

Силабус курсу

«ТЕХНОЛОГІЯ ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ ТВАРИННИЦТВА»

Ступінь вищої освіти бакалавр

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

Назва кафедри тваринництва та харчових технологій

Рік навчання: 4. Семестр: 7

Кількість кредитів: 6. Мова викладання: державна

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

Дисципліна «Технологія переробки продукції тваринництва» дає системні знання теоретичних основ і виробничо-практичних умінь для засвоєння і вивчення здобувачами вищої освіти особливостей технології і виробничого доробку для переробки продукції тваринництва, 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. Вона ґрунтується на засвоєнні студентами дисциплін природничо-наукової, професійної та практичної підготовки: методологічних засад спеціальності і біології, анатомії, фізіології і біохімії, генетики, механізації виробничих процесів у тваринництві, зоогієни, біотехнології і штучного осіменіння і годівлі.

Структура курсу

Години (лек./прак. /сам.)	Тема	Результати навчання	Завдання
3/2/10	Лекція 1. Значення переробки продукції. Методи та способи	ПРН1 Забезпечувати дотримання параметрів та контролювати	Тести/ питання/

	<p>обробки продуктів. Практична робота 1. Значення переробки продукції. Методи та способи обробки продуктів. Самостійна робота 1. Значення переробки продукції. Методи та способи обробки продуктів.</p>	<p>технологічні процеси з виробництва і переробки продукції тваринництва ПРН 2. Навчати співробітників підприємства сучасних та нових компонентів технологічних процесів з виробництва і переробки продукції тваринництва. ПРН17. Розробити і ефективно управляти технологічними процесами переробки продукції тваринництва</p>	<p>виконання завдань</p>
3/2/10	<p>Лекція 2. Вплив різних чинників на склад і властивості молока. Практична робота 2. Вплив різних чинників на склад і властивості молока. Самостійна робота 2. Вплив різних чинників на склад і властивості молока.</p>	<p>ПРН 2. Навчати співробітників підприємства сучасних та нових компонентів технологічних процесів з виробництва і переробки продукції тваринництва. ПРН5. Забезпечувати якість виконуваних робіт ПРН17. Розробити і ефективно управляти технологічними процесами переробки продукції тваринництва</p>	<p>Тести/ питання/ виконання завдань</p>
3/2/10	<p>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 Самостійна робота 3 .Технології виробництва питного молока, вершків, молочних консервів, морозива та дитячих молочних продуктів</p>	<p>ПРН1. Забезпечувати дотримання параметрів та контролювати технологічні процеси з виробництва і переробки продукції тваринництва ПРН 2. Навчати співробітників підприємства сучасних та нових компонентів технологічних процесів з виробництва і переробки продукції тваринництва. ПРН5. Забезпечувати якість виконуваних робіт ПРН17. Розробити і ефективно управляти технологічними процесами переробки продукції тваринництва</p>	<p>Тести/ питання/ виконання завдань</p>
3/2/10	<p>Лекція 4. Виробництво кисломолочних продуктів Практична робота 4. Виробництво кисломолочних продуктів Самостійна робота 4</p>	<p>ПРН1. Забезпечувати дотримання параметрів та контролювати технологічні процеси з виробництва і переробки продукції тваринництва ПРН 2. Навчати співробітників підприємства сучасних та нових</p>	<p>Тести/ питання/ виконання завдань</p>

	Виробництво кисломолочних продуктів	компонентів технологічних процесів з виробництва і переробки продукції тваринництва. ПРН5. Забезпечувати якість виконуваних робіт ПРН17. Розробити і ефективно управляти технологічними процесами переробки продукції тваринництва	
2/3/10	Лекція 5. Технології виробництва твердого сиру Практична робота 5. Технології виробництва твердого сиру Самостійна робота 5 Технології виробництва твердого сиру	ПРН 2. Навчати співробітників підприємства сучасних та нових компонентів технологічних процесів з виробництва і переробки продукції тваринництва. ПРН5 Забезпечувати якість виконуваних робіт ПРН17. Розробити і ефективно управляти технологічними процесами переробки продукції тваринництва	Тести/ питання/ виконання завдань
2/3/10	Лекція 6. Технології виробництва вершкового масла. Практична робота 6. Технології виробництва вершкового масла. Самостійна робота 6 Технології виробництва вершкового масла.	ПРН 2. Навчати співробітників підприємства сучасних та нових компонентів технологічних процесів з виробництва і переробки продукції тваринництва. ПРН5. Забезпечувати якість виконуваних робіт ПРН17. Розробити і ефективно управляти технологічними процесами переробки продукції тваринництва	Тести/ питання/ виконання завдань
2/3/10	Лекція 7. Загальна характеристика м'ясної продуктивності забійних тварин. Практична робота 7. Загальна характеристика м'ясної продуктивності забійних тварин. Самостійна робота 7 Загальна характеристика м'ясної продуктивності забійних тварин	ПРН 2. Навчати співробітників підприємства сучасних та нових компонентів технологічних процесів з виробництва і переробки продукції тваринництва. ПРН5. Забезпечувати якість виконуваних робіт ПРН17. Розробити і ефективно управляти технологічними процесами переробки продукції тваринництва	Тести/ питання/ виконання завдань
2/3/10	Лекція 8. Методи консервування м'яса, їх	ПРН 2. Навчати співробітників підприємства сучасних та нових	Тести/ питання/

	обґрунтування і значення. Практична робота 8. Методи консервування м'яса, їх обґрунтування і значення. Самостійна робота 8 Методи консервування м'яса, їх обґрунтування і значення	компонентів технологічних процесів з виробництва і переробки продукції тваринництва. ПРН5. Забезпечувати якість виконуваних робіт ПРН17. Розробити і ефективно управляти технологічними процесами переробки продукції тваринництва	виконання завдань
2/3/10	Лекція 9. Технології ковбасних і шинкових виробів Практична робота 9. Технології ковбасних і шинкових виробів Самостійна робота 9 Технології ковбасних і шинкових виробів	ПРН 2. Навчати співробітників підприємства сучасних та нових компонентів технологічних процесів з виробництва і переробки продукції тваринництва. ПРН5. Забезпечувати якість виконуваних робіт ПРН17. Розробити і ефективно управляти технологічними процесами переробки продукції тваринництва	Тести/ питання/ виконання завдань
2/3/10	Лекція 10. Технології переробки яєць Практична робота 10. Технології переробки яєць Самостійна робота 10. Технології переробки яєць	ПРН 2. Навчати співробітників підприємства сучасних та нових компонентів технологічних процесів з виробництва і переробки продукції тваринництва. ПРН5. Забезпечувати якість виконуваних робіт ПРН17. Розробити і ефективно управляти технологічними процесами переробки продукції тваринництва	Тести/ питання/ виконання завдань
2/3/10	Лекція 11 Технології переробки овечої шерсті Практична робота 11 Технології переробки овечої шерсті Самостійна робота 11 Технології переробки овечої шерсті	ПРН 2. Навчати співробітників підприємства сучасних та нових компонентів технологічних процесів з виробництва і переробки продукції тваринництва. ПРН5. Забезпечувати якість виконуваних робіт ПРН17. Розробити і ефективно управляти технологічними процесами переробки продукції тваринництва	Тести/ питання/ виконання завдань
2/3/10	Лекція 12. Технології переробки шкур Практична робота 12. Технології переробки шкур	ПРН 2. Навчати співробітників підприємства сучасних та нових компонентів технологічних процесів з виробництва і переробки продукції	Тести/ питання/ виконання завдань

	<p>Самостійна робота 12. Технології переробки шкур.</p>	<p>тваринництва. ПРН5. Забезпечувати якість виконуваних робіт ПРН17. Розробити і ефективно управляти технологічними процесами переробки продукції тваринництва</p>	
--	--	--	--

Літературні джерела

1. Височанська Р. П. Технологічне обладнання цехів по переробці продукції тваринництва. - К.: НМЦ, 2006.
2. Дацишин О. В. Машина 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.
4. Машкін М. І., Париш Н. М. Технологія виробництва молока і молочних продуктів. - К.: Вища освіта, 2006.
5. Якубовський О. В., Натуркач Р. Я., Гордецька М. Л. Механізація переробки і зберігання сільськогосподарської продукції. - К.: Аграрна освіта. 2008.
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
7. Рубан Ю.Д. Биология и эволюция в селекции животных и технологии производства. - К.: Аграрна наука, 2005.- 224 с.
8. Интенсификация промышленного свиноводства / Г.С. Походня, Ю.В. Засуха, Л.Н. Цицюрский и др. – К.: Изд-во УСХА, 1994. – 464 с.
9. Довідник з технології та менеджменту в тваринництві / За ред. проф. Рубана. – Харків: Еспада, 2002. – 572 с.
10. Райко В.И. Планировка и застройка животноводческих ферм. - К.: Урожай, 1989.- 280 с.

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, оцінюються на нижчу оцінку (-10 балів).
- **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. Списування під час заліку заборонені (в т. ч. із використанням мобільних девайсів).
- **Політика щодо відвідування:** Відвідування занять (в он-лайн формі) є обов'язковим компонентом оцінювання, за яке нараховуються бали. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може не відбуватись за погодженням із куратором або зав. кафедрою.
- **Політика що до можливості** зарахування програмних результатів навчання, отриманих у формальній та неформальній освіті.

Оцінювання

Остаточна оцінка за курс розраховується наступним чином:

Поточний контроль та самостійна робота			Підсумковий контроль	Загальна сума балів
Робота на заняттях	Самостійна робота	Тести в Moodle	екзамен	
20	20	20	40	100

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		