



## СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ «Технологія переробки продукції тваринництва»

Ступінь вищої освіти - Бакалавр  
Спеціальність 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва.

Освітня програма «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»

Рік навчання 4 семестр 7

Форма навчання денна, заочна

Кількість кредитів ЄКТС 5

Мова викладання українська

Лектор курсу  
Контактна інформація  
лектора (e-mail)  
Сторінка курсу в eLearn

Тищенко Людмила Миколаївна, Пилипчук Оксана Станіславівна  
[ltishchenko@ukr.net](mailto:ltishchenko@ukr.net), [pilipchuk\\_os@ukr.net](mailto:pilipchuk_os@ukr.net)

<https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=2516>

### ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

**Мета** дисципліни це формування у майбутнього фахівця технологічної та управлінської грамотності, оволодіння знаннями, навичками та вміннями в питаннях виробництва продуктів харчування та аналізу їх якості, отримання певної ерудиції для керування технологічними процесами виробництва продукції тваринництва.

**Предметом дисципліни** „Технологія переробки продукції тваринництва” є принципи та методи побудови технологічних процесів, які передбачають повне або найбільш можливе використання сировини, найменші витрати енергії на виготовлення продукту, найкраще використання устаткування, зменшення забруднення навколишнього середовища, забезпечення належних умов для працівників, можливість контролю та керування окремими технологічними операціями та процесами загалом.

**Завдання:** вивчення загальних стадій підготовки сировини тваринного походження до виробництва, розкриття впливу технологічних процесів на вихідну сировину та вимоги до якості напівфабрикатів та готової продукції. Наприкінці проводиться загальна характеристика показників якості готової продукції та умови і терміни зберігання. Лабораторні завдання дають можливість закріпити та поглибити знання, отримані на лекціях та під час самостійної роботи.

В ході вивчення дисципліни студенти мають засвоїти такі **компетентності:**

#### **Загальні:**

- здатність застосовувати знання в практичних ситуаціях;
- знання та розуміння предметної області та розуміння професії;
- здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт;
- прагнення до збереження навколишнього середовища.
- здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел

#### **Спеціальні (фахові)**

- здатність використовувати професійні знання в галузі виробництва і переробки продукції тваринництва.
- здатність організовувати та управляти технологічним процесом переробки продукції тваринництва.

## СТРУКТУРА КУРСУ

Тема	Години (лекції/ лабораторні, самостійні)	Результати навчання	Завдання	Оцінювання
<b>7 семестр</b>				
<b>Модуль 1 Молочна промисловість</b>				40
<b>Тема 1</b> Технологія виробництва питних видів молока. Загальні технологічні операції одержання пастеризованого молока	2/4/10	Знати асортимент та класифікацію питних видів молока; загальні технологічні операції; вимоги до якості питних видів молока; особливості виробництва пряженого молока. Уміти провести сепарування незбираного молока; розрахунок нормалізації молока	<i>Підготовка до лекції</i> (попереднє ознайомлення з презентацією та лекцією в eLearn).  <i>Виконання та здача лабораторної роботи</i> (в методичних рекомендаціях та самостійно).  <i>Виконання самостійної роботи</i> (завдання в методичних рекомендаціях та eLearn).	<i>Виконання та здача лабораторних робіт</i> – <i>зараховано</i> .  <i>Модульна тестова робота в eLearn</i> .
<b>Тема 2</b> Загальна технологія кисломолочних продуктів	2/4/10	Знати класифікацію, вимоги до якості, технологічний процес виготовлення кисломолочних напоїв, види молочнокислого бродіння. Уміти дослідити органолептичні, фізико-хімічні показники молока.	рекомендаціях та самостійно).  <i>Виконання самостійної роботи</i> (завдання в методичних рекомендаціях та eLearn).	<i>Самостійна робота</i> – згідно з журналом оцінювання в eLearn.
<b>Тема 3</b> Технологія виробництва сиру кисломолочного	1/2/20	Знати асортимент, класифікацію, вимоги до якості, технологічний процес та способи виробництва і дефекти сиру кисломолочного; особливості технології сиркових виробів. Уміти дослідити органолептичні, фізико-хімічні показники сиру кисломолочного.	<i>Підготовка та написання модульної контрольної роботи</i> (тестова - в eLearn).	
<b>Тема 4</b> Технологія виробництва масла	2/4/15	Знати асортимент, класифікацію вимоги до якості, технологію та способи виготовлення, дефекти масла із коров'ячого молока. Уміти дослідити органолептичні, фізико-хімічні показники масла вершкового.		

<b>Модуль 2 М'ясна промисловість</b>				<b>30</b>
<b>Тема 5</b> Технологія холодильної обробки м'яса та м'ясопродуктів Дозрівання м'яса.	2/4/20	Знати способи дозрівання,, вимоги до якості, технологію холодильної обробки та розморожування м'яса і м'ясопродуктів.	<i>лекцій</i> (попереднє ознайомлення з презентацією та лекцією в eLearn).	<i>Виконання</i> <i>та задача</i> <i>лаборатор</i> <i>них робіт</i> – зарахова- но.
<b>Тема 6</b> Технологія виробництва напівфабрика- тів	2/4/10	Знати загальну характеристику, класифікацію, технологію виробництва напівфабрикатів.	<i>Виконання та</i> <i>задача</i> <i>лабораторної</i> <i>роботи</i> (в методичних рекомендаціях та самостійно).	<i>Модульна</i> <i>тестова</i> <i>робота в</i> <i>eLearn.</i>
<b>Тема 7</b> Технологія виробництва ковбасних виробів	2/4/15	Знати асортимент, класифікацію, вимоги до якості та дефекти ковбасних виробів, яку сировину та матеріали використовують для виробництва ковбасних виробів; основні технологічні операції виготовлення, пакуван- ня, транспортування та зберіган-ня. Уміти розраховувати основну, допоміжну сировину та матеріали для виготовлення варених ковбас.	<i>Виконання</i> <i>самостійної</i> <i>роботи</i> (завдання в методичних рекомендаціях та eLearn).	<i>Самостій</i> <i>на робота</i> – згідно з журналом оцінюванн я в eLearn.
<b>Тема 8</b> Технологія переробки яєць	2/4/5	Знати загальну характеристику яєць, фізичні властивості їх вмісту; первинну обробку, зберігання, маркування, пакування, дефекти яєць; технологію виробництва яєчних продуктів; хімічний склад та переробку шкаралупи. Уміти оцінювати органолептичні та якісні показники яєць і яєчних продуктів.	<i>Підготовка та</i> <i>написання</i> <i>модульної</i> <i>контрольної</i> <i>роботи</i> (тестова - в eLearn).	
<b>Всього за семестр</b>	<b>15/30/105</b>	-	-	70 100*0,7 (максимум 70 балів)
<b>Іспит</b>				<b>30</b>
<b>Всього за курс</b>				<b>100</b>

## ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

<b>Політика щодо дедлайнів та перескладання:</b>	Студент повинен здавати усі роботи в заплановані терміни до закінчення вивчення поточного модуля. Роботи, що здаються з порушенням термінів без поважних причин оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання модульної контрольної роботи відбувається за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний) і дозволяється в термін до закінчення наступного модуля).
<b>Політика щодо академічної доброчесності:</b>	Списування, використанні мобільних девайсів, додаткової літератури під час модульних контрольних робіт, заліків та екзаменів заборонено. Письмові роботи, реферати повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу.
<b>Політика щодо відвідування:</b>	Відвідування лекційних та лабораторних занять є обов'язковим для всіх студентів. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись згідно з індивідуальним навчальним планом, затвердженим у визначеному порядку. Пропущені лекції, після їх опрацювання здобувачем вищої освіти, відпрацьовуються у вигляді співбесіди з викладачем або в он-лайн формі. Пропущені лабораторні заняття відпрацьовуються студентами в лабораторії кафедри.

## ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ СТУДЕНТІВ

Рейтинг здобувача вищої освіти, бали	Оцінка національна за результати складання екзаменів заліків	
	екзаменів	заліків
90-100	відмінно	зараховано
74-89	добре	
60-73	задовільно	
0-59	незадовільно	не зараховано