



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,
ltishchenko@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.

Компетентності навчальної дисципліни:

Інтегральна (ІК): Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми з технології виробництва і переробки продукції тваринництва або у процесі навчання, що передбачає застосування теорій та методів зоотехнічної науки і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

Загальні (ЗК):

ЗК 3. Здатність застосовувати знання в практичних ситуаціях.

ЗК 7. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт;

Спеціальні (фахові)

СК 1. Здатність використовувати професійні знання в галузі виробництва і переробки продукції тваринництва.

СК 6. Здатність застосовувати базові знання з економіки, організації та менеджменту у виробництві та переробці продукції тваринництва.

СК 11. Здатність застосовувати знання з морфології, фізіології та біохімії різних видів тварин для ефективного ведення технології виробництва і переробки їх продукції.

СК 12. Здатність організувати та управляти технологічним процесом переробки продукції тваринництва.

СК 13. Здатність аналізувати господарську діяльність підприємства, вести первинний облік матеріальних цінностей, основних засобів, праці та її оплати.

Програмні результати навчання (ПРН) ОП:

ПРН-1. Виконувати параметри та здійснювати контроль технологічних процесів з виробництва і переробки продукції тваринництва.

ПРН-5. Контролювати якість виконуваних робіт.

ПРН-10. Застосовувати нормовану годівлю тварин.

ПРН-12. Наслідувати основні принципи економіки, організації та менеджменту у виробництві та переробці продукції тваринництва.

ПРН-16. Впроваджувати знання з морфології, фізіології та біохімії тварин у технологічний процес виробництва і переробки продукції тваринництва.

ПРН-17. Організувати та управляти технологічним процесом переробки продукції тваринництва.

ПРН-18. Аналізувати господарську діяльність тваринницького підприємства, вести первинний облік матеріальних цінностей, основних засобів, праці та її оплати.

ПРН-20. Застосовувати міжнародні та національні стандарти і практики в професійній діяльності.

ПРН-21. Показувати знання основних історичних етапів розвитку предметної області.

СТРУКТУРА КУРСУ

Тема	Години (лекції/ лабораторні, самостійні)	Результати навчання	Завдання	Оцінювання
7 семестр				
Модуль 1 Молочна промисловість				40
Тема 1 Технологія виробництва питних видів молока. Загальні технологічні операції одержання пастеризованого молока	2/4/9	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 та здача лабораторних робіт</i> – зараховано. <i>Модульна тестова робота в eLearn.</i>
Тема 2 Загальна технологія кисломолочних продуктів	2/4/9	Знати класифікацію, вимоги до якості, технологічний процес виготовлення кисломолочних напоїв, види молочнокислого бродіння. Уміти дослідити органолептичні, фізико-хімічні показники молока.	<i>Виконання самостійної роботи</i> (завдання в методичних рекомендаціях та eLearn).	<i>Самостійна робота</i> – згідно з журналом оцінювання в eLearn.

<p>Тема 3 Технологія виробництва сиру кисломолочного</p>	<p>1/2/9</p>	<p>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.</p>	<p><i>Підготовка та написання модульної контрольної роботи (тестова - в eLearn).</i></p>	
<p>Тема 4 Технологія виробництва масла</p>	<p>2/4/8</p>	<p>Знати асортимент, класифікацію вимоги до якості, технологію та способи виготовлення, дефекти масла із коров'ячого молока. Уміти дослідити органолептичні, фізико-хімічні показники масла вершкового.</p>		
Модуль 2 М'ясна промисловість				30
<p>Тема 5 Технологія холодильної обробки м'яса та м'ясопродуктів Дозрівання м'яса.</p>	<p>2/4/10</p>	<p>Знати способи дозрівання, вимоги до якості, технологію холодильної обробки та розморожування м'яса і м'ясопродуктів.</p>	<p><i>лекцій (попереднє ознайомлення з презентацією та лекцією в eLearn).</i></p> <p><i>Виконання та задача лабораторної</i></p>	<p><i>Виконання та задача лабораторних робіт – зараховано.</i></p>
<p>Тема 6 Технологія виробництва напівфабрикатів</p>	<p>2/4/10</p>	<p>Знати загальну характеристику, класифікацію, технологію виробництва напівфабрикатів.</p>	<p><i>роботи (в методичних рекомендаціях та самостійно).</i></p>	<p><i>Модульна тестова робота в eLearn.</i></p>
<p>Тема 7 Технологія виробництва ковбасних виробів</p>	<p>2/4/10</p>	<p>Знати асортимент, класифікацію, вимоги до якості та дефекти ковбасних виробів, яку сировину та матеріали використовують для виробництва ковбасних виробів; основні технологічні операції виготовлення, пакування, транспортування та зберігання. Уміти розраховувати основну, допоміжну сировину та матеріали для виготовлення варених ковбас.</p>	<p><i>Виконання самостійної роботи (завдання в методичних рекомендаціях та eLearn).</i></p> <p><i>Підготовка та написання модульної контрольної роботи (тестова - в eLearn).</i></p>	<p><i>Самостійна робота – згідно з журналом оцінювання в eLearn.</i></p>
<p>Тема 8 Технологія переробки яєць</p>	<p>1/2/10</p>	<p>Знати загальну характеристику яєць, фізичні властивості їх вмісту; первинну обробку, зберігання, маркування,</p>		

		пакування, дефекти яєць; технологію виробництва яєчних продуктів; хімічний склад та переробку шкаралупи. Уміти оцінювати органолептичні та якісні показники яєць і яєчних продуктів.		
Всього за семестр	15/30/75	-	-	70 100*0,7 (максимум 70 балів)
Іспит				30
Всього за курс				100

ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

Політика щодо дедайтів та перекладання:	Студент повинен здавати усї роботи в заплановані терміни до закінчення вивчення поточного модуля. Роботи, що здаються з порушенням термінів без поважних причин оцінюються нижче оцінку. Перекладання модульної контрольної роботи відбувається за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний) і дозволяється в термін до закінчення наступного модуля).
Політика щодо академічної доброчесності:	Списування, використання мобільних девайсів, додаткової літератури під час модульних контрольних робіт, заліків та екзаменів заборонено. Письмові роботи, реферати повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу.
Політика щодо відвідування:	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	незараховано

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

1. Технологія переробки продукції тваринництва: Лабораторний практикум. Уклад.: Л.М. Тищенко, О.С. Пилипчук, А.М. Омелян. К.: НУБіП України, 2023.- 93 с.
2. Тищенко Л.М., Слободянюк Н.М., Штонда О.А., Пилипчук О.С. Технологія переробки продукції тваринництва: Конспект лекцій. К.; «Компринт» 2018. – 207 с.
2. Технологія переробки продукції тваринництва: Методичні вказівки. Уклад.: Л.М. Тищенко, О.С. Пилипчук – К.: НУБіП України, 2018.- 90 с.

3. Прудніков В.Г. Лисенко Г.Л. Леппа А.Л., Гейда ІМ. Практикум з технології переробки продукції тваринництва. Частина І. Х.: ПРОМАРТ, 2017. 104 с.

4 Перцевий Ф. В., Терешкін О.Г., Гурський П. В. та ін.; за ред. Ф. В. Перцевого. Промислові технології переробки м'яса, молока та риби: підручник. К.: Інкос, 2014. 340 с.

5 Пешук Л. В., Янчева М.О., Гащук О. І., Кириченко С. Г. Технологія м'ясопродуктів із нетрадиційної м'ясної сировини: підручник. Нац. ун-т харч. технол., Харк. держ. ун-т харч. та торг. К.: ЦУЛ, 2017. 300 с.

6.Янчева, М. Пешук Л., Дроменко Е. Фізико-хімічні та біохімічні основи технології м'яса і м'ясних продуктів: навч. Посібник. К.: Центр навчальної літератури, 2017. 304 с.

7. Цехмістренко, С. І. Біохімія м'яса та м'ясопродуктів: навч. Посібник. Біла Церква, 2014. - 192 с.

Нормативні документи

1. ДСТУ 1558-91 Напівфабрикати м'ясні та субпродуктові. Загальні технічні умови
2. ДСТУ 2661:2010. Молоко коров'яче питне
3. ДСТУ 3662-97 Молоко коров'яче незбиране. Вимоги при закупівлі
4. ДСТУ 4334:2004 Ковбасикров'яні. Технічні умови
5. ДСТУ 4343:2004 Йогурти. Загальні технічні умови
6. ДСТУ 4399:2005 Масло вершкове. Технічні умови
7. ДСТУ 4417:2005. Кефір
8. ДСТУ 4418:2005. Сметана
9. ДСТУ 4426:2005 М'ясо яловичини у відрубках. Технічні умови
10. ДСТУ 4427:2005 Ковбаси сирокочені та сиров'ялені. Загальні технічні умови
- ГДСТУ 7158: 2010 М'ясо. Свинина в тушах і півтушах. Технічні умови.
11. ДСТУ 4435:2005 Ковбаси напівкочені. Загальні технічні умови
12. ДСТУ 4436: 2005 Ковбаси варені, сосиски, сардельки, хліби м'ясні
13. ДСТУ 4554:2006 Сир кисломолочний. Технічні умови
14. ДСТУ 4565:2006. Ряжанка та варенець
15. ДСТУ 4718: 2007 Свині для забою. Технічні умови
16. ДСТУ 5028:2008. Яйця курячі харчові технічні умови
17. ДСТУ 6030: 2008 М'ясо. Яловичина та телятина в тушах, півтушах і четвертинах. Технічні умови.
18. ДСТУ 8719:2017 Продукти яєчні. Технічні умови.