

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «Сучасні тенденції технології переробки продукції тваринництва»

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО НАВЧАЛЬНУ ДИСЦИПЛІНУ

Рівень вищої освіти	третій (освітньо-науковий) рівень
Код і найменування спеціальності	204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва
Тип і назва освітньої програми	Освітньо-наукова програма Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва
Курс, семестр	2 курс, 3, 4 семестр
Обсяг і форма семестрового контролю з навчальної дисципліни	Кількість кредитів ЄКТС – 7, Загальна кількість годин – 210, із яких: лекцій – 40 год., практичних занять – 30 год. Форма семестрового контролю – залік / екзамен
Мова (-и) викладання	Державна
Навчально-науковий інститут / факультет, кафедра	Факультет технологій тваринництва та продовольства кафедра біології продуктивності тварин імені академіка О.В. Квасницького
Контактні дані розробника (-ів)	Викладач: Шаферівський Богдан, кандидат с.-г. наук, доцент; Контакти: ауд. 442 (навчальний корпус № 4) e-mail: bogdan.shaferivskyi@pdau.edu.ua сторінка викладача https://www.pdau.edu.ua/people/shaferivskyy-bogdan-sergiyovych

МІСЦЕ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ В ОСВІТНІЙ ПРОГРАМІ

Статус навчальної дисципліни	Обов'язкова
Передумови для вивчення навчальної дисципліни	Перелік навчальних дисциплін, які передують вивченню: «Англійська мова академічного спрямування», «Методика досліджень та організація підготовки дисертаційної роботи», «Сучасні інформаційні технології в науковій діяльності», «Методика наукових досліджень у тваринництві», «Теорія та методика викладання у вищій школі», «Філософія науки», «Сучасні тенденції розвитку технологій у тваринництві».
Компетентності	<p>ІК. Здатність продукувати нові ідеї, розв'язувати комплексні проблеми професійної та/або дослідницько-інноваційної діяльності у сфері технологій виробництва і переробки продукції тваринництва, застосовувати методологію наукової та педагогічної діяльності, а також проводити власне наукове дослідження з дотриманням академічної доброчесності, результати якого мають наукову новизну, теоретичне та практичне значення.</p> <p>ЗК 1. Здатність розв'язувати комплексні проблеми технологій виробництва і переробки продукції тваринництва на основі системного наукового світогляду та загального культурного кругозору із дотриманням принципів професійної етики та академічної доброчесності</p> <p>ЗК 6. Навички використання сучасних засобів інформаційних і комунікаційних технологій.</p> <p>ЗК 8 Прагнення до збереження навколишнього середовища.</p> <p>СК 7. Здатність застосовувати теоретичні знання і наукові методи для організації технологічних процесів виробництва та переробки продукції тваринництва.</p> <p>СК 8. Здатність визначати напрямки підвищення ефективності технологій виробництва та переробки продукції тваринництва</p> <p>СК 10. Здатність досліджувати якість продукції тваринництва враховуючи</p>

	технологію її одержання, первинну обробку, зберігання, транспортування і переробку..
Результати навчання	<p>РН 1. Застосовувати передові концептуальні та методологічні знання з технологій виробництва і переробки продукції тваринництва та на межі предметних галузей, а також дослідницькі навички, необхідні для проведення наукових і прикладних досліджень на рівні останніх світових досягнень, отримання нових знань та/або здійснення інновацій.</p> <p>РН 2 Глибоко розуміти сучасні проблеми технологій виробництва і переробки продукції тваринництва, враховуючи світові досягнення в галузі аграрних наук і продовольства з урахуванням етики та академічної доброчесності, техніко-економічних, правових і екологічних аспектів.</p> <p>РН 4. Розробляти та досліджувати концептуальні, математичні і комп'ютерні моделі технологій виробництва і переробки продукції тваринництва.</p> <p>РН 10. Уміти проводити економічні розрахунки технологічних процесів виробництва і переробки продукції тваринництва, розробляти пропозиції щодо впровадження ефективних інновацій для підвищення рентабельності процесів</p> <p>РН 11. Уміти проводити моніторинг сучасних тенденцій та інноваційних технологій виробництва та переробки продукції тваринництва, відтворення та селекції тварин і на основі наукових досліджень створювати нові знання в галузі тваринництва..</p>
РОЛЬ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ У ФОРМУВАННІ СОЦІАЛЬНИХ НАВИЧОК (SOFT SKILLS)	
формування у здобувачів вищої освіти ціннісного ставлення до комунікації, лідерства, керування емоціями, особистісного розвитку	
МЕТА ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	
формування знань і навичок організації відтворення стада тварин і використання методів племінної роботи з метою поліпшення племінних і продуктивних якостей тварин	
ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	
<p><i>Тема 1.</i> Сучасні тенденції виробництва і переробки тваринницької продукції</p> <p><i>Тема 2.</i> Застосування сучасних добавок та білкових препаратів при виробництві продуктів харчування.</p> <p><i>Тема 3.</i> Роль ферментів в сучасних технологіях переробки продукції тваринництва.</p> <p><i>Тема 4.</i> Наукове мислення в організації та проведенні наукових досліджень.</p> <p><i>Тема 5.</i> Сучасні тенденції розвитку м'ясопереробної галузі.</p> <p><i>Тема 6.</i> Сучасні технології забою, первинної обробки м'яса та оцінки його якості</p> <p><i>Тема 7.</i> Сучасні тенденції виробництва молочних продуктів</p> <p><i>Тема 8.</i> Сучасні технології переробки риби. Виробництво рибних консервів та пресервів.</p> <p><i>Тема 9.</i> Використання та переробка яєць сільськогосподарської птиці на сучасних птахо підприємствах</p> <p><i>Тема 10.</i> Сучасні технології переробки продукції бджільництва.</p> <p><i>Тема 11.</i> Напрями використання нанотехнологій у харчовій промисловост.</p>	
МЕТОДИ НАВЧАННЯ І ВИКЛАДАННЯ	
словесні (лекція, бесіда, розповідь-пояснення), наочні (демонстрування, спостереження) практичні (лабораторні роботи), порівняння (виявленні подібності та відмінностей між предметами і явищами), репродуктивний (робота з готовими зразками), дослідницький (студенти виконують пошукові дії), методи самостійної роботи вдома (завдання самостійної роботи), робота під керівництвом викладача (виконання письмових робіт, виконання практичних завдань), методи письмового контролю (самостійна, контрольна робота), методи усного контролю (усне опитування), комп'ютерні і мультимедійні методи (використання мультимедійних презентацій, дистанційне навчання)	
ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ	
Схема нарахування балів, шкала та критерії оцінювання результатів навчання	Наведені у Додатку до силабусу
ПОЛІТИКА ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ ТА ОЦІНЮВАННЯ	

<p>- щодо термінів виконання та перескладання</p>	<p>При недотриманні термінів виконання завдань здобувач вищої освіти може дозлати їх з узгодженням та дозволу викладача: Здобувачу вищої освіти, який одержав під час екзаменаційної сесії незадовільну оцінку (FX) або не був допущений до семестрового контролю, дозволяється ліквідувати підсумкову академічну заборгованість. Термін ліквідації підсумкової академічної заборгованості встановлює деканат, але зазвичай не довше, ніж два тижні після початку наступного навчального семестру. Особливості перескладання регламентовані «Положенням про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти в Полтавському державному аграрному університеті», https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/5555/polozhennyaproocinyuvannya2023.pdf</p>
<p>- щодо академічної доброчесності</p>	<p>Здобувачі вищої освіти повинні дотримуватись вимог чинних нормативних документів стосовно академічної доброчесності, дотримуватися академічної чесності і етичної поведінки в освітньому середовищі. Вона передбачає: впровадження принципів чесності, прозорості і незалежності; діяти у навчальних ситуаціях із позицій академічної доброчесності та професійної етики; вміти давати моральну оцінку власним вчинкам, співвідносити їх із моральними та професійними нормами, https://www.pdau.edu.ua/content/akademichna-dobrochesnist</p>
<p>- щодо відвідування занять</p>	<p>Відвідування занять є обов'язковим. Усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін. При отриманні на занятті 0 балів та пропущенні заняття здобувач вищої освіти зобов'язаний відпрацювати</p>
<p>- щодо зарахування результатів неформальної / інформальної освіти</p>	<p>На здобувачів вищої освіти поширюється право про визнання результатів навчання, набутих у неформальній / інформальній освіті. Набуття відповідних результатів навчання можливе після успішного опанування курсів (з документальним підтвердженням) на різноманітних навчальних платформах, конференціях, семінарах, круглих столах. 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/polozhennyaproneformalnuosvitu.pdf</p>
<p>- щодо оскарження результатів оцінювання</p>	<p>Після оголошення результатів поточного або семестрового контролю здобувач освіти має право звернутися до викладача з проханням надати роз'яснення щодо отриманої оцінки. У разі неможливості спільного врегулювання ситуації здобувач вищої освіти має право оскаржити результати контрольних заходів. Результат оцінювання може бути оскаржений не пізніше наступного робочого дня після його оголошення. Особливості оскарження результату оцінювання регламентовані «Положенням про оцінювання результатів навчання здобувачів», https://vstup.puet.edu.ua/wp-content/uploads/2022/05/dzv22-trg-mvsd-m.pdf</p>
<p>РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ</p>	
<p><i>Основні</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Богомолів О.В., Перцевий Ф. В., Сафонова О. М. Технологія переробки продукції тваринництва. Харків: ВНМЦ України, 2001. 241с. 2. Бурлака В. А., Борщенко В. В., Кривий М. М. Біологія продуктивності сільськогосподарських тварин: курс лекцій. Житомир: Вид-во ЖДУ ім. І.Франка, 2012. 191 с. 3. Горбатенко І. Ю., Гиль М. І. Біологія продуктивності сільськогосподарських тварин: навч. посіб. Херсон, 2006. 216 с. 4. Домарецький В.А., Остапчук М.В., Українець А.І. Технологія харчових продуктів: Підручник / за ред. А.І. Українця. Київ: НУХТ, 2003. 572 с. 5. Гринжевський М. В. Рекомендації з енергетичної оцінки ефективності технологій вирощування товарної риби Київ: ІРГ УААН, 2001. 27 с 6. Іваненко Ф. В. Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва: навч. посіб. Київ: КНЕУ, 2010. С. 125-147. 7. Калетник Г. М., Кулик М. Ф., Петриченко В. Ф. Основи перспективних технологій виробництва 	

продукції тваринництва. Вінниця, 2007. 584 с.

8. Лихач В. Я. Інноваційні технології виробництва продукції тваринництва: курс лекцій. Миколаїв: МНАУ, 2017. 365 с.

9. Перцевий Ф. В. Промислові технології переробки м'яса, молока та риби Київ.: Інкос, 2016. 346 с.

10. Платохін В. Я., Тюрікова І. С., Хомич Г. П. Теоретичні основи харчових виробництв. Київ: Центр навчальної літератури, 2006. 640 с.

11. Про якість та безпеку харчових продуктів та продовольчої сировини: Закон України, 6 вер. 2005 р. *Відомості Верхов. Ради України*. 2005. № 50. С. 533.

12. Скорченко Т. А. Технологія молочних консервів Київ: НУХТ, 2007. 232 с.

13. Технологія м'яса та м'ясних продуктів/ за ред. М. М. Клименка. Київ: Вища освіта, 2006. 640 с.

14. Kagan V.E., Bayir H., Svedova A.A. Nanomedicine and nanotoxicology: two sides of the same coin. *Nanomedicine: nanotoxicology, biology and medicine*. 2005. №1. P. 313–316.

15. Hoet P.M. Nanoparticles – known and unknown health risks. *J. of Nanobiotechnology*. 2004 2. P. 12–18.

Допоміжні

1. Баль-Прилипко Л. В. Сучасний стан питання якості та безпечності м'яса та м'ясних продуктів в Україні. Київ: *Мясное дело*. №5, 2010, С. 22-25.

2. Русько Н. П. Оцінка натуральності молока за точкою його замерзання. *Вісник Полтавської державної аграрної академії*. 2011, № 2. С. 92–94.

3. Класифікація яєць і вимоги до їх якості. *Ефективне птахівництво*. 2011 . № 9. С. 22-25.

4. Національний стандарт України «Яйця курячі харчові». Технічні умови. *Ефективне птахівництво*. 2010. № 2. С. 47–48 ; № 3. С. 43–48 ; № 4. С. 44–48. Ярошенко Ф. Сучасні світові тенденції розвитку птахівництва. Київ.: Новий друк, 2003. 335 с.

5. Проданчук Н. Г., Слободкин В. І., Левицька М. А. Перспективи впровадження нанотехнологій і наноматеріалів у харчовій промисловості, їх гігієнічна оцінка та актуальні завдання наногієни харчування. *Проблеми харчування*. 2010. №3-4. С 5-18.

6. Справочник технолога ковбасного виробництва/ под ред. И.А.Рогов. СПб: Профи КС, 2003. – 328 с..

Інформаційні ресурси

1. Електронні бібліотеки. Офіційний сайт URL: [http:// www.fictionbook.ru](http://www.fictionbook.ru). (дата звернення 07.08.2020).

2. Державні стандарти на тваринницьку продукцію. Офіційний сайт URL: <http://www.e-gost.org.ua/dstu> (дата звернення 10.08.2020).

3. Напрями інтеграції виробництва і переробки тваринницької продукції. Офіційний сайт URL: <http://www.economy.nayka.com.ua/?op=1&z=2407> (дата звернення 05.08.2020).

4. Технологія зберігання та переробки сільськогосподарської продукції. URL: <https://core.ac.uk/download/pdf/32617595.pdf>. (дата звернення 12.08.2020).

5. Хранилище стандартів/База нормативних документів ГПІ. Укрметртестстандарт. Офіційний сайт URL: <http://normativ.ucoz.org/> (дата звернення 11.08.2020)..

6. Всесвітня бібліотека науки. Офіційний сайт. URL: <http://www.nature.com/wls>. (дата звернення 15.08.2020).

Реквізити
затвердження

Затверджено на засіданні кафедри біології продуктивності тварин імені академіка О.В. Квасницького протокол від 02.09.2024 № 1

СХЕМА НАРАХУВАННЯ БАЛІВ, ШКАЛА ТА КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Схема нарахування балів з навчальної дисципліни (третій семестр)

Назва теми	Форми контролю результатів навчання здобувачів вищої освіти			Разом
	Виконання вправ на практичних заняттях	Розв'язування тестів	Виконання завдань самостійної роботи	
Тема 1. Сучасні тенденції виробництва і переробки тваринницької продукції	5	6	4	15
Тема 2.. Застосування сучасних добавок та білкових препаратів при виробництві продуктів харчування	5	8	4	17
Тема 3.. Роль ферментів в сучасних технологіях переробки продукції тваринництва	5	8	4	17
Тема 4. Сучасні технології, які забезпечують зберігання продуктів.	5	8	4	17
Тема 5.. Сучасні тенденції розвитку м'ясопереробної галузі	5	8	4	17
Тема 6. Сучасні технології забою, первинної обробки м'яса та оцінки його якості	5	8	4	17
Разом	30	46	24	100

Схема нарахування балів з навчальної дисципліни (четвертий семестр)

Назва теми	Форми контролю результатів навчання здобувачів вищої освіти				Разом
	Виконання вправ на практичних заняттях	Розв'язування тестів	Виконання завдань самостійної роботи	Екзамен	
Тема 7. Сучасні тенденції виробництва молочних продуктів	5	8	3		16
Тема 8. Сучасні технології переробки риби. Виробництво рибних консервів та пресервів	5	8	3		16
Тема 9. Використання та переробка яєць сільськогосподарської птиці на сучасних птахо підприємствах	5	8	3		16
Тема 10. Сучасні технології переробки продукції бджільництва	5	8	3		16
Тема 11. Напрями використання нанотехнологій у харчовій промисловості	5	8	3		16
Екзамен				20	20
Разом	25	40	15	20	100

Шкала та критерії оцінювання виконання вправ на практичних заняттях

Кількість балів	Критерії оцінювання
5	Виконані всі завдання, викладені результати та висновки по роботі, відмінна відповідь.
4	Виконані всі завдання, викладені результати та висновки по роботі, добра відповідь.
3	Виконані всі завдання, викладені результати та висновки по роботі, добра відповідь з невеликою кількістю неточностей.
2	Виконані всі завдання, не повністю викладені результати та висновки по роботі, задовільна відповідь з невеликою кількістю неточностей.
1	Виконані не всі завдання, відповідь середнього та нижче середнього рівня.

**Шкала та критерії оцінювання виконання завдань
самостійної роботи (третій семестр)**

<i>Кількість балів</i>	<i>Критерії оцінювання</i>
4	Повністю розкрита відповідь, відмінне виконання завдань самостійної роботи, чіткі відповіді на додаткові запитання
3	Повністю розкрита відповідь, відмінне виконання завдань самостійної роботи, задовільні відповіді на додаткові запитання
2	Розкрита відповідь та повне виконання завдань самостійної роботи, допускаються невеликі неточності
1	Неповна відповідь та виконання завдань самостійної роботи

**Шкала та критерії оцінювання виконання завдань
самостійної роботи (третій семестр)**

<i>Кількість балів</i>	<i>Критерії оцінювання</i>
3	Повністю розкрита відповідь, відмінне виконання завдань самостійної роботи, задовільні відповіді на додаткові запитання
2	Розкрита відповідь та повне виконання завдань самостійної роботи, допускаються невеликі неточності
1	Неповна відповідь та виконання завдань самостійної роботи

Шкала та критерії оцінювання екзамену

<i>Кількість балів</i>	<i>Критерії оцінювання</i>
16-20	Студент логічно мислить і будує відповідь, вільно використовує набуті теоретичні знання при аналізі практичного матеріалу, висловлює своє ставлення до тих чи інших проблем, пов'язує програмовий матеріал із профілем, демонструє високий рівень засвоєння практичних навичок.
11-15	Студент аргументовано викладає матеріал, висловлює свої міркування з приводу тих чи інших проблем, але припускається певних неточностей і похибок у логіці викладу теоретичного матеріалу або при аналізі практичного.
6-10	Студент непереконливо відповідає (відсутні приклади), плутає поняття, додаткові питання викликають невпевненість або відсутність стабільних знань; виконуючи практичні завдання, виявляє неточності у знаннях.
1-5	Студент орієнтується в загальних теоретичних питаннях і може згадати окремі питання.

Шкала та критерії оцінювання за розв'язування тестів.

Комплект тестових завдань складається з 12 та 16 питань. За кожен правильну відповідь нараховується 0,5 бала. Максимальна сума балів за розв'язування тестів складає 6 та 8 балів