



Лектор курсу

Контактна інформація
лектора (e-mail)

Сторінка курсу в eLearn

СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ «Переробка продукції тваринного походження»

Ступінь вищої освіти - Магістр

Спеціальність 204 Технологія виробництва і переробки
продукції тваринництва

Освітня програма «Технологія виробництва і переробки
продукції тваринництва»

Рік навчання 1, семестр 1

Форма навчання денна (денна, заочна)

Кількість кредитів ЄКТС 5

Мова викладання українська

Антонюк Тетяна Андріївна, Базиволяк Світлана
Михайлівна, Головецький Ігор Іванович, Уманець Руслана
Миколаївна

тел. роб. 527-82-32; моб. (098) 588 – 47 - 35

antoniuk_t@nubip.edu.ua

<https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=2637>

ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

(до 1000 друкованих знаків)

Мета дисципліни – формування у висококваліфікованих та конкурентоспроможних фахівців здатність здійснювати науково-дослідну роботу та професійно підходити до поліпшення виробничих питань рентабельного і екологічно-безпечного виробництва і переробки продукції тваринництва.

Завдання дисципліни полягає в тому, щоб на основі теоретичних знань та практичних фахівець повинен уміти в умовах виробництва організувати переробку сировини за раціональними схемами з метою отримання максимального виходу з найменшими втратами без порушення умов екологічної безпеки.

У ході вивчення дисципліни студент повинен набути таких загальних та спеціальних компетентностей:

Інтегральна компетентність

Здатність розв'язувати складні задачі і проблеми професійної діяльності з технології виробництва і переробки продукції тваринництва у процесі навчання, що передбачає проведення досліджень та здійснення інновацій, що характеризуються невизначеністю умов і вимог.

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК)

СК 2. Здатність розробляти, організувати та здійснювати заходи з підвищення продуктивності тварин, контролю безпечності та якості продуктів їх переробки й ефективності її виробництва.

СК 7. Здатність створювати та застосовувати системи та способи переробки продукції тваринного походження.

Програмні результати навчання:

ПРН 1. Оцінювати та забезпечувати якість та безпечність технологій виробництва продукції тваринництва, кормів та кормових засобів, рівнів живлення тварин та продукції тваринного походження.

- ПРН 9. Приймати ефективні рішення з питань виробництва і переробки продукції тваринництва, у тому числі у складних і непередбачуваних умовах, прогнозувати їх розвиток, визначати фактори, що впливають на досягнення поставлених цілей, аналізувати і порівнювати альтернативи, оцінювати ризики та імовірні наслідки рішень.

СТРУКТУРА КУРСУ

Тема	Години (лекції/лабораторні)	Результати навчання	Завдання	Оцінювання
1 семестр				
Модуль 1. Технологічні параметри виробництва питних видів молока, вершків та кисломолочних продуктів				
Тема1. Питні види молока. Загальні технологічні операції одержання пастеризованого молока	2/2	Знати асортимент та класифікацію питних видів молока; сировина для виробництва пастеризованого молока. Загальні технологічні операції. Вміти проводити технологічні розрахунки виробництва питного молока.	Здача лабораторної роботи. Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn). Проміжний контроль знань	3
Тема 2. Технологічні особливості виробництва кисломолочної продукції	2/2	Знати – асортимент і вимоги державного стандарту до кисломолочних продуктів. Класифікація, харчове, дієтичне та лікувальне значення кисломолочних продуктів. Фізичні, біохімічні та мікробіологічні процеси при виробництві кисломолочних продуктів. Вміти проводити розрахунок процесу виробництва виготовлення кисломолочних продуктів.	Здача лабораторної роботи. Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	3
Тема 3. Основи виготовлення сирів	2/2	Знати: класифікація сирів і вимоги державних стандартів. Загальна технологія виробництва твердих сичужних сирів. Особливості технологічних процесів виробництва різних видів сирів. Вміти проводити розрахунок процесу виробництва сирів. Контроль виробництва і оцінка якості сирів.	Здача лабораторної роботи. Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	3

Тема 4. Технологічні особливості виробництва масла коров'ячого	2/2	Знати: класифікація та вимоги державних стандартів на масло. Технологія виготовлення солодковершкового та кисловершкового масла. Теорія утворення масла. Обробка, упакування, зберігання і транспортування масла. Вміти проводити розрахунок процесу виробництва масла.	Здача лабораторної роботи. Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn). Проміжний контроль знань	3
Модуль 2. Технологія ковбасних та м'ясних виробів				
Тема 5 Технологія ковбасного виробництва.	3/3	Знати технологічні схеми виробництва ковбасних виробів. Загальна технологія виробництва варених ковбас, сосисок та сардельок, м'ясних хлібців, напівкопчених, варено-копчених, сирокочених, сиров'ялених, напівсухих, ліверних, кров'яних ковбас, паштетів, салтисонів та холодців. Вміти проводити розрахунок процесу виробництва ковбасних виробів (розрахунок сировини, допоміжної сировини і матеріалів, тари; підбір, обґрунтування та розрахунок кількості обладнання; розрахунок площ та допоміжних приміщень; розрахунок потреб у воді, парі та електричній енергії.	Здача лабораторної роботи. Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	3
Тема 6. Виробництво продуктів із яловичини	2/2	Знати: асортимент виробів, технології виробів із яловичини. Вміти робити розрахунок технологічного процесу виготовлення м'ясних продуктів	Здача лабораторної роботи. Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	3

Тема 7. Технологія виробництва м'ясних банкових консервів.	2/2	Знати асортимент м'ясних консервів, вимоги до сировини та готової продукції, основні технологічні процеси виробництва м'ясних банкових консервів. Вміти проводити розрахунок процесу виробництва м'ясних консервів (розрахунок сировини, допоміжної сировини і матеріалів, тари; підбір, обґрунтування та розрахунок кількості обладнання; розрахунок площ та допоміжних приміщень; розрахунок потреб у воді, парі та електричній енергії.	Здача лабораторної роботи. Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn) Проміжний контроль знань	3
Модуль 3. Технологія виробництва і переробки продукції дрібного тваринництва				
Тема 8. Виробництво продукції із свинини	2/2	Знати: асортимент виробів, технології виробів із свинини. Виробництво продуктів із шпику. Вміти робити розрахунок технологічного процесу виготовлення м'ясних продуктів	Здача лабораторної роботи. Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	3
Тема 9. Виробництво продукції із баранини і козлятини	2/2	Знати: асортимент виробів, технології виробів із баранини і козлятини. Вміти робити розрахунок технологічного процесу виготовлення м'ясних продуктів	Здача лабораторної роботи. Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	3
Тема 10. Переробка продукції кролівництва	1/2	Знати: асортимент виробів, технології продукції кролівництва. Вміти робити розрахунок технологічного процесу виготовлення м'ясних продуктів	Здача лабораторної роботи. Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	3

Тема 11. Особливості переробки овечого і козиного молока	2/2	Знати асортимент та класифікацію продуктів із овечого і козиного молока; загальні технологічні операції. Вміти проводити оцінювання продуктів переробки молока.	Здача лабораторної роботи. Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn). Проміжний контроль знань	3
Модуль 4. Технологія переробки продукції птахівництва				
Тема 12. Біологічна та харчова цінність яєць і м'яса птиці	2/2	Знати вплив генотипових та фенотипових факторів на масу та якість яєць. Вміти визначати якість м'яса птиці за органолептичними та хімічними показниками; проводити розрубання тушок птиці для отримання натуральних напівфабрикатів	Здача лабораторної роботи. Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn).	3
Тема 13. Сучасні технології глибокої переробки м'яса птиці	2/2	Знати особливості забою і переробки м'яса птиці за халальними і кошерними законами. Вміти визначати органолептичні і фізико-хімічні показники якості консервів з м'яса птиці	Здача лабораторної роботи. Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn).	3
Тема 14. Промислова переробка харчових яєць	2/2	Знати технології та асортимент продуктів з курячих яєць. Технологія виробництва охолоджених, сухих і морожених яєчних продуктів. Технологія виробництва ферментованих і з додаванням консервантів яєчних продуктів. Вміти досліджувати якість меланжу і яєчного порошка за органолептичними та техно-хімічними показниками та	Здача лабораторної роботи. Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn).	3

		порівняння їх якості зі встановленими нормами		
Тема 15. Переробка побічних продуктів птахівництва	2/1	Знати виробництво тваринних кормів з відходів переробки м'яса птиці. Сучасні методи переробки посліду і його використання. Переробка перо-пухової сировини. Переробка яєчної шкаралупи. Вміти оцінювати якість готової продукції відповідно до вимог нормативної документації.	Здача лабораторної роботи. Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn). Проміжний контроль знань	3
Модуль 5. Переробки продуктів бджільництва				
Тема 16. Розвиток знань про виробництво, та переробку продуктів бджільництва. Хімічний склад, фізичні та технологічні властивості меду	2/2	Знати хімічний склад, фізичні та технологічні властивості меду. Вміти оцінювати найпоширеніші сорти меду	Здача лабораторної роботи. Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn).	3
Тема 17. Технологія одержання і переробки меду, його якість та умови збереження корисних властивостей	2/2	Знати класифікацію і особливості ботанічних сортів меду. Кристалізація і купажування меду	Здача лабораторної роботи. Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn).	3
Тема 18. Оцінка натуральності та якості меду	2/2	Вміти досліджувати якість меду.	Здача лабораторної роботи. Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn).	3
Тема 19. Хімічний склад та властивості воску.	2/2	Знати особливості воскової сировини та її переробку (витоплювання воску). Вміти оцінювати натуральність воску.	Здача лабораторної роботи.	3

			Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn).	
Тема 20. Технологія переробки воскової сировини та виробництво вощини	2/2	Знати технологію виробництва вощини. Вміти визначати якість вощини	Здача лабораторної роботи. Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn).	3
Тема 21. Технологія виробництва і переробки квіткового пилку, обніжки та перги	2/2	Знати хімічний склад бджолиного обніжжя, перга. Вміти визначати їх якість	Здача лабораторної роботи. Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn).	3
Тема 22. Технологія виробництва і переробка додаткових продуктів бджільництва (маточне молочко, гомогенат трутневих личинок, прополіс, бджолина отрута)	2/2	Знати особливості маточного молочка, прополісу, бджолиної отрути та гомогенат трутневих личинок. Вміти визначати їх якість	Здача лабораторної роботи. Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn).	3
Тема 23. Виробництво і переробка личинок воскової моли	1/1	Знати виробництво та переробку личинки воскової моли. Вміти визначати їх якість	Здача лабораторної роботи. Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn). Проміжний контроль знань	3
Всього за семестр				70
Екзамен				30
Всього за курс				100

ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

<i>Політика щодо дедлайнів та перескладання:</i>	Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання модулів відбувається із дозволу лектора за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
<i>Політика щодо академічної доброчесності:</i>	Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Курсова робота повинна мати коректні текстові посилання на використану літературу.
<i>Політика щодо відвідування:</i>	Відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись індивідуально (в он-лайн формі за погодженням із деканом факультету)

Розподіл балів, які отримують студенти. Оцінювання знань студента відбувається за 100-бальною шкалою і переводиться в національні оцінки згідно з табл. 1 «Положення про екзамени та заліки у НУБіП України» (наказ про уведення в дію від 03.03.2021 р. протокол № 7)

Рейтинг студента, бали	Оцінка національна за результати складання	
	екзаменів	заліків
90-100	Відмінно	Зараховано
74-89	Добре	
60-73	Задовільно	
0-59	Незадовільно	Не зараховано

Для визначення рейтингу студента (слухача) із засвоєння дисципліни **R_{дис}** (до 100 балів) одержаний рейтинг з атестації (до 30 балів) додається до рейтингу студента (слухача) з навчальної роботи **R_{нр}** (до 70 балів): **R_{дис} = R_{нр} + R_{ат}**.

Основна література

1. Антонюк Т.А. Методичні вказівки та завдання до виконання курсового проекту з дисципліни “Переробка продукції тваринного походження” для студентів ОПП «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» другого (магістерського) рівня вищої освіти за спеціальністю 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» галузі знань 20 «Аграрні науки та продовольство». Київ. 2022. 86 с.

2. Баль-Прилипко Л. В. Технологія зберігання, консервування та переробки м'яса : підручник. Київ, 2010. 469 с.
3. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технологій і стандартизації продуктів тваринництва / О.М. Якубчак, В.І. Хоменко, С.Д. Мельничук та ін. за ред. О.М. Якубчак – К.: ТОВ «Біопром», 2005.–800с.
4. Віннікова Л. Г. Теорія і практика переробки м'яса: навч. посіб. Ізмаїл: СМІЛ, 2000. 172 с.
5. Віннікова Л.Г., Поварова Н.М., Синиця О.В. Основи птахівництва та переробки птиці. Київ. 2020. 216с.
6. Маньковський А.Я., Кравців Р.Й., Богданов Г.О. Технологія переробки молока. Львів.: Сполом 2003.- 451 с.
7. Машкін М.І. Технологія виробництва молока і молочних продуктів. – Київ.: Вища освіта, 2006. – 352 с.
8. Поліщук В.П. Бджільництво. - К.: Вища школа. - 2001.-294 с.
9. Поліщук В.П., Гайдар В.А. Пасіка.-К.2008.-284 с.
10. Технологія м'яса та м'ясних продуктів: Підручник / М.М. Клименко, Л.Г. Віннікова, І.Г. Береза та ін.; За ред. М.М. Клименка. – К.: Вища освіта, 2006. – 640 с.
11. Технологія м'ясопродуктів з нетрадиційної сировини. Підручник. Л.В. Пешук, М.О. Янчева, О.І. Гащук, С.Г. Кириченко. Київ: Центр навчальної літератури.2017. 296 с.
12. Технологія переробки вторинних продуктів м'ясної галузі Підручник. Л.В. Пешук. Київ: Центр навчальної літератури. 2018. 366 с.
13. Тимошук Й.Й. Загальна технологія м'яса і м'ясопродуктів. – Київ,- Урожай, - 1989. – 215 с.
14. Янчева М.О. Фізико-хімічні та біохімічні основи технології м'яса та м'ясопродуктів. Навчальний посібник. Київ: Центр навчальної літератури.2017. 304с.
15. Хоменко В.І. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва. / В.І. Хоменко, В.М. Ковбасенко, М.О. Оксамитий та ін., - Київ,- Сільгоспосвіта, - 1995. – 716 с.

Рекомендовані джерела інформації

1. The Food and Agricultural Policy Research Institute (FAPRI) [Електронний ресурс]. – Режим доступу:<http://www.fapri.iastate.edu/>
2. Асоціація “Союз птахівників України” [Електронний ресурс]. – Режим доступу :<http://www.ptaha.kiev.ua/>
3. Дичаковська В. Ринок птиці та яйця: стабільне зростання [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://www.agrotimes.net/journals/article/rinok_ptici_ta_yajcya_stabilne_zrostannya
4. Довідник птахівника/ [М.І. Сахацький, І.І. Івко, І.А. Іонов та ін.]/ Під. ред. М.І.Сахацького. – Харків, 2001. – 160 с.
5. Журнал "Пасіка", вид. "Дім, сад, город", Київ.
6. Журнал "Український пасічник", Львів.

7. Занько Т. Альтернативна перспектива: молочне вівчарство та козівництво [Електронний ресурс] / Т. Занько // Агробізнес сьогодні – 2013. – №21(268). – Режим доступу до журн.: <http://www.agro-business.com.ua/event/1910-alternatyvna-perspektyva-molochne-vivcharstvo-ta-kozivnytstvo.html>.
8. Каталог племінних ресурсів сільськогосподарської птиці / Під. ред Ю.О.Рябоконя. – К.: Атмосфера, 2006. – 80 с.
9. Нечмілов В.М. Удосконалення технологій машинного доїння овець і переробки молока: Автореф. дис... канд. с.-г. наук: 06.02.04 / В.М. Нечмілов ; Херсон. держ. аграр. ун-т. – Херсон, 2004. – 17 с. – укр. с.
10. Новини: курятина [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.ukrinform.ua/ukr/news/tags/kuryatina?page=1>
11. ПАТ “Миронівський хлібопродукт” [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.mhp.com.ua>
12. Пат. 83013 Україна, МПК А23С 19/02, А23С 19/082. Спосіб виготовлення овечої бринзи в умовах високогір'я Українських Карпат / Бойчук Р.М., Бойчук Р.Р., Бойчук О.Р., Бінкевич В.Я., Білик О.Я., Микитин Л.Є., Гачак Ю.Р.; власник патенту Львівський національний університет ветеринарної медицини та біотехнології ім. С. З. Гжицького. – № u201301939; заявл. 18.02.2013; опубл. 27.08.2013, Бюл. №16.
13. Пат. 8313 Україна, МПК А 23С9/068. Спосіб виробництва розсільної боинзи в умовах вівчарського комплексу / Мусієнко Ю.С., Горлова О.Д., Тимофієв Є.П., Турчинський В.М.; власник патенту Інститут тваринництва степових районів ім. М.Ф. «Асканія-Нова» УААН. - №4931547/SU; заявл. 26.04.91; опубл. 29.03.96, Бюл. №1.
14. Подольський М.С., Буренін М.Л., Котова Г.М. Промислове бджільництво. – К.: Вища школа. -1988. -335 с.
15. Подспешний О.П. Виробництво перепелиних яєць та м'яса // Методичні рекомендації / О.П. Подспешний – Бірки, 2005. – 47с.
16. Поліщук В.П. Збільшення виробництва продуктів бджільництва - К. -Урожай. 1975- 144с.
17. Поліщук В.П. Продукція бджільництва. (в кн.: Підвищення якості продукції тваринництва). К.:Вища школа, -1991. - С. 155-189.
18. Промислові технології переробки м'яса, молока та риби. Підручник .-К.:Інокс, 2014.- С.1-88.
19. Птахівництво і технологія виробництва яєць та м'яса птиці/ [В.І. Бесулін, В.І.Гужва, С.М. Куцак, В.П.Коваленко]/ За ред. В.І. Бесуліна. – Біла Церква, 2003. – 448с.
20. Технологія виробництва продукції птахівництва. Підручник. / [В.П.Бородай, М.І.Сахацький, А.І.Вертіччук, В.В.Мельник]/ – Вінниця: Нова Книга, 2006.- 360 с.
21. Туринський В.М. Технологія виробництва овечих сирів в колективних і фермерських господарствах / В.М. Туринський, О.Д. Горлова, Є.П. Тимофієв. – Київ: БМТ, 2000. – 136 с
22. 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.

23. Ярошенко Ф. Птахівництво України: стан, проблеми і перспективи розвитку / Ф. Ярошенко – К.: Аграрна наука, 2004. – 506 с.