

СИЛАБУС
навчальної дисципліни
«Технологія переробки продукції тваринництва»

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО НАВЧАЛЬНУ ДИСЦИПЛІНУ

Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський) рівень
Код і найменування спеціальності	204 Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва
Тип і назва освітньої програми	Освітньо-професійна програма Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва
Курс, семестр	4 курс, 8 семестр
Обсяг і форма семестрового контролю з навчальної дисципліни	Кількість кредитів ЄКТС – 4,5, Загальна кількість годин – 135, із яких: лекцій – 18 год., лабораторних занять – 28 год. Форма семестрового контролю – екзамен.
Мова викладання	Державна
Факультет, кафедра	Факультет технологій тваринництва та продовольства кафедра технології виробництва продукції тваринництва.
Контактні дані розробника	Кравченко Оксана, к.с.-г.н, доцент контакти: ауд. 431 (навчальний корпус № 4) e-mail: oksana.kravchenko@pdau.edu.ua Профайл: https://www.pdau.edu.ua/people/kravchenko-oksana-ivanivna

МІСЦЕ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ В ОСВІТНІЙ ПРОГРАМІ

Статус навчальної дисципліни	Обов'язкова
Передумови для вивчення навчальної дисципліни	Основи фахової діяльності, Біохімія, Основи стандартизації, метрології, сертифікації і управління якістю продукції, Технологія виробництва продукції бджільництва, Технологія виробництва продукції аквакультури, Технологія виробництва продукції птахівництва.
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.
Програмні 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)	
У процесі вивчення дисципліни формуються комунікативні навички, уміння працювати в команді, брати на себе відповідальність, уміння залагоджувати конфлікти, уміння управляти своїм часом, здатність логічно і системно мислити.	
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.	
ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	
Тема 1. Товарознавча класифікація та санітарні вимоги до якості яєць сільськогосподарської птиці. Тема 2. Хімічний склад та біологічна цінність яєць. Технологія переробки яєць сільськогосподарської птиці. Тема 3. Класифікація меду та його фізико-хімічні властивості. Тема 4. Класифікація продукції бджільництва та їх характеристика. Тема 5. Загальна характеристика рибної сировини. Тема 6. Технологія консервування рибної сировини. Тема 7. Технологія в'ялення і копчення риби. Тема 8. Технологія рибних консервів і напівфабрикатів.	

МЕТОДИ НАВЧАННЯ І ВИКЛАДАННЯ	
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 лабораторних робіт), методи письмового контролю (самостійна, контрольна робота), методи усного контролю (усне опитування), комп'ютерні і мультимедійні методи (використання мультимедійних презентацій, дистанційне навчання).	
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). Відповідно до п. 3.4.3 і 3.5 Положення про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти Полтавського державного аграрного університету. https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/5555/p_olozhennyaproocinyuvannya2023.pdf здобувачі вищої освіти мають право на повторне проходження контрольних заходів.
- щодо академічної доброчесності	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: https://www.pdau.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 відбувається згідно даного графіка.

- щодо зарахування результатів неформальної / інформальної освіти	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. 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. Особливості неформального / інформального навчання регламентовані Положенням про порядок визнання результатів навчання, здобутих у неформальній та інформальній освіті, здобувачами вищої освіти Полтавського державного аграрного університету https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/5555/p_olozhennyaproneformalnuosvitu.pdf
- щодо оскарження результатів оцінювання	Оскарження результатів оцінювання здійснюється відповідно до Положення про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти в Полтавському державному аграрному університеті https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/5555/p_olozhennyaproocinyuvannya2023.pdf
РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ	
Основні 1. Віннікова Л. Г., Поварова Н. М., Синиця О. В. Основи птахівництва та переробки птиці. Київ : Освіта України, 2020. 216 с. 2. Касянчук В. В., Микитюк П. В., Олійник Л. В. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології переробки продуктів тваринництва : підручник. Вінниця : Нова Книга, 2007. 405 с. 3. Виробництво, зберігання та переробка продукції бджільництва : підручник / Петренко С. О. та ін. Одеса : Бондаренко М. О., 2016. 536 с. 4. Перцевой Ф., Терешкін О., Гурський П. Промислові технології переробки м'яса, молока та риби : підручник. Київ : Інкос, 2014. 340 с. 5. Гігієна і експертиза харчових тваринних гідробіонтів та продуктів їх переробки. Частина 2. Гігієна і експертиза водних ссавців, безхребетних гідробіонтів, продукції з риби. Яценко І. В. та ін. Харків, 2017. 648 с. 6. Товарознавство риби та рибних товарів / Дубініна А. А. та ін. Київ : Центр учбової літератури, 2021. 336 с. 7. Васюкова Г. Т., Ющенко Л. П. Переробка риби на харчових підприємствах малої потужності : навчальний посібник. Київ : Кондор, 2011. 96 с.	

8. Бондаренко О. М., Усачова В. Є. Технологія виробництва продукції бджільництва: практикум. Полтава, 2018. 180 с.
9. Броварський В. Д., Лосев О. М., Головецький І. І. Технологія виробництва продукції бджільництва: навчальний посібник. НУБіП, 2013. 156 с.
10. Давидов О., Темніханов Ю. Основи ветеринарно-санітарного контролю в рибористві. К.: «Інкос», 2004. 144 с.
11. Димань Т. М. Безпека продовольчої сировини і харчових продуктів : підручник. К. : Видавничий центр «Академія», 2011. 516 с.
12. Черевко О. І., Крайнюк Л. М., Касілова Л. О. Методи контролю якості харчової продукції : навчальний посібник. Суми : Університетська книга, 2012. 512 с.
13. 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).

Реквізити затвердження

Затверджено на засіданні кафедри технології виробництва продукції тваринництва,
протокол від 02.09.2024 року № 1

Додаток до силябусу

СХЕМА НАРАХУВАННЯ БАЛІВ, ШКАЛА ТА КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Схема нарахування балів із навчальної дисципліни

Назва теми / Форма семестрового контролю	Форми контролю результатів навчання здобувачів вищої освіти				Разом
	опитування за конспектом лекцій	виконання та захист лабораторних робіт	виконання самостійної роботи	екзамен	
Тема 1. Товарознавча класифікація та санітарні вимоги до якості яєць сільськогосподарської птиці	14	-	3	-	10
Тема 2. Хімічний склад та біологічна цінність яєць. Технологія переробки яєць сільськогосподарської птиці		6	3	-	10
Тема 3. Класифікація меду та його фізико- хімічні властивості		6	3	-	10
Тема 4. Класифікація продукції бджільництва та їх характеристика		6	3	-	10
Тема 5. Загальна характеристика рибної сировини		6	3	-	10
Тема 6. Технологія консервування рибної сировини		6	3	-	10
Тема 7. Технологія в'ялення і копчення риби		6	3	-	10
Тема 8. Технологія рибних консервів і напівфабрикатів		6	3	-	10
Екзамен	-	-	-	20	20
Разом	14	42	24	20	100

Шкала та критерії оцінювання

опитування за конспектом лекцій

<i>Кількість балів</i>	<i>Критерії оцінювання</i>
13-14	відмінна відповідь з невеликою кількістю неточностей
10-12	відповідь вище середнього рівня з кількома несуттєвими помилками, здобувач вищої освіти допустив деякі неточності у відповіді
7-9	відповідь нижче середнього рівня з кількома суттєвими помилками
4-6	здобувач вищої освіти дещо орієнтується в загальних визначеннях і поняттях
1-3	відповіді на питання з великою кількістю помилок та неточностей

виконання та захист лабораторних робіт

<i>Кількість балів</i>	<i>Критерії оцінювання</i>
5-6	Присутність на занятті, виконані всі завдання з висновками, легко орієнтується в загальних теоретичних питаннях під час захисту
3-4	Присутність на занятті, виконані всі завдання з висновками, недосконало орієнтується в загальних теоретичних питаннях під час захисту
1-2	Присутність на занятті, виконані всі завдання, але відсутні висновки. На захисті здобувач показав достатнє розуміння виконаних завдань, однак у відповідях на питання допускав окремі суттєві помилки.

виконання самостійної роботи

<i>Кількість балів</i>	<i>Критерії оцінювання</i>
3	Розкрита відповідь та повне виконання питань самостійної роботи, здобувач засвоїв теоретичний матеріал, який винесений на самостійну роботу, застосування для написання самостійної роботи не тільки рекомендованої, а й додаткової літератури
2	Розкрита відповідь та неповне виконання питань самостійної роботи; здобувач засвоїв теоретичний матеріал з відповідної теми який винесений на самостійну роботу, та наявне вміння орієнтуватися в ньому, усвідомлене застосування знань для розв'язання практичних задач з дисципліни

21	Здобувач не повністю засвоїв тему для самостійного опрацювання не досконало володіє основними поняттями та положеннями навчальної дисципліни, невпевнено орієнтується в першоджерелах та рекомендованій літературі, непереконливо відповідає, додаткові питання викликають невпевненість або відсутність знань
----	--

екзамен

<i>Кількість балів</i>	<i>Критерії оцінювання</i>
16-20	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.
11-15	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.
6-10	Студент непереконливо відповідає (відсутні приклади), плутає поняття, додаткові питання викликають невпевненість або відсутність стабільних знань; виконуючи практичні завдання, виявляє неточності у знаннях.
1-5	Студент орієнтується в загальних теоретичних питаннях і може згадати окремі питання.