

СИЛАБУС
навчальної дисципліни
«Технологія переробки продукції
тваринництва»

Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський) рівень
Код і найменування спеціальності, тип і назва освітньої програми	204 Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва ОПП Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва
Статус навчальної дисципліни	Обов'язкова
Курс, семестр	4 курс, 8 семестр
Трудовісність	Загальна кількість годин – 135 год. Кількість кредитів – 4,5.
Мова(и) викладання	Державна
ННІ / факультет, кафедра	Технологій тваринництва та продовольства Технології виробництва продукції тваринництва
Контактні дані розробника(ів)	Кравченко Оксана, професор кафедри технології виробництва продукції тваринництва, кандидат с.- г. наук, доцент <i>Контакти:</i> ауд. 432 (навчальний корпус 4) oksana.kravchenko@pdau.edu.ua <i>Сторінка викладача:</i> https://www.pdau.edu.ua/people/kravchenko-oksana-ivanivna
Мета вивчення навчальної дисципліни	Формування системи знань та вмінь у здобувачів вищої освіти з технології переробки продукції тваринництва, набуття ними сучасних теоретичних знань та практичних навичок з питань організації ведення переробного виробництва
Компетентності	<i>Загальні:</i> 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 <i>Спеціальні(фахові):</i> 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.
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.
Методи навчання	<i>Словесні методи</i> (лекція, розповідь пояснення); <i>наочні методи</i> (спостереження, демонстрування); <i>практичні методи</i> (лабораторні роботи, робота з навчально-методичною літературою: конспектування); <i>дослідницький; методи самостійної роботи вдома.</i>
Програма навчальної дисципліни	Тема 1. Товарознавча класифікація та санітарні вимоги до якості яєць сільськогосподарської птиці. Тема 2. Хімічний склад та біологічна цінність яєць. Тема 3. Технологія переробки яєць сільськогосподарської птиці. Тема 4. Класифікація меду та його фізико-хімічні властивості. Тема 5. Класифікація продукції бджільництва та їх характеристика. Тема 6. Загальна характеристика рибної сировини. Тема 7. Технологія консервування рибної сировини. Тема 8. Технологія в'ялення і копчення риби. Тема 9. Технологія рибних консервів і напівфабрикатів.
Стратегія оцінювання результатів навчання	Виконання та захист лабораторних робіт - 27 балів Опитування – 18 балів. Виконання та захист самостійних робіт – 35 балів. Екзамен - 20 балів.
Політика навчальної дисципліни	Політика щодо термінів виконання та перескладання: 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). За порушення дисципліни здобувач вищої освіти отримує на занятті 0 балів та зобов'язаний відпрацювати таке заняття. Списування під час контрольної роботи заборонено (у т. ч. із використанням мобільних пристроїв). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування. 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 кредитнотрансферної системи. Організаційні процеси навчання за програмами академічної мобільності регламентуються Положенням про 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, здобутих у неформальній та інформальній освіті, здобувачами вищої освіти Полтавського державного аграрного університету.

Передумови для вивчення навчальної дисципліни (за потреби)	Основи фахової діяльності; Хімія, Анатомія і фізіологія сільськогосподарських тварин; Біоетика і біобезпека; Біохімія; Навчальна практика «Технологія переробки продукції тваринництва»; Основи стандартизації, метрології, сертифікації і управління якістю продукції.
Додаткові матеріали для представлення навчальної дисципліни (за потреби)	Презентація, відеоролики
Рекомендовані джерела інформації	Основні 1. Бондаренко О.М., Усачова В.Є. Технологія виробництва продукції бджільництва: практикум. Полтава, 2018. 180 с. 2. Броварський В.Д., Лосєв О.М., Головецький І.І. Технологія виробництва продукції бджільництва: навчальний посібник. НУБіП, 2013. 156 с. 3. Давидов О.М., Темніханов Ю. Основи ветеринарно-санітарного контролю в рибористві. К.: «Інкос», 2004. 144 с. 4. Димань Т. М. Безпека продовольчої сировини і харчових продуктів : підручник. К. : Видавничий центр «Академія», 2011. 516 с. 5. Черевко О. І., Крайнюк Л. М., Касілова Л. О. Методи контролю якості харчової продукції : навчальний посібник. Суми : Університетська книга, 2012. 512 с. 6. Шалак М. В. Технологія переробки рибної продукції. Дизайн ПРО, 2001. 240 с. Допоміжні: 1. ДСТУ 4229:2003. Віск бджолиний пасічний. Технічні умови: [Чинний від 2005-01-01]. К.: Держспоживстандарт України, 2004. 12 с. (Інформація та документація). 2. ДСТУ 4378:2005 Риба океанічного промислу заморожена. Технічні умови. [Чинний від 2005-07-01]. К.: Держспоживстандарт України. 2005. (Інформація та документація). 3. ДСТУ 4497:2005 Мед натуральний. Технічні умови. [Чинний від 2007-01-01]. К.: Держспоживстандарт України. 2006. (Інформація та документація). 4. ДСТУ 4868:2007 Риба заморожена. Технічні умови. [Чинний від 2009-01-01]. К.: Держспоживстандарт України. 2007. (Інформація та документація). 5. ДСТУ 5028:2008 Яйця курячі харчові. Технічні умови. [Чинний від 2010-06-01]. Держспоживстандарт України. 2009. (Інформація та документація). 6. ДСТУ 6025:2008 Риба солена. Технічні умови. Технічні умови. Чинний від 2010-01-01]. К.: Держспоживстандарт України. 2008. (Інформація та документація). 7. ДСТУ 7813:2015 Риба пряно-копчена. Технічні умови. [Чинний від 2016-04-01]. К.: Держспоживстандарт України. 2015. (Інформація та документація). 8. ДСТУ 8126:2015 Консерви рибні. Риба в желе. Технічні умови. [Чинний від 2017-01-01]. К.: Держспоживстандарт України. 2015. (Інформація та документація). 9. ДСТУ 8719:2017 Продукти яєчні. Технічні умови. [Чинний від 2019-01-01]. К.: Держспоживстандарт України. 2017. (Інформація та документація).
Рік введення	2023 р..