

	<h2 style="margin: 0;">СИЛАБУС</h2> <h3 style="margin: 0;">НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ</h3> <h3 style="margin: 0;">«ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКТІВ</h3> <h3 style="margin: 0;">ЗАБОЮТВАРИН»</h3> <p style="margin: 5px 0 0 0;">Рівень вищої освіти: Перший (бакалаврський)</p> <p style="margin: 5px 0 0 0;">Спеціальність: 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва</p> <p style="margin: 5px 0 0 0;">Рік навчання: <u>4-й</u>, семестр <u>8-й</u> Кількість кредитів ECTS: <u>5 кредитів</u></p> <p style="margin: 5px 0 0 0;">Назва кафедри: <u>Харчових технологій та мікробіології</u></p> <p style="margin: 5px 0 0 0;">Мова викладання: <u>українська</u></p>
<p>Лектор курсу</p>	<p>к.вет.н., доцент Фаріонік Тарас Володимирович</p>
<p>Контактна інформація лектора (e-mail)</p>	<p><u>farionik@vsau.vin.ua</u></p>

ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Технологія продуктів забою тварин» є вибірковою компонентою ОПП.

Загальний обсяг дисципліни 150 год.: лекції - 26 год.; практичні заняття - 24 год., самостійна робота - 100 год.

Формат проведення: лекції, практичні заняття, консультації.

Підсумковий контроль – залік.

При вивченні даної дисципліни використовуються знання, отримані з таких дисциплін (пререквізитів): «Фізіологія тварин», «Гігієна тварин», «Ветеринарно-санітарна експертиза м'ясних і молочних продуктів».

Основні положення навчальної дисципліни мають застосовуватися при вивченні таких дисциплін (постреквізитів): «Технологія виробництва продукції птахівництва», «Технологія виробництва продукції свинарства», «Технологія виробництва молока і яловичини».

Призначення навчальної дисципліни

Дисципліна формує компетенції, які є складовою організації і ведення ефективного бізнесу з виробництва і переробки продукції тваринництва. Навчає комплексним заходам з переробці забійних тварин, головними з яких є заготівля тварин і птиці згідно стандартів, підготовка худоби і птиці до забою, транспортування, технологія забою худоби та птиці, первинна переробка худоби та птиці, зберігання і реалізація тваринницької сировини. Висвітлює особливості роботи підприємств з переробки тварин на м'ясо та їх вплив на зовнішнє середовище. Навчає рішенням які дають змогу бути конкурентоспроможними в своїй галузі, це знання резервів скорочення втрат і підвищення якості м'ясної продукції.

Мета вивчення навчальної дисципліни

Вивчення навчальної дисципліни Технологія продуктів забою тварин – підготовка кваліфікованих спеціалістів, здібних кваліфіковано вирішувати питання одержання високоякісної м'ясної сировини, раціонального її використання, зберігання та реалізації. З матеріалів дисципліни студент повинен одержати теоретичні знання та навички з практичних питань роботи спеціаліста – технології первинної переробки худоби і птахів та продуктів забою.

Завдання вивчення дисципліни

Дати студентам теоретичні і практичні знання для вмілого вирішення основних організаційно-технологічних і ветеринарно-санітарних питань, пов'язаних з реалізацією тварин, птиці; одержанням і первинною переробкою продуктів забою тварин та якістю одержаної продукції тваринництва.

ПЕРЕЛІК КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ, ЯКИХ НАБУВАЄ ЗДОБУВАЧ ПРИ ВИВЧЕННІ ДИСЦИПЛІНИ ВІДПОВІДНО ДО ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач вищої освіти повинен володіти інтегральними, загальними та фаховими компетентностями, зокрема:

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

Загальні компетентності (ЗК):

ЗК1. Здатність застосовувати знання в практичних ситуаціях.

ЗК7. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

Спеціальні (фахові) компетентності (ФК):

ФК 11. Здатність застосовувати знання організації та управління технологічним процесом переробки продукції тваринництва для ефективного ведення господарської діяльності підприємства.

ПРОГРАМНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ ВІДПОВІДНО ДО ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

ПРН 2. Виконувати параметри та здійснювати контроль технологічних процесів з виробництва і переробки продукції тваринництва.

ПРН19. Організовувати та управляти технологічним процесом переробки продукції тваринництва.

Вивчення даної дисципліни формує у здобувачів освіти соціальні навички (soft skills): комунікативність (реалізується через: метод роботи в

парах та групах, робота з інформаційними джерелами), робота в команді (реалізується через: метод проєктів), лідерські навички (реалізується через: робота в групах, метод проєктів).

План вивчення навчальної дисципліни

№ з/п	Назви теми	Форми організації навчання та кількість годин		Самостійна робота, кількість годин
		лекційні заняття	практичні заняття	
1	Вступ. Передзабійна підготовка тварин (Частина 1).	2	2	8
2	Передзабійна підготовка тварин (Частина 2).	2	2	8
3	Технологія забою великої рогатої худоби, свиней та овець.	2	2	8
4	Технологія забою великої рогатої худоби, свиней та овець.	2	2	8
5	Технологія забою птиці та кролів.	2	2	8
6	Холодильне оброблення продуктів забою тварин та їх зберігання.	2	2	8
7	Ветеринарно-санітарний контроль м'яса.	2	2	8
8	Оцінка якості та ветеринарно-санітарний контроль продуктів забою.	2	2	8
9	Технологія обробки харчових субпродуктів.	2	2	7
10	Переробка крові забійних тварин.	2	2	7
11	Технологія переробки ендокринно-ферментної та спеціальної сировини.	2	2	7
12	Технологія обробки кишок, шкур.	2	2	7
13	Технологія виробництва харчових тваринних жирів.	2	-	8
Разом		26	24	100

Самостійна робота здобувача вищої освіти

Самостійна робота здобувача організовується шляхом видачі індивідуального переліку питань і практичних завдань з кожної теми, які не виносяться на аудиторне опрацювання та виконання індивідуального творчого завдання (гугл-презентації).

Самостійна робота здобувача є одним із способів активного, цілеспрямованого набуття нових для нього знань та умінь. Вона є основою його підготовки як фахівця, забезпечує набуття ним прийомів пізнавальної діяльності, інтерес до творчої роботи, здатність вирішувати наукові та практичні завдання.

Виконання здобувачем самостійної роботи передбачає за необхідності,

отримання консультацій або допомоги відповідного фахівця. Навчальний матеріал навчальної дисципліни, передбачений робочою програмою для засвоєння здобувачем у процесі самостійної роботи, виноситься на поточний і підсумковий контроль поряд з навчальним матеріалом, який опрацьовувався під час аудиторних занять. Організація самостійної роботи здобувачів передбачає: планування обсягу, змісту, завдань, форм і методів контролю самостійної роботи, розробку навчально-методичного забезпечення; виконання здобувачем запланованої самостійної роботи; контроль та оцінювання результатів, їх систематизацію, оцінювання ефективності виконання здобувачем самостійної роботи.

Індивідуальні завдання здобувач виконує самостійно під керівництвом викладача згідно з індивідуальним навчальним планом.

У випадку реалізації індивідуальної освітньої траєкторії здобувача заняття можуть проводитись за індивідуальним графіком.

Види самостійної роботи

№ п/п	Вид самостійної роботи	Години	Термін виконання	Форма та метод контролю
1	Підготовка до лекційних та практичних занять	28	щотижнево	Опитування, захист
2	Підготовка самостійних питань з тематики дисципліни	40	щотижнево	Усне опитування, тестування
3	Індивідуальні творчі завдання (виконання гугл-презентації, презентації за заданою проблемною тематикою)	12	2 рази на семестр	Виступ з презентацією, обговорення
4	Підготовка до тестування	20	2 рази на семестр	Тестування у системі Moodle
Разом		100		

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

Основна література

1. Власенко В.В., Гаврилюк М.Д., Бігун П.П. Технологія виробництва ковбас і м'ясних копченостей. (Навчальний посібник). Вінниця. 2000. 230 с.
2. Власенко В.В., Серета Л.П., Гаврилюк М.Д. Технологія продуктів забою (практикум). Вінниця. 1999. 158 с.
3. Власенко В.В., Гаврилюк М.Д. Технологія виробництва м'ясних консервів. Вінниця. 1999. 110 с.
4. Власенко В.В., Кравців В.Й., Хоменко В.І. Ветеринарно-санітарна експертиза сировини та продуктів тваринного походження. (Навчальний посібник). Вінниця: РВВ ВАТ «Віноблдрукарня», 1999. 514 с.
5. Кравців Р.Й., Вербицький П.І., Остап'юк Ю.І. Ветеринарно-санітарний контроль на підприємствах м'ясної промисловості. (Навчальний посібник). Львів: Галицька видавнича спілка, 2002. 368 с.

Додаткова література

1. Власенко ВВ., Захаренко М.О., Гаврилук М.Д., Яремчук О.С., Конопко І.Г. Технологія продуктів забою тварин. Вінниця: Едельвейс і К, 2009. 447с.
2. Власенко В.В., Кравців Р.И, Якубчак О.М., Касянчук В.В. Ветеринарно-санітарно експертиза м'яса і м'ясопродуктів. Вінниця: Едельвейс, 2008. 454 с.
3. Власенко В.В., Касянчук В.В., Власенко І.Г., Кольчак В.В. Ветеринарно-санітарно експертиза м'яса і м'ясопродуктів. Навчальний посібник за ред.. проф.. Власенко В.В. Вінниця: ВДАУ, РВВ, 2008. 108 С.
4. Власенко В.В., Конопко І.Г., Березовський І.В. Мікробіологія м'яса та м'ясопродуктів. Вінниця: Гіпаніс, 2006. 589 с.

Контроль і оцінка результатів навчання

У кінці семестру, здобувач вищої освіти може набрати до 60% підсумкової оцінки за виконання всіх видів робіт, що виконуються протягом семестру, до 10% за показники наукової, інноваційної, навчальної, виховної роботи та студентської активності і до 30% підсумкової оцінки – за результатами підсумкового контролю.

Розподіл балів за видами навчальної роботи

	Вид навчальної діяльності	Бали
Атестація 1		
1	Участь у дискусіях на лекційних заняттях	5
2	Участь у роботі на практичних заняттях	5
3	Виконання домашніх завдань	5
4	Виконання контрольних робіт, тестування	5
5	Індивідуальні та групові творчі завдання (презентації за заданою проблемною тематикою)	10
	Всього за атестацію 1	30
Атестація 2		
6	Участь у дискусіях на лекційних заняттях	5
7	Участь у роботі на практичних заняттях	5
8	Виконання домашніх завдань	5
9	Виконання контрольних робіт, тестування	5
10	Індивідуальні та групові творчі завдання (презентації за заданою проблемною тематикою)	10
	Всього за атестацію 2	30
11	Показники наукової, інноваційної, навчальної, виховної роботи та студентської активності	10
	Підсумкове тестування	30
	Разом	100

Якщо здобувач упродовж семестру за підсумками контрольних заходів набрав (отримав) менше половини максимальної оцінки з навчальної дисципліни (менше 35 балів), то він не допускається до заліку чи екзамену.

Під час виконання навчальних завдань, завдань контрольних заходів недопустимо порушення академічної доброчесності. Презентації та виступи мають бути авторськими та оригінальними, інформація про результати власної навчальної (наукової, творчої) діяльності – достовірною; у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей мають бути посилання на джерела інформації з дотриманням норм законодавства про авторське право і суміжні права.

Програма навчальної дисципліни передбачає врахування результатів неформальної та інформальної освіти при наявності підтверджуючих документів як окремі кредити вивчення навчальних дисциплін.

Відповідність шкал оцінок якості засвоєння навчального матеріалу

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою для заліку
90 – 100	A	зараховано
82-89	B	
75-81	C	
66-74	D	
60-65	E	
35-59	FX	не зараховано зможливістю повторного складання
01-34	F	не зараховано зобов'язковим повторним вивченням дисципліни