



Силабус курсу

«ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ ТВАРИННИЦТВА»

Ступінь вищої освіти магістр

Освітня програма 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва (денна/заочна форма)

Назва кафедри тваринництва та харчових технологій

Рік навчання: 1-2. Семестр: 2, 3

Кількість кредитів: 10. Мова викладання: державна

Посилання на дистанційний курс

<https://moodle.lgnau.edu.ua/moodle/course/view.php?id=682>

Керівник курсу

ППП:
СТРИЖАК
Тетяна Анатоліївна

кандидат сільськогосподарських наук,
старший науковий співробітник,
доцент кафедри тваринництва та харчових технологій

Контактна інформація t.strizhak@snu.edu.ua телефон : +380988592697

Анотація курсу

Курс навчальної дисципліни «Інноваційні технології переробки продукції тваринництва» дає системні знання теоретичних основ і виробничо-практичних умінь для засвоєння і вивчення здобувачами вищої освіти особливостей новітніх і надсучасних технологій і виробничого доробку для переробки продукції тваринництва на інноваційній основі, системи і способів збереження продуктів тваринництва і вміння вести цілеспрямовану технологічну роботу, удосконалення виробничо-технологічної ланки переробки продукції, вміння володіти порівняльною оцінкою технологій виробництва продукції тваринництва, організувати виробництво конкурентоспроможної продукції тваринництва.

Літературні джерела

1. Височанська Р. П. Технологічне обладнання цехів по переробці продукції тваринництва. - К.: НМЦ, 2006. – 17 с.
2. Дацишин О. В. Машини та обладнання переробних підприємств. - К.: Вища освіта, 2005.
3. Клименко М. М, Віннікова Л. Г., Береза І. Г. Технологія м'яса та м'ясних продуктів. - К.: Вища освіта, 2006. – 128 с.
4. Машкін М. І., Париш Н. М. Технологія виробництва молока і молочних продуктів. - К.: Вища освіта, 2006. – 170 с.
5. Якубовський О. В., Натуркач Р. Я., Гордецька М. Л. Механізація переробки і зберігання сільськогосподарської продукції. - К.: Аграрна освіта. 2008. – 19 с.

6. Натуркач Р.Я., Коваль А.В., Барановський Г.С., Гавриловський В.П. Механізація переробки і зберігання сільськогосподарської продукції. Методичні рекомендації та навчальні завдання. - НМЦ. 2004. – 18 с.
7. Кива А.А., Рабштына В.М., Сотников В.И. Биоэнергетическая оценка и снижение энергоемкости технологических процессов в животноводстве. - М.: Агропромиздат, 1990.- 176 с
8. Рубан Ю.Д. Биология и эволюция в селекции животных и технологии производства.- К.: Аграрна наука, 2005.- 224 с.

Структура курсу

Години (лек. / практ.)	Тема	Результати навчання	Завдання
3/3	<p>Лекція 1. Значення переробки продукції. Методи та способи обробки продуктів.</p> <p>Практична робота 1. Значення переробки продукції. Методи та способи обробки продуктів.</p>	<p>ПРН1 Оцінювати та забезпечувати якість та безпечність технологій виробництва продукції тваринництва, кормів та кормових засобів, рівнів живлення тварин та продукції тваринного походження</p> <p>ПРН3. Здійснювати дослідження та/або провадити інноваційну діяльність з метою отримання нових знань та створення нових технологій та продуктів в сфері тваринництва та в ширших мультидисциплінарних контекстах</p>	Тести/ питання/ виконання завдань
3/3	<p>Лекція 2. Вплив різних чинників на склад і властивості молока.</p> <p>Практична робота 2. Вплив різних чинників на склад і властивості молока.</p>	<p>ПРН1. Оцінювати та забезпечувати якість та безпечність технологій виробництва продукції тваринництва, кормів та кормових засобів, рівнів живлення тварин та продукції тваринного походження</p> <p>ПРН3. Здійснювати дослідження та/або провадити інноваційну діяльність з метою отримання нових знань та створення нових технологій та продуктів в сфері тваринництва та в ширших</p>	Тести/ питання/ виконання завдань

		мультидисциплінарних контекстах	
3/3	<p>Лекція 3. Технології виробництва питного молока, вершків, молочних консервів, морозива та дитячих молочних продуктів</p> <p>Практична робота 3. Технології виробництва питного молока, вершків, молочних консервів, морозива та дитячих молочних продуктів</p>	<p>ПРН2. Розробляти, впроваджувати й модернізувати ефективні технології і процеси у сфері виробництва і переробки продукції тваринництва.</p> <p>ПРН3. Здійснювати дослідження та/або провадити інноваційну діяльність з метою отримання нових знань та створення нових технологій та продуктів в сфері тваринництва та в ширших мультидисциплінарних контекстах</p>	Тести/ питання/ виконання завдань
3/3	<p>Лекція 4. Виробництво кисломолочних продуктів</p> <p>Практична робота 4. Виробництво кисломолочних продуктів</p>	<p>ПРН2. Розробляти, впроваджувати й модернізувати ефективні технології і процеси у сфері виробництва і переробки продукції тваринництва.</p> <p>ПРН3 Здійснювати дослідження та/або провадити інноваційну діяльність з метою отримання нових знань та створення нових технологій та продуктів в сфері тваринництва та в ширших мультидисциплінарних контекстах</p>	Тести/ питання/ виконання завдань
3/3	<p>Лекція 5. Технології виробництва твердого сиру</p> <p>Практична робота 5. Технології виробництва твердого сиру</p>	<p>ПРН3. Здійснювати дослідження та/або провадити інноваційну діяльність з метою отримання нових знань та створення нових технологій та продуктів в сфері тваринництва та в ширших мультидисциплінарних контекстах</p> <p>ПРН6. Будувати та досліджувати моделі технологічних процесів виробництва і переробки продуктів тваринництва, оцінювати їх адекватність, визначати межі застосовності</p>	Тести/ питання/ виконання завдань

3/3	<p>Лекція 6. Технології виробництва вершкового масла. Практична робота 6. Технології виробництва вершкового масла.</p>	<p>ПРН2. Розробляти, впроваджувати й модернізувати ефективні технології і процеси у сфері виробництва і переробки продукції тваринництва. ПРН3 Здійснювати дослідження та/або провадити інноваційну діяльність з метою отримання нових знань та створення нових технологій та продуктів в сфері тваринництва та в ширших мультидисциплінарних контекстах</p>	Тести/ питання/ виконання завдань
3/3	<p>Лекція 7. Загальна характеристика м'ясної продуктивності забійних тварин. Практична робота 7. Загальна характеристика м'ясної продуктивності забійних тварин.</p>	<p>ПРН1. Оцінювати та забезпечувати якість та безпечність технологій виробництва продукції тваринництва, кормів та кормових засобів, рівнів живлення тварин та продукції тваринного походження ПРН3. Здійснювати дослідження та/або провадити інноваційну діяльність з метою отримання нових знань та створення нових технологій та продуктів в сфері тваринництва та в ширших мультидисциплінарних контекстах</p>	Тести/ питання/ виконання завдань
3/3	<p>Лекція 8. Методи консервування м'яса, їх обґрунтування і значення. Практична робота 8. Методи консервування м'яса, їх обґрунтування і значення.</p>	<p>ПРН2. Розробляти, впроваджувати й модернізувати ефективні технології і процеси у сфері виробництва і переробки продукції тваринництва. ПРН9. 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,</p>	Тести/ питання/ виконання завдань

		оцінювати ризики та імовірні наслідки рішень	
3/3	Лекція 9. Технології ковбасних і шинкових виробів Практична робота 9. Технології ковбасних і шинкових виробів	ПРН1. Оцінювати та забезпечувати якість та безпечність технологій виробництва продукції тваринництва, кормів та кормових засобів, рівнів живлення тварин та продукції тваринного походження ПРН2. Розробляти, впроваджувати й модернізувати ефективні технології і процеси у сфері виробництва і переробки продукції тваринництва.	Тести/ питання/ виконання завдань
3/3	Лекція 10. Технології переробки яєць Практична робота 10. Технології переробки яєць	ПРН3. Здійснювати дослідження та/або провадити інноваційну діяльність з метою отримання нових знань та створення нових технологій та продуктів в сфері тваринництва та в ширших мультидисциплінарних контекстах ПРН6 Будувати та досліджувати моделі технологічних процесів виробництва і переробки продуктів тваринництва, оцінювати їх адекватність, визначати межі застосовності	Тести/ питання/ виконання завдань
3/3	Лекція 11 Технології переробки овечої шерсті Практична робота 11 Технології переробки овечої шерсті	ПРН2. Розробляти, впроваджувати й модернізувати ефективні технології і процеси у сфері виробництва і переробки продукції тваринництва.	Тести/ питання/ виконання завдань
3/3	Лекція 12. Технології переробки шкур Практична робота 12. Технології переробки шкур	ПРН2. Розробляти, впроваджувати й модернізувати ефективні технології і процеси у сфері виробництва і переробки продукції тваринництва. ПРН6 Будувати та досліджувати	Тести/ питання/ виконання завдань

		моделі технологічних процесів виробництва і переробки продуктів тваринництва, оцінювати їх адекватність, визначати межі застосовності	
3/3	Лекція 13. Організація і контроль різних систем та способи переробки продукції тваринництва Практична робота 13. Організація і контроль різних систем та способи переробки продукції тваринництва	ПРН9. 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	Тести/ питання/ виконання завдань
3/3	Лекція 14. Організація підприємницької і фінансової діяльності з переробки продукції тваринництва Практична робота 14. Організація підприємницької і фінансової діяльності з переробки продукції тваринництва	ПРН9. 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	Тести/ питання/ виконання завдань

Політика оцінювання

- **Політика щодо дедлайнів та перескладання:** Роботи до екзамену здаються за тиждень до його проведення. Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, відбуваються із дозволу декана за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
- **Політика щодо академічної доброчесності:** Усі навчальні завдання виконуються самостійно; посилаються на джерела інформації в разі використання ідей, тверджень, відомостей; надавати достовірну інформацію про результати власної навчальної (наукової) діяльності, джерела інформації. Усі письмові роботи перевіряються на наявність плагіату і допускаються до захисту із коректними текстовими запозиченнями не більше 20%. Списування під час екзаменів і заліку заборонені (в т. ч. із використанням мобільних девайсів).
- **Політика щодо відвідування:** Відвідування занять є обов'язковим компонентом оцінювання, за яке нараховуються бали. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування)

навчання може відбуватись в он-лайн формі за погодженням із керівником курсу.

Оцінювання

Остаточна оцінка за курс розраховується наступним чином:

Види оцінювання	% від остаточної оцінки
Опитування під час занять – усно	20
Теми 1-14 – обговорення кейсів	40
Екзамен (теми 1-14) – тести	40

Шкала оцінювання студентів:

Оцінка в балах	Оцінка за університетською диференційованою шкалою	Оцінка за університетською недиференційованою шкалою	Оцінка за шкалою ECTS	
			Оцінка	Пояснення
90-100	Відмінно	зараховано	A	Відмінно (відмінне виконання лише з незначною кількістю помилок)
82-89	Добре		B	Дуже добре (вище середнього рівня з кількома помилками)
74-81			C	Добре (в цілому правильне виконання з певною кількістю суттєвих помилок)
64-73			Задовільно	D
60-63	E			Достатньо (виконання задовольняє мінімальним критеріям)
35-59	Незадовільно	незараховано	FX	Незадовільно (з можливістю повторного складання)
1-34			F	Незадовільно (з обов'язковим повторним курсом)
«не з'явився»		1. Запис здійснюється у разі відсутності здобувача на заліку та екзамені		
«усунений»		2. Запис здійснюється у разі порушення здобувачем встановлених правил внутрішнього розпорядку або морально-етичних норм поведінки на заліку та екзамені		
«не допущений»		3. Запис здійснюється у разі відсутності залікової книжки у здобувача під час семестрового контролю		