



**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 підготовки: 1-2. Семестр:** 2, 3

**Кількість кредитів: 12. Мова викладання:** державна (українська)

**Вид семестрового контролю:** залік, екзамен

**Автор курсу та лектор**

ППП:  
**СТРИЖАК**  
Тетяна Анатоліївна

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

**Контактна інформація** [t.strizhak@snu.edu.ua](mailto:t.strizhak@snu.edu.ua) (E-Mail, Teams) 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.- 315 с.
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. 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
5/3	<p><b>Лекція 1.</b> Значення переробки продукції. Методи та способи обробки продуктів.</p> <p><b>Практична робота 1.</b> Значення переробки продукції. Методи та способи обробки продуктів.</p>	<p><b>ПРНЗ.</b> 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
5/3	<p><b>Лекція 2.</b> Вплив різних чинників на склад і властивості молока.</p> <p><b>Практична робота 2.</b> Вплив різних чинників на склад і властивості молока.</p>	<p><b>ПРНЗ.</b> 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
5/3	<p><b>Лекція 3.</b> Технології виробництва питного молока, вершків, молочних консервів, морозива та дитячих молочних продуктів</p> <p><b>Практична робота 3.</b> Технології виробництва питного молока, вершків, молочних консервів, морозива та дитячих молочних продуктів</p>	<p><b>ПРН2.</b> Розробляти, впроваджувати й модернізувати ефективні технології і процеси у сфері виробництва і переробки продукції тваринництва.</p> <p><b>ПРНЗ.</b> 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

5/3	<p><b>Лекція 4.</b> Виробництво кисломолочних продуктів  <b>Практична робота 4.</b>  Виробництво кисломолочних продуктів</p>	<p><b>ПРН2.</b> Розробляти, впроваджувати й модернізувати ефективні технології і процеси у сфері виробництва і переробки продукції тваринництва.  <b>ПРН3</b> 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
5/3	<p><b>Лекція 5.</b> Технології виробництва твердого сиру  <b>Практична робота 5.</b> Технології виробництва твердого сиру</p>	<p><b>ПРН3.</b> 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  <b>ПРН6.</b> Будувати та досліджувати моделі технологічних процесів виробництва і переробки продуктів тваринництва, оцінювати їх адекватність, визначати межі застосовності</p>	Тести/ питання/ виконання завдань
5/3	<p><b>Лекція 6.</b> Технології виробництва вершкового масла.  <b>Практична робота 6.</b> Технології виробництва вершкового масла.</p>	<p><b>ПРН2.</b> Розробляти, впроваджувати й модернізувати ефективні технології і процеси у сфері виробництва і переробки продукції тваринництва.  <b>ПРН3</b> 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
5/3	<p><b>Лекція 7.</b> Загальна характеристика м'ясної продуктивності забійних тварин.</p>	<p><b>ПРН3.</b> Здійснювати дослідження та/або провадити інноваційну діяльність з метою отримання</p>	Тести/ питання/ виконання

	<b>Практична робота 7.</b> Загальна характеристика м'ясної продуктивності забійних тварин.	нових знань та створення нових технологій та продуктів в сфері тваринництва та в ширших мультидисциплінарних контекстах	завдань
5/3	<b>Лекція 8.</b> Методи консервування м'яса, їх обґрунтування і значення. <b>Практична робота 8.</b> Методи консервування м'яса, їх обґрунтування і значення.	<b>ПРН2.</b> Розробляти, впроваджувати й модернізувати ефективні технології і процеси у сфері виробництва і переробки продукції тваринництва. <b>ПРН9.</b> 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
5/3	<b>Лекція 9.</b> Технології ковбасних і шинкових виробів <b>Практична робота 9.</b> Технології ковбасних і шинкових виробів	<b>ПРН2.</b> Розробляти, впроваджувати й модернізувати ефективні технології і процеси у сфері виробництва і переробки продукції тваринництва.	Тести/ питання/ виконання завдань
5/3	<b>Лекція 10.</b> Технології переробки яєць <b>Практична робота 10.</b> Технології переробки яєць	<b>ПРН3.</b> 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 <b>ПРН6</b> Будувати та досліджувати моделі технологічних процесів виробництва і переробки продуктів тваринництва, оцінювати їх адекватність, визначати межі застосовності	Тести/ питання/ виконання завдань

5/3	<p><b>Лекція 11</b> Технології переробки овечої шерсті. Технології переробки шкур</p> <p><b>Практична робота 11</b> Технології переробки овечої шерсті. Технології переробки шкур</p>	<p><b>ПРН2.</b> Розробляти, впроваджувати й модернізувати ефективні технології і процеси у сфері виробництва і переробки продукції тваринництва.</p>	Тести/ питання/ виконання завдань
9/7	<p><b>Лекція 12.</b> Продукція тваринництва від сировини до кінцевої продукції. Ланцюг виробництва тваринництва від «лану до столу»</p> <p><b>Практична робота 12.</b> Продукція тваринництва від сировини до кінцевої продукції. Ланцюг виробництва тваринництва від «лану до столу»</p>	<p><b>ПРН2.</b> Розробляти, впроваджувати й модернізувати ефективні технології і процеси у сфері виробництва і переробки продукції тваринництва.</p> <p><b>ПРН3.</b> 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><b>ПРН6</b> Будувати та досліджувати моделі технологічних процесів виробництва і переробки продуктів тваринництва, оцінювати їх адекватність, визначати межі застосовності</p> <p><b>ПРН9.</b> 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
5/3	<p><b>Лекція 13.</b> Організація і контроль різних систем та способи переробки продукції тваринництва</p> <p><b>Практична робота 13.</b> Організація і контроль різних систем та способи переробки продукції тваринництва</p>	<p><b>ПРН2.</b> Розробляти, впроваджувати й модернізувати ефективні технології і процеси у сфері виробництва і переробки продукції тваринництва.</p> <p><b>ПРН3.</b> Здійснювати дослідження та/або провадити інноваційну</p>	Тести/ питання/ виконання завдань

		<p>діяльність з метою отримання нових знань та створення нових технологій та продуктів в сфері тваринництва та в ширших мультидисциплінарних контекстах</p> <p><b>ПРН9.</b> 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>	
5/3	<p><b>Лекція 14.</b> Організація підприємницької і фінансової діяльності з переробки продукції тваринництва</p> <p><b>Практична робота 14.</b> Організація підприємницької і фінансової діяльності з переробки продукції тваринництва</p>	<p><b>ПРН2.</b> Розробляти, впроваджувати й модернізувати ефективні технології і процеси у сфері виробництва і переробки продукції тваринництва.</p> <p><b>ПРН3.</b> 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><b>ПРН9.</b> 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

## 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; посилається 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.
- **Політика що до можливості зарахування програмних результатів навчання, отриманих у формальній та неформальній освіті.**

## 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	Задовільно (непогано, але зі значною кількістю недоліків)
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		