

	<p><b>СИЛАБУС</b>  <b>НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ</b>  <b>«ТЕХНОЛОГІЯ ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ</b>  <b>ТВАРИННИЦТВА»</b></p> <p><b>Рівень вищої освіти: <u>перший (бакалаврський)</u></b>  <b>Спеціальність: <u>204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва</u></b>  <b>Рік навчання: <u>4-й, семестр 7-й</u></b>  <b>Кількість кредитів ECTS: <u>6 кредитів</u></b>  <b>Назва кафедри: <u>біоінженерії, біо- та харчових технологій</u></b>  <b>Мова викладання: <u>українська</u></b></p>
<b>Лектор курсу</b>	<b>к.с.г.н., доц. Новгородська Надія Володимирівна</b>
<b>Контактна інформація лектора (e-mail)</b>	<b><u><a href="mailto:nadia.novgorodska@gmail.com">nadia.novgorodska@gmail.com</a></u></b>

### ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Навчальна дисципліна «Технологія переробки продукції тваринництва» є обов'язковою компонентою ОПП.

Загальний обсяг дисципліни 180 год.: лекції – 32 год.; лабораторні заняття – 28 год., самостійна робота – 120 год.

Формат проведення: лекції, лабораторні заняття, консультації. Підсумковий контроль – екзамен.

При вивченні даної дисципліни можуть використовуватись знання, отримані з таких дисциплін: «Неорганічна та аналітична хімія», «Мікробіологія», «Технологія виробництва продукції вівчарства й козівництва», «Технологія виробництва продукції птахівництва», «Технологія виробництва продукції свинарства», «Технологія виробництва продукції бджільництва», «Молоко і молочні продукти», «Конярство», «Організація виробничих процесів у тваринництві», «Стандартизація продукції тваринництва».

Основні положення навчальної дисципліни можуть застосовуватися при вивченні таких дисциплін: «Технологія виробництва молока і яловичини», «Енергоефективність та альтернативні джерела енергії», при проходженні виробничої практики, підготовці до атестаційного екзамену та виконанні кваліфікаційної роботи.

### Призначення навчальної дисципліни

Освітня компонента «Технологія переробки продукції тваринництва» буде корисна майбутнім висококваліфікованим фахівцям зрозуміти теоретичні та практичні основи, щодо технологічних процесів переробки продукції тваринництва та правил проведення гігієнічних, ветеринарно-санітарних та

профілактичних заходів на об'єктах, пов'язаних з отриманням і переробкою продукції тваринництва, а також підготовку молодих спеціалістів, які могли б жити і працювати в нових ринкових умовах та бути успішно зорієнтованими.

### **Мета вивчення навчальної дисципліни**

Метою вивчення навчальної дисципліни «Технологія переробки продукції тваринництва» є формування у майбутніх фахівців глибоких теоретичних знань і практичних навичок з питань раціонального використання тваринницької продукції, запобігання її втратам і зниження якості на всіх стадіях заготівлі, транспортування, зберігання, переробки та реалізації.

### **Завдання вивчення дисципліни**

Основним завданням дисципліни є ознайомлення здобувачів з основами сучасної технології переробки та зберігання м'яса, молока, яєць, риби, меду та виготовлених із них ковбас, м'ясних копченостей, м'ясних консервів, питного молока, кисломолочних напоїв, вершкового масла, морозива, сиру, молочних консервів, тощо.

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

У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач повинен сформулювати такі програмні компетентності:

*інтегральну компетентність (ІК):*

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми з технології виробництва і переробки продукції тваринництва або у процесі навчання, що передбачає застосування теорій та методів зооінженерії і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

*загальні компетентності (ЗК):*

ЗК 3. Здатність застосовувати знання в практичних ситуаціях;

ЗК 6. Здатність працювати в команді та мати навички міжособистісної взаємодії.

ЗК 7. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

ЗК 8. Прагнення до збереження навколишнього середовища.

*спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК):*

СК 1. Здатність використовувати професійні знання в галузі виробництва і переробки продукції тваринництва для ефективного ведення бізнесу.

СК 7. Здатність здійснювати контроль технологічних процесів під час виробництва та переробки продукції скотарства.

СК 8. Здатність здійснювати контроль технологічних процесів під час виробництва та переробки продукції свинарства.

СК 9. Здатність здійснювати контроль технологічних процесів під час виробництва та переробки продукції птахівництва.

СК 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 1. 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.

ПРН 16. Впроваджувати і використовувати на практиці науково обґрунтовані технології виробництва і переробки продукції тваринництва.

ПРН 17. Розробляти і ефективно управляти технологічними процесами 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	лабораторні заняття	
1	Морфологічний і хімічний склад м'яса	2	2	8
2	Виробництво ковбасних виробів	2	2	8
3	Виробництво продуктів із свинини, яловичини і баранини	2	2	8
4	Виробництво банкових консервів з м'яса та риби	2	2	8
5	Технологія виробництва тваринних жирів	2	2	8
6	Технологічна обробка риби	2	2	8
7	Переробка яєць домашньої птиці	2		8
8	Виробництво продукції бджільництва	2	2	8
9	Технологія питних видів молока та вершків	2	2	8
10	Технологія кисломолочних продуктів	2	2	8
11	Технологія кисломолочного сиру	2	2	8
12	Характеристика вершкового масла	2	2	8
13	Технологія сичужного сиру	2	2	6
14	Технологія розсільних та плавлених сирів	2	-	6
15	Технологія морозива	2	2	6
16	Асортимент та загальна технологія молочних консервів	2	2	6
<b>Разом</b>		<b>32</b>	<b>28</b>	<b>120</b>

## 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 (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, виносяться 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.

### Види самостійної роботи

№ з/п	Вид самостійної роботи	Години	Терміни виконання	Форма та метод контролю
1	Опрацювання питань, що виносяться на самостійне вивчення	50	протягом вивчення дисципліни	Усне та письмове опитування
2	Підготовка до лекційних та лабораторних занять	25	щотижнево	Усне та письмове опитування
3	Підготовка індивідуальних питань з тематики дисципліни	15	щотижнево	Усне та письмове опитування
4	Індивідуальні творчі завдання (виконання презентації за заданою проблемною тематикою)	15	1 раз на семестр	Обговорення, виступ з презентацією, усний захист
5	Підготовка до тестування	15	2 рази на семестр	Тестування
<b>Разом</b>		<b>120</b>		

### РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

#### Основна література

1. Берник І.М., Фаріонік Т.В., Н.В. Новгородська. Ветеринарно-санітарна експертиза продуктів тваринного і рослинного походження. Навчальний посібник. Вінниця. Видавничий центр ВНАУ, 2020. 232 с.

2. Віннікова Л.Т. Теорія і практика переробки м'яса [Текст]. Ізмаїл: СМІЛ, 2000. 172 с.
3. Клименко М.М., Віннікова Л.Г., Береза І.Г. та ін. Технологія м'яса та м'ясних продуктів: [Текст] підручник. К.: Вища освіта, 2006. 640 с.
4. Новгородська Н.В. Корми, м'ясо, вироби із свинини. Вінниця: ТОВ «Друк», 2021. 172 с.
5. Поліщук Г.Є. Технологія молока і молочних продуктів. К.: НУХТ. 2013. 502 с.
6. Хмельничий Л.М., Повод В.В., Бордунова О.Г. Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва. Олді+. 2023. 244 с.

### Додаткова література

1. Берник І.М., Новгородська Н.В., Овсієнко С.М. Технологія варено-копчених ковбасних виробів за використання побічних продуктів переробки олійного виробництва. *Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького. Серія «Харчові технології»*. 2024. Т. 26. № 101. С. 26–34.
2. Масліков М.М. Холодильна технологія харчових продуктів. Навч. посібн. К.: НУХТ, 2007. 335 с.
3. Новгородська Н.В, Берник І.М., Разанова О.П., Савінок О.М. Січені напівфабрикати з рослинною сировиною. *Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С*
4. Новгородська Н.В. Використання рослинної клітковини у м'ясних напівфабрикатах. *Збірник наукових праць «Аграрна наука та харчові технології»*. 2018. Вип. 3 (102). С. 159-168
5. Новгородська Н.В. Використання свинини з ознаками PSE та DFD у ковбасному виробництві. *Збірник наукових праць «Аграрна наука та харчові технології»*. 2018. Вип. 1 (100). С. 116-122
- и 6. Новгородська Н.В. Вплив паратипових факторів на термостійкість молока. *Збірник наукових праць «Аграрна наука та харчові технології»*. 2019. Вип. 3 (106). С. 138-146
- к 7. Новгородська Н.В. Вплив резервування-дозрівання молока на якість сиру. *Збірник наукових праць «Аграрна наука та харчові технології»*. 2019. В. 1 (104). С. 154-163
- о 8. Овсієнко С.М., Берник І.М., Новгородська Н.В. Якість йогурту при використанні пробіотичних заквасок і рослинного наповнювача. *Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького. Серія «Харчові технології»*. 2023. Т. 25. № 100. С. 53–59.
- р 9. Соломон А.М., Новгородська Н.В., Бондар М.М. Кисломолочні десерти з подовженим терміном зберігання : монографія. Вінниця: РВВ ВНАУ, 2019. 155 с.

## Інформаційні ресурси

1. Національна бібліотека України імені В. І. Вернадського  
<http://www.nbuv.gov.ua/>;
2. Бібліотечна цифрова платформа підтримки наукових досліджень  
[research.nbuv.gov.ua](http://research.nbuv.gov.ua)
3. Головне управління Держпродспоживслужби у Вінницькій області  
<https://www.vingudpss.gov.ua/>
4. <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#Text>
5. <https://content/specialnist-tehnologiya-vyrobnytva-ipererobky-produkciyi-tvarynnytva>
6. [http://library.nuft.edu.ua/inform/tech\\_milk.pdf](http://library.nuft.edu.ua/inform/tech_milk.pdf)
7. <http://foodtecnology.info/cat/tehnologiya-moloka-tamolochnih-produk>

## СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ ТА ВИМОГИ ДО КОНТРОЛЮ ЗНАНЬ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

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
<b>Атестація 1</b>		
1	Участь у дискусіях на лекційних заняттях	5
2	Участь у роботі на лабораторних заняттях	15
3	Виконання самостійної роботи	10
	<b>Всього за атестацію 1</b>	<b>30</b>
<b>Атестація 2</b>		
6	Участь у дискусіях на лекційних заняттях	5
7	Участь у роботі на лабораторних заняттях	15
8	Виконання самостійної роботи	10
	<b>Всього за атестацію 2</b>	<b>30</b>
9	Показники наукової, інноваційної, навчальної, виховної роботи та студентської активності	<b>10</b>
	<b>Підсумкове тестування</b>	<b>30</b>
	<b>Разом</b>	<b>100</b>

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

Під час виконання навчальних завдань, завдань контрольних заходів не допустимо 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 екзамену
90 – 100	A	відмінно
82-89	B	добре
75-81	C	
66-74	D	задовільно
60-65	E	
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання
01-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни