

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО НАВЧАЛЬНУ ДИСЦИПЛІНУ

Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський)
Код і найменування спеціальності	204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва
Тип і назва освітньої програми	Освітньо-професійна програма Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва
Курс, семестр	4 курс, 7 семестр
Обсяг і форма семестрового контролю з навчальної дисципліни	Кількість кредитів ЄКТС – 3 Загальна кількість годин – 90, із яких: лекцій – 16 год., лабораторні заняття – 14 год. Форма семестрового контролю – екзамен.
Мова викладання	Державна
Факультет, кафедра	Факультет технологій тваринництва та продовольства Кафедра харчових технологій
Контактні дані розробника	Будник Ніна, к.т.н, доцент Контакти: (навчальний корпус № 5к) e-mail: nina.budnyk@pdau.edu.ua , Профайл: https://www.pdau.edu.ua/people/budnik-nina-vasilivna

МІСЦЕ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ В ОСВІТНІЙ ПРОГРАМІ

Статус навчальної дисципліни	Обов'язкова
Передумови для вивчення навчальної дисципліни	Основи фахової діяльності, Біохімія, Хімія, Анатомія і фізіологія сільськогосподарських тварин, Гігієна сільськогосподарських тварин, Годівля тварин і технологія кормів, Основи стандартизації, метрології, сертифікації і управління якістю продукції, Розведення сільськогосподарських тварин.
Компетентності	загальні: 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.
Результати навчання	ПРН 1. Забезпечувати дотримання параметрів та контролювати технологічні процеси з виробництва і переробки продукції тваринництва. 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. ПРН 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.
РОЛЬ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ У ФОРМУВАННІ СОЦІАЛЬНИХ НАВИЧОК (SOFT SKILLS)	
ОК сприяє набуттю комплексу соціальних навичок (soft skills), важливих для сучасного фахівця: критичне мислення і аналіз, толерантність, уміння формувати власну думку, навички таймменеджменту, комунікативні і презентаційні навички.	
МЕТА ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	
Формування теоретичних знань та практичних навичок з первинної переробки худоби і птиці, обробки субпродуктів, шкур та кишкової сировини, виробництва ковбасних виробів, м'ясних напівфабрикатів та консервів, набуття професійних знань по зберіганню, консервуванню і переробленню м'яса на якісну, конкурентоспроможну продукцію із використанням сучасних підходів та інноваційних технологій.	

ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	
Тема 1. Характеристика м'ясопереробної галузі України. Тема 2. Первинна переробка худоби та птиці. Тема 3. Технологія обробки субпродуктів. Тема 4. Технологія обробки кишкової сировини та шкур. Тема 5. Асортимент м'ясопродуктів, характеристика основної та допоміжної сировини. Тема 6. Характеристика основних технологічних процесів виробництва м'ясопродуктів. Тема 7. Технологія виробництва ковбасних виробів та напівфабрикатів. Тема 8. Технологія виробництва м'ясних консервів.	
МЕТОДИ НАВЧАННЯ І ВИКЛАДАННЯ	
Словесні методи: лекція, розповідь, пояснення; бесіда; Наочні методи: ілюстрування; демонстрування; Практичні методи: вправи; практичні роботи; робота з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування, підготовка реферату Мультимедійні методи: використання мультимедійних презентацій. Методи формування пізнавальних інтересів: створення ситуації інтересу й новизни навчального матеріалу; метод використання життєвого досвіду; навчальні дискусії для вирішення проблемної ситуації Методи усного контролю: опитування, доповідь; Методи письмового контролю: контрольна робота; самостійна робота; творче завдання Інтерактивні методи: дискусії, диспути, проектування професійних ситуацій	
ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ	
Схема нарахування балів, шкала та критерії оцінювання результатів навчання	Наведені у Додатку до силабусу
ПОЛІТИКА ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ ТА ОЦІНЮВАННЯ	
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).
щодо академічної доброчесності	списування під час виконання робіт заборонено (в т. ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати під час розрахунків на практичних заняттях (програми КАЛЬКУЛЯТОР). Документи стосовно академічної доброчесності наведені на сторінці АКАДЕМІЧНА ДОБРОЧЕСНІСТЬ ПДАУ:

	https://www.pdaa.edu.ua/content/akademichna-dobrochesnist . Письмові роботи перевіряються на наявність плагіату. У разі виявлення факту плагіату здобувач вищої освіти отримує за завдання 0 балів і повинен повторно виконати його.
щодо відвідування занять	відвідування занять є обов'язковим: при наявності індивідуального графіку співпраця здобувача та викладача відбуваються згідно даного графіка.
щодо зарахування результатів неформальної/інформальної освіти	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. 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.
щодо оскарження результатів оцінювання	здобувач вищої освіти у випадку якщо він не згоден з оцінкою його знань, має право на оскарження результатів оцінювання.

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

Основні

1. Баль-Прилипко Л. В. Технологія зберігання, консервування та переробки м'яса : підручник. Київ, 2010. 469 с.
2. Віннікова Л. Г., Поварова Н. М., Синиця О. В. Основи птахівництва та переробки птиці. Київ : Освіта України, 2020. 216 с.
3. Віннікова Л. Г. Теорія і практика переробки м'яса : навч. посіб. Ізмаїл: СМІЛ, 2000. 172 с.
4. Власенко В. В., Крамаренко В. В., Гирич С. В. Основи технології та товарознавства ковбас і м'ясокопченостей. Вінниця : Гіпаніс, 2001. 276 с.
5. Клименко М. М., Пасічний В. М., Масліков М. М. Технологія проектування м'ясо-жирових підприємств м'ясної промисловості. Вінниця 2005. 369 с.
6. Технологія м'яса та м'ясних продуктів: підручник Клименко М. М., Віннікова Л. Г., Береза І. Г. та ін. Київ : Вища освіта, 2006. 640 с.
7. Янчева М. О., Пешук Л. В., Дроменко О. Б. Фізико-хімічні та біохімічні основи технології м'яса та м'ясопродуктів : навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2009. 304 с.
8. Пешук Л.В. Технологія переробки вторинних продуктів м'ясної галузі :

підручник. Нац. ун-т харч. технол. Київ : ЦУЛ, 2018. 366 с

9. Про інформацію для споживачів харчових продуктів : Закон України від 06.12.2018 р. № 2639-VIII. (в редакції від 23.11.2023, № 3193-IX). Дата оновлення : URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2639-19#Text> (дата звернення 14.01.2025).

Допоміжні

1. ДСТУ 4668:2006. Продукти зі свинини варені, копчено-варені, копчено-запечені, запечені, смажені, сирокочені. Загальні технічні умови. [Чинний від 2007-07-01]. Київ : Держспоживстандарт України, 2007. 26 с. 29.
2. ДСТУ 4435:2005. Ковбаси напівкопчені. Загальні технічні умови. [Чинний від 2006-07-01]. Київ : Держспоживстандарт України, 2006. 20 с. 30.
3. ДСТУ 4436:2005. Ковбаси варені, сосиски, сардельки, хліби м'ясні. Зальні технічні умови. [Чинний від 2006-07-01]. Київ : Держспоживстандарт України, 2006. 31 с. 31.
4. ДСТУ 4427:2005. Ковбаси сирокочені та сиров'ялені. Загальні технічні умови. [Чинний від 2006-07-01]. Київ : Держспоживстандарт України, 2006. 18 с.
5. Budnik Nina Influence of thermal processing by steam convector of the pickled game meat / L. Peshuk, N. Budnik, O. Gorbach, O. Galenko // Ukrainian Journal of Food Science «Food Science and Technology Abstracts». Kyiv: National University of Food Technologies , 2018. Issue. 2, volume 6. P. 205-217.
6. An. Zahorulko, A. Zahorulko, M.Yancheva, O. Dromenko, M. Sashnova, K. Petrova, L. Polozhyshnikova, N. Budnyk. Improvement of the continuous. «Pipe in pipe» Pasteurization unit. *Eastern-European Journal of Enterprise Technologies*, 2020 Volume 4, Issue 11, 70-75.
DOI: 10.15587/1729-4061.2020.208990
7. Design of apparatus for low-temperature processing of meat delicacies / A. Zahorulko, O. Cherevko, A. Zagorulko, M. Yancheva, N. Budnyk, Y. Nakonechna, N. Oliynyk, N. Novogorodska. *Technology and equipment of food production*. 2021. С 6-12. <https://doi.org/10.15587/1729-4061.2021.240675>
8. A prospective method to use waste of walnuts / Inna S. Tiurikova, Vitalii L. Prybylskyi, Valentyna L. Ishchenko, Alla P. Kainash, Nina V. Budnyk / *Journal of Chemistry and Technologies*. 2021. Vol. 29 No. 2. 331-341. DOI: <https://doi.org/10.15421/jchemtech.v29i2.213567>
9. Герасименко, Т. М., Сільченко, К. П., Готвянська, А. С., Кирсанова, Г. В., Будник, Н. В., Кайнаш, А. П., Положишникова, Л. О., Тараймович, І. В. (2021). Розробка шнекової терморадіаційної сушарки для сушіння вичавок рослинного походження. *Eastern-European Journal of Enterprise Technologies*, 3(1 (111)), 62–69. <https://doi.org/10.15587/1729-4061.2021.232116>
10. Zahorulko, A., Zagorulko, A., Liashenko, B., Mikhaylov, V., Budnyk, N., Kainash, A., Bondar, M., Skoromna, O., & Ibaiev, E. (2022). Development of apparatus for frying semi-finished meat cut. *Eastern-European Journal of Enterprise Technologies*, 3(11 (117)), 69–76. <https://doi.org/10.15587/1729-4061.2022.259433>

11. Загорулько, А. М., Загорулько, О. Є., Янчева, М. О., Савінок, О. М., Яковець, Л. А., Желева, Т. С., Скоромна, О. І., Сушко, Л. Ф., Кайнаш, А. П., Будник, Н. В. (2023). Удосконалення способу виробництва м'ясних посічених напівфабрикатів з додаванням сушеного напівфабрикату високого ступеня готовності. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 2(11 (122)), 6–14. <https://doi.org/10.15587/1729-4061.2023.276249>

Інформаційні ресурси

1. Рекомендації по харчуванню. URL: <https://uda.in.ua/category/recommendations/>
2. Ukrainian Association Ayurveda – Yoga. URL: <https://uaay.org/en/research-andpublications/>
3. Аюрведа-192. URL: <https://ayurveda192.ua/>
4. Центр Расаяна. URL: <https://www.facebook.com/ayurvedatsentr.rasayan11>. «Аюрведа» – «наука життя» і секрет довголіття? .
5. Верховна рада України. Офіційний вебпортал парламенту України. Законодавство. <https://www.rada.gov.ua/news/zak>.
6. Інформаційне забезпечення у сфері технічного регулювання ДП "Укрметрестандарт". Каталог НД on-line. http://csm.kiev.ua/index.php?option=com_content&view=article&id=3731&Itemid=139&lang=uk
7. Державна служба України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів. <https://dpss.gov.ua/publicnainformaciya>.
8. Міністерство охорони здоров'я України <https://moz.gov.ua/nakazi-moz>
9. Стандарт FAO CAC/GL 31 – 1999. Codex Guidelines for the Sensory Evaluation of Fish and Shellfish in Laboratories. URL: https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXG%2B31-1999%252FCXG_031e.pdf (дата звернення: 09.02.2022).

Реквізити затвердження

Затверджено на засіданні кафедри харчових технологій, протокол від 15.01.2025 № 10

Додаток до силабуса
Схема нарахування балів із навчальної дисципліни

Назва теми	Форми контролю результатів навчання здобувачів вищої освіти				Разом
	опитування	виконання завдань на лабораторних заняттях	виконання завдань самостійної роботи	екзамен	
Тема 1. Характеристика м'ясо-переробної галузі України.	2	-	8		10
Тема 2. Первинна переробка худоби та птиці.	2	4	4		10
Тема 3. Технологія обробки субпродуктів.	2	4	4		10
Тема 4. Технологія обробки кишкової сировини та шкур.	2	4	4		10
Тема 5. Асортимент м'ясопродуктів, характеристика основної та допоміжної сировини.	2	4	4		10
Тема 6. Характеристика основних технологічних процесів виробництва м'ясопродуктів.	2	4	4		10
Тема 7. Технологія виробництва ковбасних виробів та напівфабрикатів.	2	4	4		10
Тема 8. Технологія виробництва м'ясних консервів.	2	4	4		10
Всього	16	28	36	20	100

Шкала та критерії оцінювання

опитування

Кількість балів	Критерій оцінювання
2	ЗВО у повному обсязі знає, чітко засвоює знання з дисципліни, робить відповідні висновки; аргументує свої думки. Повна та обґрунтована відповідь, демонстрація глибокого розуміння теми
1	ЗВО частково показує знання, розуміє і середньо засвоює матеріал, робить відповідні висновки проте орієнтується на підказки викладача. Часткова відповідь, недостатнє розуміння матеріалу
0	ЗВО не володіє в повному обсязі опрацьованим матеріалом, та не може дати відповідь на поставлене питання

виконання завдань на лабораторних заняттях

Кількість балів	Критерій оцінювання
4	ЗВО у повному обсязі виконав завдань на лабораторному занятті, відповідав на поставлені додаткові питання, робить відповідні висновки; аргументує свої думки
3	ЗВО правильно виконав завдання на лабораторному занятті, відповідав на поставлені додаткові питання, робить відповідні висновки
2	ЗВО виконав завдання на лабораторному занятті, відповідав на поставлені додаткові питання, орієнтуючись на підказки викладача, робив відповідні висновки; не може аргументувати свої думки; допускався помилок
1	ЗВО не у повному обсязі виконав завдань на лабораторному занятті, погано відповідав на поставлені додаткові питання, орієнтуючись на підказки викладача; не може аргументувати свої думки
0	ЗВО не виконав завдань лабораторного заняття

виконання завдань самостійної роботи

Кількість балів	Критерій оцінювання
3-4 (4-6*)	робота виконана якісно, містить аналіз і висновки
1-2 (1-3*)	виконана частково, є помилки або недостатньо розкрита тема
0	робота не виконана

* - для теми 1

екзамен

Вид завдання	Бали	Критерій оцінювання
Для 1-го і 2-го теоретичного питання	0	відсутність відповіді на теоретичне питання, що не дає можливість оцінити формування компетентностей та отримання програмних результатів навчання у здобувача вищої освіти
	1-2	часткове виконання теоретичного завдання з суттєвими помилками і поверховим розумінням засад теоретичних та експериментальних наукових досліджень
	3-4	неповне виконання теоретичного завдання з помилками і поверховим розумінням засад теоретичних та експериментальних наукових досліджень
	5	виконання теоретичного завдання з помилками і частковим розумінням засад теоретичних та експериментальних наукових досліджень
	6	правильне виконання теоретичного завдання з певними недоліками і розумінням засад природничих, фундаментальних та інженерних наук
	7	теоретичне питання розкрито повністю, що свідчить про сформовану здатність підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти
Для 3-го теоретичного питання	0	відсутність відповіді на теоретичне питання, що не дає можливість оцінити формування компетентностей та отримання програмних результатів навчання у здобувача вищої освіти
	1-2	часткове виконання теоретичного завдання з суттєвими помилками і поверховим розумінням засад теоретичних та експериментальних наукових досліджень
	3	неповне виконання теоретичного завдання з помилками і поверховим розумінням засад теоретичних та експериментальних наукових досліджень
	4	виконання теоретичного завдання з помилками і частковим розумінням засад теоретичних та експериментальних наукових досліджень
	5	правильне виконання теоретичного завдання з певними недоліками і розумінням засад природничих, фундаментальних та інженерних наук
	6	теоретичне питання розкрито повністю, що свідчить про сформовану здатність підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти