



Силабус курсу

ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ ТВАРИННИЦТВА

Ступінь вищої освіти магістр

Освітня програма 204 Технологія виробництва продукції тваринництва

Назва кафедри тваринництва та харчових технологій

Рік навчання: 2021-2022. Семестр: 5, 6

Кількість кредитів: 9. Мова викладання: державна

Посилання на дистанційний курс

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

Керівник курсу

СТРИЖАК
Тетяна Анатоліївна

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

Контактна інформація t.stryzhak@lgnau.edu.ua телефон : +380505684015

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.

Структура курсу

Години (лек. / практ.)	Тема	Результати навчання	Завдання
2/2	Лекція 1. Значення переробки продукції. Методи та способи обробки продуктів. Практична робота 1. Значення переробки продукції. Методи та способи обробки продуктів.	ПРН1 Оцінювати та забезпечувати якість та безпечність технологій виробництва продукції тваринництва, кормів та кормових засобів, рівнів	Тести/ питання/ виконання завдань

		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	
2/2	Лекція 2. Вплив різних чинників на склад і властивості молока. Практична робота 2. Вплив різних чинників на склад і властивості молока.	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	Тести/ питання/ виконання завдань
2/2	Лекція 3. Технології виробництва питного молока, вершків, молочних консервів, морозива та дитячих молочних продуктів Практична робота 3. Технології виробництва питного молока, вершків, молочних консервів, морозива та дитячих молочних продуктів	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	Тести/ питання/ виконання завдань

2/4	<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
2/2	<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
2/2	<p>Лекція 6. Технології виробництва вершкового масла.</p> <p>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.</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
2/2	<p>Лекція 7. Загальна характеристика м'ясної продуктивності забійних тварин.</p>	<p>ПРН1. Оцінювати та забезпечувати якість та безпечність технологій</p>	Тести/ питання/ виконання

	<p>Практична робота 7. Загальна характеристика м'ясної продуктивності забійних тварин.</p>	<p>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>	<p>завдань</p>
2/4	<p>Лекція 8. Методи консервування м'яса, їх обґрунтування і значення.</p> <p>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.</p> <p>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</p>	<p>Тести/ питання/ виконання завдань</p>
2/2	<p>Лекція 9. Технології ковбасних і шинкових виробів</p> <p>Практична робота 9. Технології ковбасних і шинкових виробів</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>ПРН2. Розробляти, впроваджувати й модернізувати ефективні технології і процеси у сфері виробництва і переробки продукції тваринництва.</p>	<p>Тести/ питання/ виконання завдань</p>

2/2	<p>Лекція 10. Технології переробки яєць Практична робота 10. Технології переробки яєць</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 ПРН6 Будувати та досліджувати моделі технологічних процесів виробництва і переробки продуктів тваринництва, оцінювати їх адекватність, визначати межі застосовності</p>	Тести/ питання/ виконання завдань
2/2	<p>Лекція 11 Технології переробки овечої шерсті Практична робота 11 Технології переробки овечої шерсті</p>	<p>ПРН2. Розробляти, впроваджувати й модернізувати ефективні технології і процеси у сфері виробництва і переробки продукції тваринництва.</p>	Тести/ питання/ виконання завдань
2/2	<p>Лекція 12. Технології переробки шкур Практична робота 12. Технології переробки шкур</p>	<p>ПРН2. Розробляти, впроваджувати й модернізувати ефективні технології і процеси у сфері виробництва і переробки продукції тваринництва. ПРН6 Будувати та досліджувати моделі технологічних процесів виробництва і переробки продуктів тваринництва, оцінювати їх адекватність, визначати межі застосовності</p>	Тести/ питання/ виконання завдань
2/2	<p>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</p>	<p>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</p>	Тести/ питання/ виконання завдань

		наслідки рішень	
2/2	<p>Лекція 14. Організація підприємницької і фінансової діяльності з переробки продукції тваринництва</p> <p>Практична робота 14. Організація підприємницької і фінансової діяльності з переробки продукції тваринництва</p>	<p>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</p>	Тести/ питання/ виконання завдань

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.

Електронні ресурси

1. zakon.rada.gov.ua

2. minfin.gov.ua

nbuv.gov.ua - електронний каталог Національної бібліотеки України імені

В. І. Вернадського;

korolenko.kharkov.com- електронний каталог Харківської державної наукової бібліотеки імені В. Г. Короленка.

1. <http://svynarstvo.in.ua/>

2. <http://tvarynnyctvo.ru/>

3. <http://agroua.net/animals/>

4. <http://www.konevodstvo.org/>
5. <http://konevodstvo.su/>
6. <http://ruhorses.ru/index.html>
7. <http://www.horses.dp.ua/>
8. <http://www.kazequestrian.org/>
9. <http://www.agro-business.com.ua/>
10. <http://www.agrosovuz.com.ua/konsalting/molochnoe-zhivotnovodstvo/>
11. <http://www.milkua.info/uk/>
12. <http://kombikorm.com.ua/news/>
13. <http://www.ptahv.org.ua/>
14. <http://www.ptizevod.narod.ru/>
15. <http://www.usapeec.ru/>
16. <http://kiz.su/>
17. <http://www.zverovodstvo.ru/>
18. <http://krolikovod.com/phpforum/>
19. <http://niipzk.ru/>

Політика оцінювання

- **Політика щодо дедлайнів та перескладання:** Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (-20 балів).
- **Політика щодо академічної доброчесності:** Усі письмові роботи перевіряються на наявність плагіату і допускаються до захисту із коректними текстовими запозиченнями не більше 20%. Списування під час контрольних робіт та 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 відбутись 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		