

СИЛАБУС
навчальної дисципліни
«Технологія побічної продукції тваринництва»

Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський)
Код і найменування спеціальності,	204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва
Тип і назва освітньої програми	Освітньо-професійна програма Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва
Статус навчальної дисципліни	фахова вибіркова
Курс, семестр	3 курс, 5 семестр
Трудовісність	загальна кількість годин – 120; кількість кредитів – 4,0
Мова(и) викладання	державна
ННІ / факультет, кафедра	факультет технологій тваринництва та продовольства, кафедра біології продуктивності тварин імені академіка О. В. Квасницького
Контактні дані розробника(ів)	викладач: Кузьменко Лариса, к.с.-г.н., доцент Контакти: ауд. 479, навчальний корпус № 4 e-mail: larysa.kuzmenko@pdau.edu.ua сторінка викладача: https://www.pdau.edu.ua/people/kuzmenko-larysa-myhaylivna
Мета вивчення навчальної дисципліни	формування у здобувача вищої освіти знань і практичних навичок з технології відтворення тварин, що дозволить майбутньому фахівцю регулювати біологічні особливості відтворення сільськогосподарських тварин, вирішувати питання технології штучного осіменіння, впроваджувати у виробництво біотехнологічні методи розмноження генетично цінних тварин, збереження локальних порід.
Компетентності	ЗК 8. Прагнення до збереження навколишнього середовища. ФК 7. Здатність здійснювати контроль технологічних процесів під час виробництва та переробки продукції скотарства. ФК 8. Здатність здійснювати контроль технологічних процесів під час виробництва та переробки продукції свинарства. ФК 9. Здатність здійснювати контроль технологічних процесів під час виробництва та переробки продукції птахівництва. ФК 11. Здатність застосовувати знання організації та управління технологічним процесом переробки продукції тваринництва для ефективного ведення господарської діяльності підприємства.
Результати навчання	ПРН 6. Впливати на дотримання вимог щодо збереження навколишнього середовища. ПРН 13. Забезпечувати параметри та здійснювати технологічний контроль сучасних технологій з виробництва молока та яловичини. ПРН 14. Забезпечувати параметри та здійснювати технологічний контроль

	сучасний технологій виробництва свинини. ПРН 15. Забезпечувати параметри та здійснювати технологічний контроль виробництва продукції птахівництва. ПРН 17. Розробляти і ефективно управляти технологічними процесами переробки продукції тваринництва.
Методи навчання	Словесні (лекція, розповідь-пояснення, бесіда), наочні (ілюстрування), практичні (практичні роботи, робота з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування), методи самостійної роботи вдома (завдання самостійної роботи), комп'ютерні і мультимедійні методи (використання мультимедійних презентацій)
Програма навчальної дисципліни	Тема 1. Загальна характеристика побічної продукції галузей тваринництва, птахівництва та бджільництва. Тема 2. Технологія обробки, консервування та зберігання шкіряної сировини. Тема 3. Технологія виробництва шубно-хутрової сировини. Тема 4. Технологія переробки кератиновмісної сировини. Тема 5. Технологія переробки крові. Тема 6. Технологія переробки ендокринно-ферментної та кишкової сировини. Тема 7. Технологія переробки побічної продукції бджільництва. Тема 8. Отримання, зберігання, обробка та використання гною та пташиного посліду.
Стратегія оцінювання результатів навчання	<i>форми поточного контролю:</i> виконання завдань на практичних заняттях та їх захист (денна форма – 60 балів, заочна форма – 10 балів), виконання завдань самостійної роботи (денна форма – 10 балів, заочна форма – 40 балів), контрольна робота для заочної форми навчання – 50 балів; <i>форма семестрового контролю – залік.</i>
Політика навчальної дисципліни	<i>Політика щодо термінів виконання та перескладання:</i> усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін. Завдання, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75 % від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності). <i>Політика щодо академічної доброчесності:</i> списування під час виконання робіт заборонено (в т. ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування. Документи стосовно академічної доброчесності наведені на сторінці АКАДЕМІЧНА ДОБРОЧЕСНІСТЬ ПДАУ: https://www.pdau.edu.ua/content/akademichna-dobrochesnist Письмові роботи перевіряються на наявність плагіату. У разі виявлення факту плагіату здобувач вищої освіти отримує за завдання 0 балів і повинен повторно виконати його. <i>Політика щодо відвідування:</i> відвідування занять є обов'язковим; при наявності індивідуального графіку співпраця здобувача та викладача відбувається згідно даного графіка. Є можливість опанування даної навчальної дисципліни за програмами академічної мобільності (внутрішньої / міжнародної) за наявними укладеними угодами (договорами) між Університетом та закладом-партнером та / або індивідуальними запрошеннями. На здобувачів вищої освіти поширюється право про визнання результатів навчання, набутих у неформальній / інформальній освіті перед опануванням даної освітньої компоненти. Набуття відповідних результатів навчання можливе після успішного опанування курсів (з документальним підтвердженням) на різноманітних навчальних платформах, зокрема: Prometheus, Coursera тощо. Особливості неформального / інформального навчання регламентовані Положенням про порядок визнання результатів навчання, здобутих у

	неформальній та інформальній освіті, здобувачами вищої освіти Полтавського державного аграрного університету https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/5555/polozhennya_proporya_dok22.pdf. Після завершення вивчення навчальної дисципліни кожен здобувач вищої освіти має пройти опитування в особистому кабінеті АСУ ПДАУ.
Передумови для вивчення навчальної дисципліни (за потреби)	Фахові технологічні дисципліни .
Додаткові матеріали для представлення навчальної дисципліни (за потреби)	презентації, відеоролики
Рекомендовані джерела інформації	Основні 1. Гончаренко І.В. Технології побічної продукції тваринництва: конспект лекцій. Київ : «Центр учбової літератури», 2016.160 с. 2. Гній та пташиний послід – відходи тваринницьких підприємств: отримання, зберігання, обробка та використання / В. В., Торяник О. І., Коваленко В. О. та ін. Солоницівка: Світ книг, 2019. 504 с. 3. Супрун Н.П., Щуцька Г.В., Смачило О.В. Товарознавство хутра та шкіри для виробів легкої промисловості : навчальний посібник. Київ, 2013. 130 с. 4. Ковбасенко В.М. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва. Одеса, 2013. 301 с. 5. Черевко О.І., Сафонова О.М., Богомолів О.В. Переробка сировини тваринного походження. Харків : ХДАТОК, 2002. 260 с. 6. Баль-Прилипко Л.В. Актуальні проблеми м'ясопереробної галузі: підручник. Київ, 2011. 288 с. 7. Технологія продуктів забою тварин: посібник / В.В. Власенко, М.О. Захаренко, М.Д. Гаврилюк, О.С. Яремчик, І.Г. Конопко: Вінниця, «Едельвейс і К», 2009. 44 с. Допоміжні 8. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва / О.М. Якубчак, В.І. Хоменко, С.Д., Мельничук, В.М. Ковбасенко, Р.Й. Кравців. Київ : ТОВ «Біопром», 2005. 800 с. 9. Гончаров Г.І. Технологія первинної переробки худоби і продуктів забою. навчальний посібник. Київ: НУХТ, 2003. 157с. 10. Пелих В.Г., Сморочинський О.М., Назаренко І.В. Технологія продуктів забою тварин : навчальний посібник. Херсон: "Олді-плюс", 2008. 26 с. 11. Морфологічні особливості шкіри та волоса різних видів тварин / Г.І. Коцюмбас, І.Я. Коцюмбас, О.М. Щебенцовська, Р.С. Данкович. Львів: Афіша, 2010.134 с. 12. ДСТУ 4495:2005 Сировина ендокринно-ферментна та спеціальна. Технічні умови. [Чинний від 2007-01-01]. Київ: Держспоживстандарт України, 2006. 33 с. 13. Пристрій для добування біогазу: пат. 126336 Україна: МПК В01J С 19/00. № у 2018 01506; заяв. 15.02.18; опубл. 11.06.18, Бюл. № 11. 4 с. 14. Спосіб збільшення виходу біогазу із органічних відходів: пат. 127253 Україна: МПК С02F 3/28. № у 2018 01357; заяв. 12.02.18; опубл. 25.07.18, Бюл. № 14. 4 с. 15. Композиція субстрату для виробництва біогазу: пат. 127773 Україна: МПК

	С02F 11/04. № u 2018 01356; заяв. 12.02.18; опубл. 27.08.18, Бюл. № 16. 4 с. 16. Осташевський М.Д. Пасіка, мед, бджолопродукти. Львів: ТЗОВ «Український пасічник», 2005. 82 с. 17.Охотський Б.А. Пилок – цінний продукт і ефективні ліки. Пасіка. 2008. №10. С. 26-27
Рік введення	2023