологія м'ясних баночних консервів	4	4				8
Самостійна робота			18			18
Контрольна робота				18		18
Екзамен					20	20
<b>Разом</b>	<b>22</b>	<b>22</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>20</b>	<b>80</b>

**Здобувачі денної форми навчання отримують:**

- за ведення конспекту лекцій по 1 балу за кожен лекцію;
- за виконання та захист лабораторної роботи – по 1 балу за кожен академічну годину.



### Захист самостійної роботи:

26 балів	надана повна та вичерпна відповідь на питання та уточнюючі питання викладача
21-25 балів	розкрита відповідь в неповному обсязі , наявні окремі неточності чи недоліки в уточненні окремих позицій
16- 20 балів	неповне розкриття питань самостійної роботи чи відсутність відповіді на одне питання
8-15 балів	поверхнева характеристика питань
1-7 балів	повна відсутність відповідей на питання

### Розв'язання тестів:

3 бали	надана відповідь на 100 % питань
2 бали	надана відповідь на 50 % питань
1 бал	надана відповідь до 10 % питань

### **Здобувачі заочної форми навчання отримують:**

– за ведення конспекту лекцій від 1 до 2 балів за кожну лекцію;

2 бали	повністю законспектований матеріал лекції
1 бал	матеріал лекції законспектований на 50%

– за виконання та захист лабораторної роботи по 2 бали за кожну академічну годину.

2 бали	повністю виконана та захищена робота
1 бал	лабораторна робота виконана на 50%, захист частковий

- за захист самостійної роботи

(204ТВППТ\_бз\_2018 ) від 1 до 28 балів.

22-28 балів	надана повна та вичерпна відповідь на питання та уточнюючі питання викладача
15-21 бал	розкрита відповідь в неповному обсязі , наявні окремі неточності чи недоліки в уточненні окремих позицій
10-14 балів	неповне розкриття питань самостійної роботи чи відсутність відповіді на одне питання
5-9 балів	поверхнева характеристика питань
1-4 бали	повна відсутність відповідей на питання

204ТВПШТ\_бз\_2020[1] від 1 до 18 балів

16-18 балів	надана повна та вичерпна відповідь на питання та уточнюючі питання викладача
11-15 балів	розкрита відповідь в неповному обсязі , наявні окремі неточності чи недоліки в уточненні окремих позицій
8-10 балів	неповне розкриття питань самостійної роботи чи відсутність відповіді на одне питання
4-7 балів	поверхнева характеристика питань
1-3 бали	повна відсутність відповідей на питання

- за виконання контрольної роботи

(204ТВПШТ\_бз\_2018 ) від 1 до 30 балів.

26-30 балів	розкрита відповідь та повне виконання завдання контрольної роботи, невеликі неточності
20-25 балів	розкрита відповідь в неповному обсязі , деякі питання розкриті в неповному обсязі
10-19 балів	питання розкриті неповністю, відсутні кількісні дані, описи процесів та схем
5- 9 балів	питання розкриті неповністю, відсутні кількісні дані, описи процесів та схем, відсутня послідовність
1-4 бали	питання практично не розкриті, здобувач не орієнтується у процесах переробки

204ТВПШТ\_бз\_2020[1] від 1 до 18 балів

16-18 балів	розкрита відповідь та повне виконання завдання контрольної роботи, невеликі неточності
11-15 балів	розкрита відповідь в неповному обсязі , деякі питання розкриті в неповному обсязі
8-10 балів	питання розкриті неповністю, відсутні кількісні дані, описи процесів та схем
4-7 балів	питання розкриті неповністю, відсутні кількісні дані, описи процесів та схем, відсутня послідовність
1-3 бали	питання практично не розкриті, здобувач не орієнтується у процесах переробки

При складанні іспиту здобувач вищої освіти має змогу отримати максимально 20 балів із наступним їх розподілом:

20 балів	надана повна та вичерпна відповідь на питання білету та уточнюючі питання викладача
15 балів	розкрита відповідь в неповному обсязі , наявні окремі неточності чи недоліки в уточненні окремих позицій екзаменаційного білету
10 балів	неповне розкриття питань білету чи відсутність відповіді на одне питання
5 балів	поверхнева характеристика питань екзаменаційного білету
1 бал	повна відсутність відповідей на питання екзаменаційного білету

## **Трудомісткість**

Загальна кількість годин – 150.

Кількість кредитів – 5.

Форма семестрового контролю – екзамен.

## **Політика навчальної дисципліни.**

Здобувачі освіти зобов'язані регулярно відвідувати заняття та активно на них працювати і систематично засвоювати навчальний матеріал. Усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін. Використання телефонів і комп'ютерних засобів дозволяється лише для виконання завдань викладача та при проведенні он-лайн тестування.

Політика навчальної дисципліни визначається системою вимог до здобувача при вивченні дисципліни «Технологія переробки продукції тваринництва» та ґрунтується на засадах академічної доброчесності.

Документи стосовно академічної доброчесності наведені на сторінці  
АКАДЕМІЧНА ДОБРОЧЕСНІСТЬ ПДАУ:  
<https://www.pdaa.edu.ua/content/akademichna-dobrochesnist>.

Є можливість опанування даної навчальної дисципліни за програмами академічної мобільності (внутрішньої / міжнародної) за наявними укладеними угодами (договорами) між Університетом та закладом-партнером та / або індивідуальними запрошеннями. Визнання та перезарахування результатів такого навчання відбувається спеціально створеною комісією на підставі поданих здобувачем вищої освіти відповідних документів з використанням Європейської кредитно-трансферної системи. Організаційні процеси навчання за програмами академічної мобільності регламентуються Положенням про 15 академічну мобільність здобувачів вищої освіти Полтавського державного аграрного університету. На здобувачів вищої освіти поширюється право про визнання результатів навчання, набутих у неформальній / інформальній освіті (розповсюджується лише на обов'язкові компоненти освітньої програми або їх частини) перед опануванням даної освітньої компоненти. Визнання набутих результатів навчання або відмова у їх визнанні. Набуття відповідних результатів навчання можливе після успішного опанування курсів (з документальним підтвердженням) на різноманітних навчальних платформах, зокрема: Prometheus, Coursera тощо. Особливості неформального / інформального навчання регламентовані Положенням про порядок визнання результатів навчання, набутих у неформальній та інформальній освіті, здобувачами вищої освіти Полтавського державного аграрного університету.

## **Додаткові матеріали для представлення навчальної дисципліни**

Робоча навчальна програма. Перелік інструментів, обладнання та програмного забезпечення необхідного для вивчення навчальної дисципліни забезпечує навчальна лабораторія кафедри технології виробництва продукції тваринництва, спеціалізована комп'ютерна лабораторія.

## Рекомендовані джерела інформації

### Основні

1. Антипова Л.В. Методы исследования мяса и м'ясних продуктів/ Л.В.Антипова.. М.: Колос, 2004. 571 с.
2. Винникова Л.Г. Технология мяса и м'ясних продуктів. Київ: Інкос, 2006. 600 с.
3. Голубев В.Н. Обработка рыбы и морепродуктів. М.: Академия, 2001. 192 с.
4. Забашта А.Г. Справочник по производству фаршированных и варёных колбас, сарделек, сосисок и мясных хлебов. М., 2001. 709 с.
5. Клименко М.М. Технологія м'яса та м'ясних продуктів. Київ, Вища освіта, 2006. 416 с.
6. Технологія м'яса та м'ясних продуктів/ Під ред. М.М.Клименка. Київ: Вища освіта, 2006. 640 с.
7. Власенко В.В., Береза І.Г., Машкін М.І. Технологія продуктів забою тварин. Вінниця: РВВ ВАТ "Віноблдрукарня", 1999. 448 с.
8. Хоменко В.І. Вет.сан. експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва. Київ, Біопром, 2005. 800 с.
9. Якубчак О.М. Вет.сан. експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва. Київ, Біопром, 2005. 800 с.

### Допоміжні

10. Боравский В.А. Энциклопедия по переработке мяса в фермерських хозяйствах и на малых предприятиях. М.: СОЛОН-Прес, 2002. 576 с.
11. Борисенко Л.А. Биотехнологические основы интенсификации производства мясных соленых изделий. М.: ДеЛиПринт, 2004. 163 с.
12. Голубев В.Н. Справочник технолога по обработке рыбы и морепродуктів. СПб: ГИОРД, 2005. 408 с.
13. Забашта А.Г. Справочник по производству фаршированных и вареных колбас, сарделек, сосисок и мясных хлебов. М.: Колос, 2001.
14. Мезенова О.Я. Производство копченых пищевых продуктів. М.: Колос, 2001. 208 с.
15. Позняковский В.М. Экспертиза мяса и м'ясопродуктів. Новосибирск, 2002. 526 с.
16. Справочник технолога колбасного производства/под ред. И.А.Рогов. СПб: Профи КС, 2003. 328 с.
17. Технологический сборник рецептур колбасных изделий и копченостей. Ростов-на-Дону: Март, 2001. 864 с.

### Інформаційні ресурси

1. <http://www.twirpx.com>
2. <http://www.e-gost.org.ua/dstu>
3. <http://www.ec.europa.eu>