

**СИЛАБУС**  
**навчальної дисципліни**  
**«СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ ТЕХНОЛОГІЇ ПЕРЕРОБКИ**  
**ПРОДУКЦІЇ ТВАРИННИЦТВА»**

<b>Рівень вищої освіти</b>	третій (освітньо-науковий) рівень
<b>Код і найменування спеціальності, тип і назва освітньої програми</b>	204 Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва ОПП Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва
<b>Статус навчальної дисципліни</b>	обов'язкова
<b>Курс, семестр</b>	курс - 2, семестр – 3, 4
<b>Трудомісткість</b>	загальна кількість годин – 210; кількість кредитів – 7,0
<b>Мова(и) викладання</b>	державна
<b>ННІ / факультет, кафедра</b>	факультет технологій тваринництва та продовольства, кафедра біології продуктивності тварин імені академіка О. В. Квасницького
<b>Контактні дані розробника(ів)</b>	<i>викладач:</i> Карунна Тетяна, к.с-г.н., доцент, контакти: ауд. 442 (навчальний корпус № 4) e-mail: <a href="mailto:skarunna.tetiana@pdau.edu.ua">skarunna.tetiana@pdau.edu.ua</a> <i>сторінка викладача:</i> <a href="https://www.pdau.edu.ua/people/karunna-tetyana-ivanivna">https://www.pdau.edu.ua/people/karunna-tetyana-ivanivna</a>
<b>Мета вивчення навчальної дисципліни</b>	отримання та вдосконалення знань, які необхідні для дослідницької діяльності в галузі сучасних технологій переробки продукції тваринництва на основі останніх досягнень науки і техніки в області переробної промисловості.
<b>Компетентності</b>	<i>загальні:</i> ЗК 1. Здатність створювати нові та застосовувати відомі спеціалізовані знання у професійній та науковій діяльності. ЗК 5. Навички використання сучасних засобів інформаційних і комунікаційних технологій. ЗК 11. Прагнення до збереження навколишнього середовища. <i>фахові:</i> ФК 1. Здатність використовувати професійно-фахові знання в галузі виробництва та переробки продукції тваринництва. ФК 2. Здатність використовувати законодавство України, що регламентує технологічну, господарську, комерційну, виробничу, переробну, екологічну діяльність. ФК 3. Здатність володіти теоретичними основами, методами і формами організації технологічних процесів виробництва та переробки продукції тваринництва, економічних і правових відносин підприємства ФК 5. Здатність організовувати та управляти технологічними процесами виробництва та переробки продукції тваринництва. ФК 6. Здатність визначати напрямки підвищення ефективності технології виробництва та переробки продукції тваринництва. ФК 11. Здатність досліджувати якість продукції тваринництва враховуючи технологію її одержання, первинну обробку, зберігання, транспортування і переробку
<b>Результати навчання</b>	ПРН 4. Уміти проводити економічні розрахунки технологічних процесів виробництва і переробки продукції тваринництва, розробляти

	<p>пропозиції щодо впровадження ефективних інновацій для підвищення рентабельності процесів.</p> <p>ПРН 5. Уміти проводити моніторинг світового агровиробництва, знати нормативні документи, чинне законодавство України в галузі виробництва та переробки продукції тваринництва.</p> <p>ПРН 8. Уміти ініціювати власні ідеї, приймати обґрунтовані рішення та реалізовувати їх у своїй науковій діяльності.</p>
<b>Методи навчання</b>	<p>словесні (лекція, бесіда, розповідь-пояснення), наочні (демонстрування, спостереження) практичні (лабораторні роботи), порівняння (виявленні подібності та відмінностей між предметами і явищами), репродуктивний (робота з готовими зразками), дослідницький (студенти виконують пошукові дії), методи самостійної роботи вдома (завдання самостійної роботи), робота під керівництвом викладача (виконання письмових робіт, виконання практичних завдань), методи письмового контролю (самостійна, контрольна робота), методи усного контролю (усне опитування), комп'ютерні і мультимедійні методи (використання мультимедійних презентацій, дистанційне навчання)</p>
<b>Програма навчальної дисципліни</b>	<p><i>Тема 1.</i> Сучасні тенденції виробництва і переробки тваринницької продукції</p> <p><i>Тема 2.</i> Застосування сучасних добавок та білкових препаратів при виробництві продуктів харчування.</p> <p><i>Тема 3.</i> Роль ферментів в сучасних технологіях переробки продукції тваринництва.</p> <p><i>Тема 4.</i> Наукове мислення в організації та проведенні наукових досліджень.</p> <p><i>Тема 5.</i> Сучасні тенденції розвитку м'ясопереробної галузі.</p> <p><i>Тема 6.</i> Сучасні технології забою, первинної обробки м'яса та оцінки його якості</p> <p><i>Тема 7.</i> Сучасні тенденції виробництва молочних продуктів</p> <p><i>Тема 8.</i> Сучасні технології переробки риби. Виробництво рибних консервів та пресервів.</p> <p><i>Тема 9.</i> Використання та переробка яєць сільськогосподарської птиці на сучасних птахо підприємствах</p> <p><i>Тема 10.</i> Сучасні технології переробки продукції бджільництва.</p> <p><i>Тема 11.</i> Напрями використання нанотехнологій у харчовій промисловост.</p>
<b>Стратегія оцінювання результатів навчання</b>	<p><i>форми поточного контролю:</i> виконання практичних робіт та їх захист – 25 балів, виконання завдань самостійної роботи – 15 балів, розв'язування тестів – 40 балів;</p> <p><i>форма семестрового контролю</i> – екзамен (20 балів).</p>
<b>Політика навчальної дисципліни</b>	<p><i>Політика щодо термінів виконання та перескладання:</i> усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін. Завдання, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75 % від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності).</p> <p><i>Політика щодо академічної доброчесності:</i> списування під час виконання робіт заборонено (в т. ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування. Документи стосовно академічної доброчесності наведені на сторінці АКАДЕМІЧНА ДОБРОЧЕСНІСТЬ ПДАУ: <a href="https://www.pdau.edu.ua/content/akademichna-dobrochesnist">https://www.pdau.edu.ua/content/akademichna-dobrochesnist</a></p> <p>Письмові роботи перевіряються на наявність плагіату. У разі виявлення факту плагіату здобувач вищої освіти отримує за завдання 0 балів і повинен повторно виконати його.</p>

	<p><i>Політика щодо відвідування:</i> відвідування занять є обов'язковим; при наявності індивідуального графіку співпраця здобувача та викладача відбувається згідно даного графіка.</p> <p>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.</p> <p>На здобувачів вищої освіти поширюється право про визнання результатів навчання, набутих у неформальній / інформальній освіті перед опануванням даної освітньої компоненти. Набуття відповідних результатів навчання можливе після успішного опанування курсів (з документальним підтвердженням) на різноманітних навчальних платформах, зокрема: Prometheus, Coursera тощо.</p> <p>Особливості неформального / інформального навчання регламентовані Положенням про порядок визнання результатів навчання, здобутих у неформальній та інформальній освіті, здобувачами вищої освіти Полтавського державного аграрного університету <a href="https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/5555/polozhennyaproporya_dok22.pdf">https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/5555/polozhennyaproporya_dok22.pdf</a>.</p> <p>Після завершення вивчення навчальної дисципліни кожен здобувач вищої освіти має пройти опитування в особистому кабінеті АСУ ПДАУ.</p>
<p><b>Передумови для вивчення навчальної дисципліни (за потреби)</b></p>	<p>навчальні дисципліни: англійська мова для науковців, бібліографія, інформаційний пошук та інтелектуальна власність, педагогіка вищої школи, стратегія стійкого розвитку в глобальному середовищі, філософія науки, методика досліджень та організація підготовки дисертаційної роботи.</p>
<p><b>Додаткові матеріали для представлення навчальної дисципліни (за потреби)</b></p>	<p>презентації, відеоролики</p>
<p><b>Рекомендовані джерела інформації</b></p>	<p style="text-align: center;"><i>Основні</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Богомоллов О.В., Перцевий Ф.В., Сафонова О.М. Технологія переробки продукції тваринництва. Харків: ВНМЦ України, 2001. 241с.</li> <li>2. Бурлака В.А., Борщенко В.В., Кривий М.М. Біологія продуктивності сільськогосподарських тварин: курс лекцій. Житомир: Вид-во ЖДУ ім. І.Франка, 2012. 191 с.</li> <li>3. Васильєва О.О. Оцінка харчових яєць, одержаних від птиці кросу Ломанн ЛСЛ Класік в умовах птахофабрики «Росія» Кременчуцького району. Науково-практична конференція професорсько-викладацького складу ПДАА. Полтава: 2016 р.</li> <li>4. Васильєва О. О. Біомаса мікрородості спіруліни-цінне джерело білку для птиці яєчних кросів. <i>Інноваційні технології та інтенсифікація розвитку національного виробництва: матеріали IV міжнар. наук. – практ. конф.</i> 30 листопада 2017 р. Тернопіль: 2017. С. 20–24.</li> <li>5. Васильєва О.О., Бондаренко О.М. Аспекти розвитку козівництва як сучасного напрямку екологічного виробництва у тваринницькій. <i>Вісник Дніпропетровського державного аграрно-економічного університету.</i> 2017. Вип. 3(45). С.60-63.</li> <li>6. Васильєва О.О., Карбан Ю.В. Козине молоко – високоцінна органічна складова в системі харчування людини. <i>Здоров'я людини: теоретичні, практичні та методичні аспекти: збірник статей за</i></li> </ol>

- результатами всеукраїнської науково-практичної інтернет конференції студентів і молодих учених 17 листопада 2016р. Полтава, ПНПУ ім. Короленка 2016. С. 71-72.
7. Горбатенко І.Ю., Гиль М.І. Біологія продуктивності сільськогосподарських тварин: навч. посіб. Херсон, 2006. 216 с.
  8. Домарецький В.А., Остапчук М.В., Українець А.І. Технологія харчових продуктів: Підручник / за ред. А.І. Українця. Київ: НУХТ, 2003. 572 с.
  9. Гринжевський М.В. Рекомендації з енергетичної оцінки ефективності технологій вирощування товарної риби Київ: ІРГ УААН, 2001. 27 с
  10. Іваненко Ф.В. Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва: навч. посіб. Київ: КНЕУ, 2010. С. 125-147.
  11. Калетник Г.М. Кулик М.Ф., Петриченко В.Ф. Основи перспективних технологій виробництва продукції тваринництва. Вінниця, 2007. 584 с.
  12. Лихач В.Я. Інноваційні технології виробництва продукції тваринництва: курс лекцій. Миколаїв: МНАУ, 2017. 365 с.
  13. Перцевий Ф.В. Промислові технології переробки м'яса, молока та риби Київ.: Інкос, 2016. 346 с.
  14. Платохін В.Я., Тюрікова І.С., Хомич Г.П. Теоретичні основи харчових виробництв. Київ: Центр навчальної літератури, 2006. 640 с.
  15. Про якість та безпеку харчових продуктів та продовольчої сировини: Закон України, 6 вер. 2005 р. *Відомості Верхов. Ради України*. 2005. № 50. С. 533.
  16. Скорченко Т.А. Технологія молочних консервів Київ: НУХТ, 2007. 232 с.
  17. Технологія м'яса та м'ясних продуктів/ за ред. М.М. Клименка. Київ: Вища освіта, 2006. 640 с.
  18. Усенко С.О., Васильєва О.О. Біотехнологія та відтворення тварин: навчальний посібник (конспект лекцій). Полтава: РВВ ПДАА, 2020. 107 с.
  19. Шаферівський Б.С. Васильєва О.О. Вплив віку досягнення живої маси 100 кг на товщину шпику гібридного молодняка свиней різних генотипів» *Науково-технічний бюлетень № 115. Інститут тваринництва НААН Харків* – 2016 р.
  20. Kagan V.E., Bayir H., Svedova A.A. Nanomedicine and nanotoxicology: two sides of the same coin. *Nanomedicine: nanotoxicology, biology and medicine*. 2005. №1. P. 313–316.
  21. Hoet P.M. Nanoparticles – known and unknown health risks. *J. of Nanobiotechnolodgy*. 2004 2. P. 12–18.

#### *Допоміжні*

1. Баль-Прилипко Л.В. Сучасний стан питання якості та безпечності м'яса та м'ясних продуктів в Україні. Київ: *Мясное дело*. №5, 2010, С. 22-25.
2. Русько Н. П. Оцінка натуральності молока за точкою його замерзання. *Вісник Полтавської державної аграрної академії*. 2011, № 2. С. 92–94.
3. Класифікація яєць і вимоги до їх якості. *Ефективне птахівництво*. 2011 . № 9. С. 22-25.
4. Національний стандарт України «Яйця курячі харчові». Технічні умови. *Ефективне птахівництво*. 2010. № 2. С. 47–48 ; № 3. С. 43–48 ; № 4. С. 44–48.
5. Проданчук Н. Г., Слободкин В. І., Левицька М. А. Перспективи впровадження нанотехнологій і наноматеріалів у харчовій промисловості, їх гігієнічна оцінка та актуальні завдання наногієни харчування. *Проблеми харчування*. 2010. №3-4. С 5-18.

6. Справочник технолога ковбасного производства/ под ред. И.А. Рогов. СПб: Профи КС, 2003. – 328 с.
7. Ярошенко Ф. Сучасні світові тенденції розвитку птахівництва. Київ.: Новий друк, 2003. 335 с.

*Інформаційні ресурси мережі Інтернет*

1. Журнал «Тваринництво сьогодні»: веб-сайт: URL: <https://nubip.edu.ua/en/node/29469> (дата звернення 30.08.2023)
2. «Вісник Полтавської державної аграрної академії» науково-виробничий фаховий журнал: веб-сайт: URL: <https://www.pdaa.edu.ua/content/visnyk-poltavskoyi-derzhavnoyi-agrarnoyi-akademiyi> (дата звернення 30.08.2023)
3. Journal “Applied Microbiology and Biotechnology”: веб-сайт: URL: <https://www.springer.com/journal/253> (дата звернення 30.08.2023)
4. Journal “Nature”. веб-сайт: URL: <https://www.nature.com/> (дата звернення 30.08.2023)

Рік введення

2023