

## СИЛАБУС навчальної дисципліни «Сучасні тенденції технології переробки продукції тваринництва»

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО НАВЧАЛЬНУ ДИСЦИПЛІНУ	
Рівень вищої освіти	третій (освітньо-науковий) рівень
Код і найменування спеціальності	204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва
Тип і назва освітньої програми	Освітньо-наукова програма Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва
Курс, семестр	2 курс, 3, 4 семестр
Обсяг і форма семестрового контролю з навчальної дисципліни	Кількість кредитів ЄКТС – 7, Загальна кількість годин – 210, із яких: лекцій – 40 год., лабораторних занять – 30 год. Форма семестрового контролю – залік / екзамен
Мова (-и) викладання	Державна
Навчально-науковий інститут / факультет, кафедра	Факультет технологій тваринництва та продовольства, кафедра біології продуктивності тварин імені академіка О.В. Квасницького
Контактні дані розробника (-ів)	Викладачі: <b>Шостя Анатолій</b> , д.с.-г. н., с. н. с., професор кафедри біології продуктивності тварин імені академіка О.В. Квасницького контакти: к. 422 (навчальний корпус № 4)  с <b>Фесенко Оксана</b> , к. с.-г. н., с. н. с., доцент кафедри біології продуктивності тварин імені академіка О.В. Квасницького Контакти: к. 444 (навчальний корпус №4) <a href="mailto:oksana.fesenko@pdaa.edu.ua">oksana.fesenko@pdaa.edu.ua</a> сторінка викладача: <a href="https://www.pdau.edu.ua/people/fesenko-oksana-grygorivna">https://www.pdau.edu.ua/people/fesenko-oksana-grygorivna</a> а
МІСЦЕ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ В ОСВІТНІЙ ПРОГРАМІ	
Статус навчальної дисципліни	Обов'язкова
Передумови для вивчення навчальної дисциплін	Знання з дисциплін «Сучасні тенденції розвитку технологій у тваринництві»; «Англійська мова академічного спрямування», «Сучасні інформаційні технології в науковій діяльності».

<p><b>Компетентності</b></p>	<p><i>Інтегральна компетентність.</i></p> <p>Здатність продукувати нові ідеї, розв'язувати комплексні проблеми професійної та/або дослідницько-інноваційної діяльності у сфері технологій виробництва і переробки продукції тваринництва, застосовувати методологію наукової та педагогічної діяльності, а також проводити власне наукове дослідження з дотриманням академічної доброчесності, результати якого мають наукову новизну, теоретичне та практичне значення.</p> <p><i>Загальні</i></p> <p>ЗК 1. Здатність розв'язувати комплексні проблеми технологій виробництва і переробки продукції тваринництва на основі системного наукового світогляду та загального культурного кругозору із дотриманням принципів професійної етики та академічної доброчесності.</p> <p>ЗК 2. Здатність генерувати нові ідеї (креативність).</p> <p>ЗК 4. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.</p>
	<p>СК 1. Здатність виявляти, формулювати та вирішувати проблеми дослідницького характеру в сфері технологій виробництва і переробки продукції тваринництва та з дотичних до неї міждисциплінарних напрямів, оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.</p> <p>СК 4. Здатність ініціювати, розробляти і реалізовувати комплексні наукові та/або інноваційні проекти у сфері технологій виробництва і переробки продукції тваринництва та дотичні до неї міждисциплінарні проекти.</p> <p>СК 6. Здатність застосовувати у науковій діяльності сучасні методи та інструменти досліджень у сфері технологій і переробки продукції тваринництва, методи моделювання, аналізу даних та оптимізації, цифрові технології, спеціалізоване програмне забезпечення, системи прийняття рішень, бази даних та інші електронні ресурси.</p> <p>СК 7. Здатність застосовувати теоретичні знання і наукові методи для організації технологічних процесів виробництва та переробки продукції тваринництва.</p> <p>СК 8. Здатність визначати напрямки підвищення ефективності технологій виробництва та переробки продукції тваринництва з урахуванням принципів органічного виробництва, вимог міжнародних і національних стандартів сертифікації, екологічної безпеки, добробуту тварин та сталого розвитку аграрних систем.</p> <p>СК 10. Здатність досліджувати якість продукції тваринництва враховуючи технологію її одержання, первинну обробку, зберігання, транспортування переробку.</p>
<p><b>Результати навчання</b></p>	<p>РН1. Застосовувати передові концептуальні та методологічні знання з технологій виробництва і переробки продукції тваринництва та на межі предметних галузей, а також дослідницькі навички, необхідні для проведення наукових і прикладних досліджень на рівні останніх світових досягнень, отримання нових знань та/або здійснення інновацій.</p>

	<p>PH2. Глибоко розуміти сучасні проблеми технологій виробництва і переробки продукції тваринництва, враховуючи світові досягнення в галузі аграрних наук і продовольства з урахуванням етики та академічної доброчесності, техніко-економічних, правових і екологічних аспектів.</p> <p>PH10. Здійснювати наукові дослідження та формувати нові науково обґрунтовані знання у сфері технологій виробництва і переробки органічної продукції тваринництва з урахуванням принципів органічного виробництва, вимог міжнародних і національних стандартів сертифікації, екологічної безпеки, добробуту тварин та сталого розвитку аграрних систем.</p>
<b>РОЛЬ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ У ФОРМУВАННІ СОЦІАЛЬНИХ НАВИЧОК</b>	
формування у здобувачів вищої освіти ціннісного ставлення до комунікації, лідерства, керування емоціями, особистісного розвитку	
<b>МЕТА ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ</b>	
формування знань і навичок щодо організації удосконалення технологій виробництва і переробки високоякісної продукції тваринництва	
<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> Сучасні технології, які забезпечують зберігання продуктів.</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 промисловості.</p>	
<b>МЕТОДИ НАВЧАННЯ І ВИКЛАДАННЯ</b>	
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)	
<b>ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ</b>	
<b>Схема нарахування балів, шкала та критерії оцінювання результатів навчання</b>	Наведені у Додатку до силабусу

## ПОЛІТИКА ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ ТА ОЦІНЮВАННЯ

<b>щодо термінів виконання та перескладання</b>	При недотриманні термінів виконання завдань здобувач вищої освіти може доздати їх з узгодженням та дозволу викладача: Здобувачу вищої освіти, який одержав під час екзаменаційної сесії незадовільну оцінку (FX) або не був допущений до семестрового контролю, дозволяється ліквідувати підсумкову академічну заборгованість. Термін ліквідації підсумкової академічної заборгованості встановлює деканат, але зазвичай не довше, ніж два тижні після початку наступного навчального семестру. Особливості перескладання регламентовані «Положенням про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти в Полтавському державному аграрному університеті»,
<b>- щодо академічної доброчесності</b>	Здобувачі вищої освіти повинні дотримуватись вимог чинних нормативних документів стосовно академічної доброчесності, дотримуватися академічної чесності і етичної поведінки в освітньому середовищі. Вона передбачає: впровадження принципів чесності, прозорості і незалежності; діяти у навчальних ситуаціях із позицій академічної доброчесності та професійної етики; вміти давати моральну оцінку власним вчинкам, співвідносити їх із моральними та професійними нормами, <a href="https://www.pdau.edu.ua/content/akademichna-">https://www.pdau.edu.ua/content/akademichna-</a>
<b>- щодо відвідування занять</b>	Відвідування занять є обов'язковим. Усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін. При отриманні на занятті 0 балів та пропущені заняття здобувач вищої освіти зобов'язаний відпрацювати
<b>- щодо зарахування результатів неформальної / інформальної освіти</b>	На здобувачів вищої освіти поширюється право про визнання результатів навчання, набутих у неформальній / інформальній освіті. Набуття відповідних результатів навчання можливе після успішного опанування курсів (з документальним підтвердженням) на різноманітних навчальних платформах, конференціях, семінарах, круглих столах. Особливості неформального / інформального навчання регламентовані «Положенням про порядок визнання результатів навчання, здобутих у неформальній та інформальній освіті здобувачами вищої освіти Полтавського державного аграрного університету»,
<b>- щодо оскарження результатів оцінювання</b>	Після оголошення результатів поточного або семестрового контролю здобувач освіти має право звернутися до викладача з проханням надати роз'яснення щодо отриманої оцінки. У разі неможливості спільного врегулювання ситуації здобувач вищої освіти має право оскаржити результати контрольних заходів. Результат оцінювання може бути оскаржений не пізніше наступного робочого дня після його оголошення. Особливості оскарження результату оцінювання регламентовані «Положенням про оцінювання результатів навчання здобувачів»,

### РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

#### Основні:

1. Безпечність та якість м'яса і м'ясних продуктів. Контроль виробництва в контексті НАССР: навч. посіб. для вузів/ Л.В. Пешук, І.І. Штик, Р.А. Кривобік, Н.В. Новікова. Одеса: Олді+, 2024. 346 с.

2. Богомолів О.В., Перцевий Ф. В., Сафонова О. М. Технологія переробки продукції тваринництва. Харків: ВНМЦ України, 2001. 241с.
3. Грек О.В., Скорченко Т.А. Технологія комбінованих продуктів на молочній основі. Підручник. К.: НУХТ, 2012. 362 с.
4. Домарецький В.А., Остапчук М.В., Українець А.І. Технологія харчових продуктів: Підручник / за ред. А.І. Українця. Київ: НУХТ, 2003. 572 с.
5. Інноваційні технології виробництва і переробки продукції тваринництва: курс лекцій з вивчення дисципліни для здобувачів III рівня вищої освіти «доктори філософії» спеціальності 204 «ТВППТ» денної та заочної форми навчання / М.О. Шалімов. Одеса: ОДАУ, 2020. 181 с.
6. Інноваційні технології та обладнання переробки молока : навч. посіб. / О. А. Півоваров, О. С. Ковальова, В. С. Кошулько, О. О. Тертишний. Дніпро : ДДАЕУ, 2025. 461 с.
7. Калетник Г. М. , Кулик М. Ф., Петриченко В. Ф. Основи перспективних технологій виробництва продукції тваринництва. Вінниця, 2007. 584 с.
8. Лихач В. Я. Інноваційні технології виробництва продукції тваринництва: курс лекцій. Миколаїв: МНАУ, 2017. 365 с.
9. Перцевий Ф. В. Промислові технології переробки м'яса, молока та риби Київ.: Інкос, 2016. 346 с.
10. Півоваров О.А., Ковальова О.С., Кошулько В.С. Інноваційні технології переробки риби, рибних відходів, нерибних і морських продуктів : Навчальний посібник. Дніпро : ДДАЕУ, 2024. 334 с.
11. Платохін В. Я., Тюрікова І. С., Хомич Г. П. Теоретичні основи харчових виробництв. Київ: Центр навчальної літератури, 2006. 640 с.
12. Скорченко Т. А. Технологія молочних консервів Київ: НУХТ, 2007. 232 с.
13. Технологія м'яса та м'ясопродуктів з елементам НАССР:/ Головка М.П., Власенко І. Г., Головка Т.М., Семко Т.В. Навчальний посібник. Т 38. Х.: Світ Книг, 2021. 438 с.
14. Технологія м'яса та м'ясних продуктів/ за ред. М. М. Клименка. Київ: Вища освіта, 2006. 640 с.

#### *Допоміжні*

1. Баль-Прилипко Л.В., Слободянюк Н.М., Леонова Б.І., Крижова Ю.П. Актуальні проблеми м'ясопереробної галузі: Підручник / Л.В. Баль-Прилипко, Н.М. Слободянюк, Б.І. Леонова, Ю.П. Крижова. К.: Видання друге, виправлене та доповнене. 2016. 569 с.
2. Волошинов В., Гутий Б., Шостя А, Усенко С., Слинько В., Фесенко О., Іжболдіна О. Морфологічний склад туш свиней данського і канадського походження та вплив статі й передзабійної маси на їх якість. *Науковий вісник ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького. Серія: Сільськогосподарські науки*, 2024, т 26, № 101. С. 182-193
3. ДСТУ 53155-2008 "Технічні умови на рідкі та сухі яєчні продукти".
4. ДСТУ 8719:2017 «Продукти яєчні. Технічні умови».
5. Карпенко О. В., Анциферов Д. Г. Використання методів сенсорного аналізу для оцінки якості яєць. The 9 th International scientific and practical conference “European scientific discussions”. Potere della ragione Editor. Rome. Italy. 2021. P. 18 – 25.
6. Нанотехнології та наноматеріали в харчовій промисловості / Габ А. І., Калакура М.М., Кущевська Н. Ф., Малишев В. В. Вчені записки Таврійського національного університету імені В.І. Вернадського. Серія: Технічні науки. Т. 29 (68), 2018. № 1(3). С. 37-41
7. Стандартизація у тваринництві : навч. посіб. / Ібатуллін І.І., Пабат В.О.,

Маньковський А.Я. [та ін.]. За заг. ред. д. с.-г. н., акад. НААН України І.І. Ібатулліна. – Вид. 2-ге. К.: Видавництво Ліра-К, 2017. 548 с.

8. Харчові добавки: тексти лекцій для студентів спеціальності 181 "Харчові технології" / Уклад.: Гуменюк О.Л. Чернігів: ЧНТУ, 2019. 177 с.

9. Харчові технології : навч. посібник у 2 ч. Ч. 1 / Ф. В. Перцевой, та ін. Х.: ХДУХТ, 2019. 288 с.

*Інформаційні ресурси мережі інтернет:*

1. Закон України Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#Text> (дата звернення 28.08.2025)..

2. Закон України Про внесення змін до деяких законів України щодо підвищення безпечності та якості харчових продуктів <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/3947-20#Text> (дата звернення 28.08.2025)

3. Закон України Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2639-19#Text> (дата звернення 28.08.2025)

4. Закон України Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-D0%B2%D1%80/ed20021113/conv#Text> (дата звернення 28.08.2025)

5. Напрями інтеграції виробництва і переробки тваринницької продукції. Офіційний сайт URL: <http://www.economy.nayka.com.ua/?op=1&z=2407>(дата звернення 28.08.2025).

6. Технологія зберігання та переробки сільськогосподарської продукції. URL: <https://core.ac.uk/download/pdf/32617595.pdf>. (дата звернення 28.08.2025).

7. Ультразвукова обробка меду : [https://www.hielscher.com/uk/honey\\_01.htm](https://www.hielscher.com/uk/honey_01.htm) (дата звернення 28.08.2025).

**Реквізити  
затвердження**

Затверджено на засіданні кафедри біології продуктивності тварин імені академіка О.В. Квасницького протокол від 01.09.2025 № 1

## СХЕМА НАРАХУВАННЯ БАЛІВ, ШКАЛА ТА КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

### Схема нарахування балів з навчальної дисципліни (третій семестр)

Назва теми	Форми контролю результатів навчання здобувачів вищої освіти			Разом
	Виконання лабораторних робіт	Розв'язування тестів	Виконання завдань самостійної роботи	
<b>Тема 1.</b> Сучасні тенденції виробництва і переробки тваринницької продукції.				
<b>Тема 2.</b> Застосування сучасних добавок та білкових препаратів при виробництві продуктів харчування.				
<b>Тема 3.</b> Роль ферментів в сучасних технологіях переробки продукції тваринництва.				
<b>Тема 4.</b> Сучасні технології, які забезпечують зберігання продуктів.				
<b>Тема 5.</b> Сучасні тенденції розвитку м'ясопереробної галузі				
<b>Тема 6.</b> Сучасні технології забою, первинної обробки м'яса та оцінки його якості.				
<b>Разом</b>				

### Схема нарахування балів з навчальної дисципліни (четвертий семестр)

Назва теми	Форми контролю результатів навчання здобувачів вищої освіти				Разом
	Виконання лабораторних робіт	Розв'язування тестів	Виконання завдань самостійної	Екзамен	
<b>Тема 7.</b> Сучасні тенденції виробництва молочних продуктів					
<b>Тема 8.</b> Сучасні технології переробки риби. Виробництво рибних консервів та пресервів					
<b>Тема 9.</b> Використання та переробка яєць сільськогосподарської птиці на сучасних птахо підприємствах					
<b>Тема 10.</b> Сучасні технології переробки продукції бджільництва					
<b>Тема 11.</b> Напрями використання нанотехнологій у харчовій промисловості					
<b>Екзамен</b>					
<b>Разом</b>					

### Шкала та критерії оцінювання виконання завдань на лабораторних заняттях

Кількість балів	Критерії оцінювання
	Виконані всі завдання, викладені результати та висновки по роботі, відмінна відповідь.
	Виконані всі завдання, викладені результати та висновки по роботі, добра відповідь.
	Виконані всі завдання, викладені результати та висновки по роботі, добра відповідь з невеликою кількістю неточностей.
	Виконані всі завдання, не повністю викладені результати та висновки по роботі, задовільна відповідь з невеликою кількістю неточностей.
	Виконані не всі завдання, відповідь середнього та нижче середнього рівня.

### **Шкала та критерії оцінювання виконання завдань самостійної роботи**

<i>Кількість балів</i>	<i>Критерії оцінювання</i>
	Повністю розкрита відповідь, відмінне виконання завдань самостійної роботи, чіткі відповіді на додаткові запитання
	Повністю розкрита відповідь, відмінне виконання завдань самостійної роботи, задовільні відповіді на додаткові запитання
	Розкрита відповідь та повне виконання завдань самостійної роботи, допускаються невеликі неточності
	Неповна відповідь та виконання завдань самостійної роботи

### **Шкала та критерії оцінювання екзамену**

<i>Кількість балів</i>	<i>Критерії оцінювання</i>
	Студент логічно мислить і будує відповідь, вільно використовує набуті теоретичні знання при аналізі практичного матеріалу, висловлює своє ставлення до тих чи інших проблем, пов'язує програмовий матеріал із профілем, демонструє високий рівень засвоєння практичних навичок.
	Студент аргументовано викладає матеріал, висловлює свої міркування з приводу тих чи інших проблем, але припускається певних неточностей і похибок у логіці викладу теоретичного матеріалу або при аналізі практичного.
	Студент непереконливо відповідає (відсутні приклади), плутає поняття, додаткові питання викликають невпевненість або відсутність стабільних знань; виконуючи практичні завдання, виявляє неточності у знаннях.
	Студент орієнтується в загальних теоретичних питаннях і може згадати окремі питання.

### **Шкала та критерії оцінювання за розв'язування тестів.**

Комплекти тестових завдань, в залежності від тем складаються з 8, 12 та 14 питань. За кожну правильну відповідь нараховується 0,5 бали. Максимальна сума балів за розв'язування тестів складає відповідно запланованих тем 4, 6 та 7 балів