

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ПОЛТАВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Факультет технології виробництва і переробки продукції тваринництва

КАФЕДРА ТЕХНОЛОГІЙ ДРІБНОГО  
ТВАРИННИЦТВА

СИЛАБУС  
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

**СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ ТЕХНОЛОГІЇ ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ  
ТВАРИННИЦТВА**

освітньо-наукова програма Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва

спеціальність 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва

галузь знань 20 Аграрні науки та продовольство

освітній ступінь доктор філософії

Розробник: Васильєва Ольга, професор кафедри, кандидат с.-г. наук,

розробник  
**Васильєва Ольга**–  
професор кафедри технологій дрібного  
тваринництва,  
к.с.г, доцент




Гарант ОПП  
**Шостя Анатолій**–  
доктор сільськогосподарських наук,  
професор кафедри, завідувач кафедри  
технології виробництва продукції  
тваринництва



Полтава  
2021 р.

## Опис навчальної дисципліни та інформація про розробника

<b>Назва навчальної дисципліни</b>	Сучасні тенденції технології переробки продукції тваринництва Обов'язкова дисципліна професійної підготовки
<b>Назва структурного підрозділу</b>	Кафедра технологій дрібного тваринництва
<b>Контактні дані розробників, які залучені до викладання</b>	Викладач: <b>Васильєва Ольга</b> , професор кафедри, кандидат с.-н. наук, доцент. Контакти: ауд. 444 (навчальний корпус №4), e-mail: <a href="mailto:olgavasileva@ukr.net">olgavasileva@ukr.net</a> ,  <a href="mailto:olga.vasyleva@pdaa.edu.ua">olga.vasyleva@pdaa.edu.ua</a> сторінка викладача <a href="https://www.pdaa.edu.ua/people/usenko-olga-oleksandrsvna">https://www.pdaa.edu.ua/people/usenko-olga-oleksandrsvna</a>
<b>Рівень вищої освіти</b>	Третій рівень (доктор філософії)
<b>Спеціальність</b>	204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва
<b>Попередні умови для вивчення навчальної дисципліни</b>	біохімія м'яса і м'ясних продуктів, мікробіологія м'яса і м'ясних продуктів, технологічне обладнання м'ясопереробних підприємств, технологія м'яса і м'ясних продуктів, технологія переробки продукції тваринництва. інноваційні технології переробки продукції тваринництва, моделювання селекційних і технологічних процесів у тваринництві, науковий супровід досягнень у тваринництві, контроль якості та безпечності продукції тваринництва, інформаційні системи і технології підприємств.
<b>Мова викладання</b>	Державна

***Мета вивчення навчальної дисципліни** вивчення навчальної дисципліни: 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.*

***Основні завдання навчальної дисципліни:** навчальної дисципліни- надання аспірантам фундаментальних знань щодо інноваційних технологій переробки тваринницької продукції та одержання якісних та безпечних продуктів харчування.*

### **Заплановані результати навчання:**

<b>Компетентності:</b>	
<b>загальні</b>	<b>фахові</b>
здатність застосовувати знання в практичних ситуаціях; здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт; здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел	здатність використовувати професійно-фахові знання в галузі виробництва та переробки продукції тваринництва. здатність використовувати законодавство України, що регламентує технологічну, господарську, комерційну, виробничу, переробну, екологічну діяльність. здатність володіти теоретичними основами, методами і формами організації технологічних процесів виробництва та переробки продукції тваринництва, економічних і правових відносин підприємства. здатність організовувати та управляти технологічними процесами виробництва та переробки продукції тваринництва. здатність визначати напрямки підвищення ефективності технології виробництва та переробки продукції тваринництва. здатність досліджувати якість продукції тваринництва враховуючи технологію її одержання, первинну обробку, зберігання, транспортування і переробку.
<b>Програмні результати навчання:</b>	

ПРН 4. Уміти проводити економічні розрахунки технологічних процесів виробництва і переробки продукції тваринництва, розробляти пропозиції щодо впровадження ефективних інновацій для підвищення рентабельності процесів.

ПРН 5. Уміти проводити моніторинг світового агровиробництва, знати нормативні документи, чинне законодавство України в галузі виробництва та переробки продукції тваринництва.

ПРН 8. Уміти ініціювати власні ідеї, приймати обґрунтовані рішення та реалізовувати їх у своїй науковій діяльності.

### **Програма навчальної дисципліни:**

**Тема 1.** Сучасні тенденції виробництва і переробки тваринницької продукції.

**Тема 2.** Застосування сучасних добавок та білкових препаратів при виробництві продуктів харчування.

**Тема 3.** Роль ферментів в сучасних технологіях переробки продукції тваринництва.

**Тема 4.** Сучасні технології, які забезпечують зберігання продуктів.

**Тема 5.** Сучасні тенденції розвитку м'ясопереробної галузі.

**Тема 6.** Сучасні технології забою, первинної обробки м'яса та оцінки його якості.

**Тема 7.** Сучасні тенденції виробництва молочних продуктів

**Тема 8.** Сучасні технології переробки риби. Виробництво рибних консервів та пресервів.

**Тема 9.** Використання та переробка яєць сільськогосподарської птиці на сучасних птахо підприємствах.

**Тема 10.** Сучасні технології переробки продукції бджільництва.

**Тема 11.** Напрями використання нанотехнологій у харчовій промисловості.

### **Розподіл навчальної дисципліни за видами занять та годинами навчання**

Елементи характеристики	Денна форма навчання
Рік навчання (курс)	II
Семестр	IV
Лекції (годин)	36
Практичні (годин)	44
Самостійна робота (годин)	160

### **Система нарахування балів**

Накопичування балів з навчальної дисципліни	
види навчальної роботи	максимальна кількість балів
	Денна форма навчання
Виконання практичних робіт	44
Виконання завдань самостійної роботи	22
Виконання тестових завдань	14
Іспит	20
Максимальна кількість балів	100

### **Система оцінювання навчальних досягнень студентів національна та ЄКТС**

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ЄКТС	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90-100	A	відмінно	
82-89	B		

74-81	C	добре	зараховано
64-73	D	задовільно	
60-63	E		
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
1-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

### **Трудомісткість:**

Загальна кількість годин – 240 год.

Кількість кредитів – 8,0

Форма семестрового контролю – залік/іспит

### **Сторінка курсу на платформі Moodle -**



### **Інформаційні джерела:**

#### **Основні**

1. Богомолів О.В., Перцевий Ф. В., Сафонова О. М. Технологія переробки продукції тваринництва. Харків: ВНМЦ України, 2001. 241с.
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.
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: 2016р.
4. Васильєва О. О. Біомаса мікроводорості спіруліни-цінне джерело білку для птиці яєчних кросів. *Інноваційні технології та інтенсифікація розвитку національного виробництва: матеріали IV міжнар. наук. – практ. конф.* 30 листопада 2017 р. Тернопіль: 2017. С. 20–24.
5. Васильєва О. О., Бондаренко О. М. Аспекти розвитку козівництва як сучасного напрямку екологічного виробництва у тваринницькій. *Вісник Дніпропетровського державного аграрно-економічного університету.* 2017. Вип. 3(45). С.60-63.
6. Васильєва О.О., Карбан Ю. В. Козине молоко – високоцінна органічна складова в системі харчування людини. *Здоров'я людини: теоретичні, практичні та методичні аспекти: збірник статей за 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. Гринжєвський 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. 640с.

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 шпигу 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 Nanobiotechnology*. 2004 2. P. 12–18.

#### **Допоміжні:**

1. Баль-Прилипка 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. Ярошенко Ф. Сучасні світові тенденції розвитку птахівництва. Київ.: Новий друк, 2003. 335 с.

5. Проданчук Н. Г., Слободкин В. І., Левицька М. А. Перспективи впровадження нанотехнологій і наноматеріалів у харчовій промисловості, їх гігієнічна оцінка та актуальні завдання наногігієни харчування. *Проблеми харчування*. 2010. №3-4. С 5-18.

6. Справочник технолога ковбасного виробництва/ под ред. И. А. Рогов. СПб: Профи КС, 2003. – 328 с.

#### **Інформаційні ресурси мережі Інтернет**

1. Електронні бібліотеки. Офіційний сайт URL: [http:// www.fictionbook.ru](http://www.fictionbook.ru). (дата звернення 07.08.2021).

2. Державні стандарти на тваринницьку продукцію. Офіційний сайт URL: <http://www.e-gost.org.ua/dstu> (дата звернення 10.08.2021).

3. Напрями інтеграції виробництва і переробки тваринницької продукції. Офіційний сайт URL: <http://www.economy.nauka.com.ua/?op=1&z=2407>(дата звернення 05.08.2021).

4. Технологія зберігання та переробки сільськогосподарської продукції. URL: <https://core.ac.uk/download/pdf/32617595.pdf>. (дата звернення 12.08.2021).

5. Хранилище стандартів/База нормативних документів ГГІ. Укрметртестстандарт. Офіційний сайт URL: <http://normativ.ucoz.org/> (дата звернення 11.08.2021)..

6. Всесвітня бібліотека науки. Офіційний сайт. URL: <http://www.nature.com/wls>. (дата звернення 15.08.2021).