

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПОЛТАВСЬКА ДЕРЖАВНА АГРАРНА АКАДЕМІЯ
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, доцент

Гарант: Шостя Анатолій, завідувач кафедри, доктор с.-г. наук, професор

Полтава

2020 р.

1. Опис навчальної дисципліни та інформація про розробника

Назва навчальної дисципліни	Сучасні тенденції технології переробки продукції тваринництва
Назва структурного підрозділу	Кафедра технологій дрібного тваринництва
Контактні дані розробників, які залучені до викладання	Викладач: Васильєва Ольга, професор кафедри, кандидат с.-г. наук, доцент. Контакти: ауд. 444 (навчальний корпус №4), e-mail: olgavasileva@ukr.net, olga.vasyleva@pdaa.edu.ua сторінка викладача https://www.pdaa.edu.ua/people/vasylyeva-olga-oleksandrivna
Рівень вищої освіти	Доктор філософії
Спеціальність	204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва
Попередні умови для вивчення навчальної дисципліни	Навчальна дисципліна «Сучасні тенденції технології переробки продукції тваринництва» у тваринництві ґрунтується на основі діючих Законів України «Про вищу освіту», «Про освіту», «Про наукову і науково-технічну діяльність», статутів університетів та інших вищих навчальних закладів 3 і 4 рівнів акредитації.

2. Мета, завдання, компетентності навчальної дисципліни

Метою навчальної дисципліни є 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: надання аспіратам фундаментальних знань щодо інноваційних технологій переробки тваринницької продукції та одержання якісних та безпечних продуктів харчування.

Компетентності:

загальні:

ЗК 1. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК 11. Прагнення до збереження навколишнього середовища.

фахові:

ФК 1. Здатність використовувати професійно-фахові знання в галузі виробництва та переробки продукції тваринництва.

ФК 2. Здатність використовувати законодавство України, що регламентує технологічну, господарську, комерційну, виробничу, переробну, екологічну діяльність.

ФК 3. Здатність володіти теоретичними основами, методами і формами організації технологічних процесів виробництва та переробки продукції тваринництва, економічних і правових відносин підприємства.

ФК 5. Здатність організовувати та управляти технологічними процесами виробництва та переробки продукції тваринництва.

ФК 6. Здатність визначати напрямки підвищення ефективності технології виробництва та переробки продукції тваринництва.

ФК 11. Здатність досліджувати якість продукції тваринництва враховуючи технологію її одержання, первинну обробку, зберігання, транспортування і переробку.

3. Програмні результати навчання

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.

4. Оцінювання

Здобувач вищої освіти повинен дотримуватись Кодексу академічної доброчесності та Кодексу про етику викладача та здобувача вищої освіти Полтавської державної аграрної академії. Дотримання академічної доброчесності здобувачами освіти передбачає: самостійне виконання навчальних завдань, завдань поточного та підсумкового контролю результатів навчання (для осіб з особливими освітніми потребами ця вимога застосовується з урахуванням їхніх індивідуальних потреб і можливостей); посилення на джерела інформації у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей; дотримання норм законодавства про авторське право і суміжні права; надання достовірної інформації про результати власної навчальної (наукової, творчої) діяльності, використанні методики досліджень і джерела інформації.

Викладач здійснює контроль за якістю знань та вмінь здобувачів за 100-бальною шкалою та за 4-бальною (2-бальною) шкалою.

Форма проведення підсумкового контролю згідно робочого та навчального плану залік і екзамен. Під час складання екзамену студент може додатково отримати від 0 до 20 балів.

Поточний контроль успішності студентів здійснюється за видами навчальної роботи:

- **виконання практичних робіт та їх захист:**

Нарахування балів	Критерії оцінювання
<i>1 семестр</i>	
5	Творчий підхід до виконання завдань, самостійно і вміло використовує знання програмного матеріалу, вірно виконані всі завдання, акуратно занотовані в робочий зошит результати роботи та грамотно сформовані висновки, відмінна відповідь при усному захисті робіт.
4	Допускає незначні помилки при виконанні завдань, використовує знання програмного матеріалу, допускає деякі неточності у викладенні результатів та висновків по роботі, добра відповідь при усному захисті робіт.
3	Не може самостійно використовувати значну частину знань програмного матеріалу, допускає помилки при виконанні завдань, виконані всі завдання, викладені результати та висновки по роботі, задовільна відповідь при усному захисті робіт.
2	Виконані не всі завдання і занотовані неакуратно, усна відповідь середнього та нижче середнього рівня.
1	Не може самостійно спланувати і виконати завдання, не може використовувати знання програмного матеріалу, не може відповісти на додаткові питання.
<i>2 семестр</i>	
5	Творчий підхід до виконання завдань, самостійно і вміло використовує знання програмного матеріалу, вірно виконані всі завдання, акуратно занотовані в робочий зошит результати роботи та грамотно сформовані висновки, відмінна відповідь при усному захисті робіт.
4	Допускає незначні помилки при виконанні завдань, використовує знання програмного матеріалу, допускає деякі неточності у викладенні результатів та висновків по роботі, добра відповідь при усному захисті робіт.
3	Не може самостійно використовувати значну частину знань програмного матеріалу, допускає помилки при виконанні завдань, виконані всі завдання, викладені результати та висновки по роботі, задовільна відповідь при усному захисті робіт.
2	Виконані не всі завдання і занотовані неакуратно, усна відповідь середнього та нижче середнього рівня.
1	Не може самостійно спланувати і виконати завдання, не може використовувати знання програмного матеріалу, не може відповісти на додаткові питання.

- виконання завдань самостійної роботи:

<i>Нарахування балів</i>	<i>Критерії оцінювання</i>
<i>1 семестр</i>	
6	Повністю розкрита відповідь та відмінне виконання завдань з елементами аналізу і новизни.
5	Повністю розкрита відповідь, відмінне виконання завдань самостійної роботи, чітка повна відповідь.
4	Стисло висвітлено зміст матеріалу, відсутній аналіз.
3	Розкрита відповідь та повне виконання завдань самостійної роботи, допускаються невеликі неточності.
2	Питання розкриті не повністю, не виконані деякі завдання.
1	Виконані лише деякі завдання.
<i>2 семестр</i>	
2	Повністю розкрита відповідь та відмінне виконання завдань самостійної роботи
1	Питання розкриті не повністю, не виконані деякі завдання

- ведення конспекту:

<i>Нарахування балів</i>	<i>Критерії оцінювання</i>
<i>1 семестр</i>	
4	Повністю законспектована тема
3	Стисло законспектовано зміст матеріалу
2	Законспектовано матеріал окремими тезами
1	Законспектовано лише деякі питання

Форма проведення підсумкового контролю згідно з робочим та навчальним планом – залік, екзамен.

<i>Сума балів на екзамені</i>	<i>Відповідність вимогам</i>
15 – 20	Аспірантом на питання надана повна відповідь. Представлено розгорнутий, вичерпний виклад змісту даної у питанні проблеми; виявлені творчі здібності у розумінні, викладенні й використанні навчально-програмного матеріалу, проявлено здатність здійснювати порівняльний аналіз різних теорій, концепцій, підходів та самостійно робити логічні висновки й узагальнення; уміння користуватись методами біологічного аналізу природних явищ, процесів і характеризувати їхні риси та форми виявлення; засвоєння основної та додаткової літератури.

14 - 10	Відповідь аспіранта стилістично та граматично правильна. при розкритті змісту питання зроблені значні помилки. на питання дана в цілому вірна відповідь, але допущені певні похибки, спрощення, неточності в термінології, хоча хід мислення вірний і свідчить про те, що здобувач вищої освіти володіє предметом.
5-9	Аспірант володіє навчальним матеріалом на рівні, вищому за початковий, відповідь містить стилістичні та граматичні помилки, не розкрито основні положення, які явно потрібні для вичерпного розкриття питання; одночасно присутні два чи більше типів недоліків, які окремо характеризують критерій оцінки питання.
1-4	Відповідь аспіранта на питання практично відсутня, або вона невірна, чи побудована непослідовно, нелогічно і свідчить про відсутність у здобувача вищої освіти комплексу взаємопов'язаних знань з предмету в цілому, характер відповідей дає підставу стверджувати, що особа яка готує відповідь неправильно зрозуміла зміст питання, тому не відповідала на нього по суті, допустивши грубі помилки у змісті відповіді.

5. Коротка 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 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 птахопідприємствах.
- Тема 10.** Сучасні технології переробки продукції бджільництва.
- Тема 11.** Напрями використання нанотехнологій у харчовій промисловості.

Структура (тематичний план) навчальної дисципліни

Назва теми	денна форма			
	усього	у тому числі		
		лекції	практичні	самостійна робота
Тема 1. Сучасні тенденції виробництва і переробки тваринницької продукції.	20	4	4	12
Тема 2. Застосування сучасних добавок та білкових препаратів при виробництві продуктів харчування.	20	4	4	12
Тема 3. Роль ферментів в сучасних технологіях переробки продукції тваринництва.	20	4	4	12
Тема 4. Сучасні технології, які забезпечують зберігання продуктів.	20	4	4	12
Тема 5. Сучасні тенденції розвитку м'ясопереробної галузі.	20	4	4	12
Тема 6. Сучасні технології первинної обробки м'яса та оцінки його якості.	20	4	4	12
Тема 7. Сучасні тенденції виробництва молочних продуктів	28	6	6	16
Тема 8. Сучасні технології переробки риби. Виробництво рибних консервів та пресервів	26	6	6	14
Тема 9. Використання та переробка яєць сільськогосподарської птиці на сучасних птахопідприємствах	22	4	4	14
Тема 10. Сучасні технології переробки продукції бджільництва	22	4	4	14
Тема 11. Напрями використання нанотехнологій у харчовій промисловості.	22	4	4	14
Разом	240	48	48	144

Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1 семестр		
Тема 1. Сучасні тенденції виробництва і переробки тваринницької продукції		
1.	<i>Практичне заняття 1.</i> Сучасні тенденції виробництва і переробки тваринницької продукції.	4
Тема 2. Застосування сучасних добавок та білкових препаратів при виробництві продуктів харчування		
2.	<i>Практичне заняття 2.</i> Застосування сучасних добавок та білкових препаратів при виробництві продуктів харчування.	4
Тема 3. Роль ферментів в сучасних технологіях переробки продукції тваринництва		
3.	<i>Практичне заняття 3.</i> Роль ферментів в сучасних технологіях переробки продукції тваринництва.	4
Тема 4. Сучасні технології, які забезпечують зберігання продуктів		
4.	<i>Практичне заняття 4.</i> Сучасні технології, які забезпечують зберігання продуктів	4
Тема 5. Сучасні тенденції розвитку м'ясопереробної галузі		
5.	<i>Практичне заняття 5.</i> Сучасні тенденції розвитку м'ясопереробної галузі.	4
Тема 6. Сучасні технології первинної обробки м'яса та оцінки його якості		
6.	<i>Практичне заняття 6.</i> Сучасні технології первинної обробки м'яса та оцінки його якості.	4
2 семестр		
Тема 7. Сучасні тенденції виробництва молочних продуктів		
7.	<i>Практичне заняття 7.</i> Сучасні тенденції виробництва молочних продуктів.	6
Тема 8. Сучасні технології переробки риби. Виробництво рибних консервів та пресервів		
8.	<i>Практичне заняття 8.</i> Сучасні технології переробки риби. Виробництво рибних консервів та пресервів.	6
Тема 9. Використання та переробка яєць сільськогосподарської птиці на сучасних птахо підприємствах		
9.	<i>Практичне заняття 9.</i> Використання та переробка яєць сільськогосподарської птиці на сучасних птахо підприємствах.	4
Тема 10. Сучасні технології переробки продукції бджільництва		
10.	<i>Практичне заняття 10.</i> Сучасні технології переробки продукції бджільництва.	4
Тема 11. Напрями використання нанотехнологій у харчовій промисловості		
11.	<i>Практичне заняття 11.</i> Напрями використання нанотехнологій у харчовій промисловості	4
	Разом	48

Теми самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
<i>1 семестр</i>		
1.	Тема 1. Сучасні тенденції виробництва і переробки тваринницької продукції.	12
2.	Тема 2. Застосування сучасних добавок та білкових препаратів при виробництві продуктів харчування.	12
3.	Тема 3. Роль ферментів в сучасних технологіях переробки продукції тваринництва.	12
4.	Тема 4. Сучасні технології, які забезпечують зберігання продуктів.	12
5.	Тема 5. Сучасні тенденції розвитку м'ясопереробної галузі.	12
6.	Тема 6. Сучасні технології первинної обробки м'яса та оцінки його якості.	12
	Разом	72
<i>2 семестр</i>		
7.	Тема 7. Сучасні тенденції виробництва молочних продуктів.	16
8.	Тема 8. Сучасні технології переробки риби. Виробництво рибних консервів та пресервів.	14
9.	Тема 9. Використання та переробка яєць сільськогосподарської птиці на сучасних птахо підприємствах.	14
10.	Тема 10. Сучасні технології переробки продукції бджільництва.	14
11.	Тема 11. Напрями використання нанотехнологій у харчовій промисловості.	14
	Разом	72

6. Трудомісткість

Елементи характеристики	Денна форма навчання
Загальна кількість годин	240
Кількість кредитів	8,0
Місце в індивідуальному навчальному плані	обов'язкова
Рік навчання (курс)	1
Семестр	2, 3
Лекції (годин)	48
Практичні (годин)	48
Самостійна робота (годин)	144
Вид підсумкового контролю (іспит)	залік/екзамен

7. Додаткові матеріали для представлення навчальної дисципліни

Перелік інструментів, обладнання та програмного забезпечення необхідного для вивчення навчальної дисципліни забезпечує навчальна лабораторія технологій дрібного тваринництва, спеціалізована комп'ютерна лабораторія.

8. Рекомендована література

Основна:

1. Баль-Прилипко Л.В. Сучасний стан питання якості та безпечності мяса та м'ясних продуктів в Україні. Київ: *Мясное дело*. №5, 2010, с. 22-25
2. Богомолів О.В., Перцевий Ф. В., Сафонова О. М. Технологія переробки продукції тваринництва. Харків: Видавництво Навчально- методичного центру заочного навчання с. г. вузів України, 2001. 241 с.
3. Винникова Л. Г. Технологія мяса и м'ясних продуктів. Київ: Інкос, 2006. 600 с.
4. Грек О.В. Технологія комбінованих продуктів на молочній основі. Київ: НУХТ, 2012. 362 с.
5. Декрет Кабінету Міністрів України "Про стандартизацію і сертифікацію". Діло, 11.05.93р.
6. ДСТУ 2925-94 Якість продукції. Оцінка якості. Терміни та визначення.
7. ДСТУ 3230-95 Управління якістю та забезпечення якості. Терміни та визначення.
8. ДСТУ 3662-97 «Молоко коров'яче незбиране. Вимоги при закупівлі». 6.
9. ДСТУ 2661-94 «Молоко коров'яче питне. Загальні технічні умови». заготовлюються. Технічні умови». Сироватка молочна. Технічні умови».
10. Єськов П.О. Українська асоціація якості – запорука якості в Україні. *Факти*, 25.10.2005р. с.3-4.
11. Концепція державної політики у сфері управління якістю продукції (товарів, робіт, послуг), затверджена розпорядженням Кабінету Міністрів України від 17 серпня 2002 року, № 447.
12. Момот А. И. Менеджмент качества. Учебное пособие для вузов. Донецк: ДонГТУ, 2000. 120с.
13. Платохін В. Я., Тюрікова І. С., Хомич Г. П. Теоретичні основи харчових виробництв. Київ: Центр навчальної літератури, 2006. 640 с.
14. Про якість та безпеку харчових продуктів та продовольчої сировини: Закон України. Відомості Верхов. Ради України. 2005. № 50. С. 533.
15. Скорченко Т. А., Поліщук Г. Є., Грек О. В., Кочубей О. В. Технологія незбираномолочних продуктів: навч. посіб. Вінниця: Нова Книга, 2005. 264 с.

16. Скорченко Т. А. Технологія молочних консервів Київ: НУХТ, 2007. 232 с.
17. Технологія і механізація переробки молока і виробництво молочних продуктів. Кн. 2 [О. В. Гвоздєв, Ф. Ю. Ялпачик, Н. П. Загорко, Т. О. Шпиганович]; [за ред. О. В. Гвоздєва]. Мелітополь: Видавничий будинок Мелітопольської міської друкарні, 2013. 464 с.
18. Технологія м'яса та м'ясних продуктів [Під ред. М. М. Клименка]. Київ: Вища освіта, 2006. 640 с.
19. Власенко В.В., Береза І.Г., Машкін М.І. Технологія продуктів забою тварин. Вінниця: 1999. 448 с.
20. Шаповал М.І. Менеджмент якості. Київ: Вид-во Європ. ун-ту, 2004. 474с.

Допоміжна:

1. Русько Н. П. Оцінка натуральності молока за точкою його замерзання. *Вісник Полтавської державної аграрної академії*. 2011, № 2. С. 92–94.
2. Справочник технолога ковбасного производства под ред. И.А.Рогова]. СПб: Профи КС, 2003. 328 с.
3. Поліщук Г.Є., Грек О.В., Скорченко Т.А. Технологічні розрахунки у молочній промисловості. Навч. посіб. Київ: НУХТ, 2013. 343 с.
4. Справочник технолога ковбасного производства [під ред. И.А.Рогова]. – СПб: Профи КС, 2003. – 328 с.
5. Сборник технологических инструкций по производству твердых сычужных сыров. – Углич – 1989 – 154 с.
6. Поліщук Г. Є., Грек О. В., Скорченко Т. А. Технологічні розрахунки у молочній промисловості. Навч. посіб. К.: НУХТ, 2013. 343 с.