

**Білоцерківський національний аграрний університет**  
**Біолого-технологічний факультет**  
**Кафедра харчових технологій і технологій переробки продукції**  
**тваринництва**

	<p style="text-align: center;"><b>СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ</b>  <b>«ТЕХНОЛОГІЯ ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ</b>  <b>ТВАРИННИЦТВА»</b></p> <p>Галузь знань - 20 Аграрні науки та продовольство          Спеціальність - 204 технологія виробництва та переробки продукції тваринництва          Освітня програма - технологія виробництва та переробки продукції тваринництва</p>
<p><b>Рівень вищої освіти</b></p>	<p>Перший (бакалаврський)</p>
<p><b>Компонент освітньої програми:</b></p>	<p>Обов'язковий</p>
<p><b>Кількість кредитів ECTS / загальна кількість годин</b></p>	<p>6 кредитів / 180 годин</p>
<p><b>Семестр</b></p>	<p>7-8-й</p>
<p><b>Форма контролю</b></p>	<p>іспит</p>
<p><b>Мова викладання</b></p>	<p>Українська</p>
<p><b>Профайл викладача</b></p> <div style="text-align: center;">  </div>	<p><b>Федорук Наталія Миколаївна</b>  <b>Посада:</b> доцент кафедри харчових технологій і технологій переробки продукції тваринництва  <b>Науковий ступінь:</b> кандпдат с.-г. наук  <b>Робоче місце:</b> навчальний корпус № 9 (Героїв Чорнобиля 3а).  <b>Е-mail:</b> <a href="mailto:Natalifedoruk-@ukr.net">Natalifedoruk-@ukr.net</a>  <b>Зв'язок з викладачем:</b>          +38097-62-88-918</p>
<p><b>Опис дисципліни</b></p>	<p>Згідно з навчальним планом на 2022–2023 навчальний рік, на вивчення дисципліни «Технологія переробки продукції тваринництва» для денної форми навчання виділено 180 академічних годин (6 кредитів ECTS), у т .ч. аудиторних – 108 години (лекції – 54, практичні заняття – 54), самостійна робота студентів –72 годин.</p>
<p><b>Передумови для вивчення дисципліни</b></p>	<p>Обов'язкова навчальна дисципліна «Технологія переробки продукції тваринництва» базується на знаннях таких дисциплін, як «Біохімія у тваринництві», «Хімія», «Технологія виробництва молока і яловичини», «Розведення с.-г. тварин», «Виробництво, зберігання та контроль якості та кормових добавок», «Годівля с.-г. тварин», «Гігієна і добробут тварин», «Морфологія с.-г. тварин», «Фізіологія с.-г. тварин», «Біохімія у</p>

	тваринництві» «Мікробіологія у тваринництві», «Стандартизація продукції тваринництва» вивчених на попередніх курсах.
<b>Мета вивчення дисципліни</b>	<b>Метою</b> вивчення дисципліни «Технологія переробки продукції тваринництва» є набуття студентом знань, умінь і навичок щодо технології переробки продукції тваринництва, особливостей оцінки якості сировини, готових продуктів та вміння проводити технологічні розрахунки.
<b>Формат дисципліни</b>	Для денної форми навчання дисципліна викладається в очному форматі із застосуванням сучасних інформаційно-комунікаційних технологій. У разі дистанційного і змішаного навчання використовуються навчальна платформа Moodle Білоцерківського НАУ, онлайн-платформи Zoom, Google Meet, e-mail, мобільні додатки Viber, Telegram, Whats App. Студенти отримують індивідуальні консультації у засвоєнні навчального матеріалу.
<b>Очікувані результати навчання</b>	<p>Результатом навчання дисципліні є набуття студентами таких знань і умінь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Вміти організовувати та забезпечувати дотримання параметрів та контролювати технологічні процеси з виробництва і переробки продукції тваринництва.</li> <li>- Знати на підприємствах сучасні та новітні компоненти технологічних процесів з виробництва і переробки продукції тваринництва.</li> <li>- Вміти виконувати функціональні обов'язки, нівелюючи вплив різних чинників та виробничих ситуацій.</li> <li>- Вміти виконувати функціональні обов'язки, нівелюючи вплив різних чинників та виробничих ситуацій.</li> <li>- Вміти здійснювати технологічний контроль сучасних технологій з виробництва молока та яловичини.</li> <li>- Вміти здійснювати технологічний контроль сучасний технологій виробництва свинини.</li> <li>- Вміти здійснювати технологічний контроль виробництва продукції птахівництва.</li> <li>- Використовувати на практиці науково обґрунтовані технології виробництва і переробки продукції тваринництва, які освоювали під час навчання.</li> <li>- Вміти розробляти та управляти технологічними процесами переробки продукції тваринництва.</li> <li>- Використовувати різні міжнародні та національні стандарти і практики в професійній діяльності.</li> </ul>
<b>Програма навчальної дисципліни</b>	<b>Змістовий модуль 1. Склад та технологічні властивості молока</b> Тема 1.1. Первинна обробка молока. Тема 1.2. Технологія питного молока та молочних напоїв. Тема 1.3. Технологія кисломолочних напоїв. Технологія

	<p>заквасок.</p> <p>Тема 1.4. Технологія сиру кисломолочного.</p> <p>Тема 1.5. Технологія масла та спредів.</p> <p><b>Змістовий модуль 2. Технологія сичужних сирів та молочних консервів.</b></p> <p>Тема 2.1. Особливості технології різних видів сирів.</p> <p>Тема 2.2. Тверді сичужні сири. Особливості технології.</p> <p>Тема 2.3. М'які сичужні сири та плавлені сири.</p> <p>Тема 2.4. Технологія морозива.</p> <p>Тема 2.5. Технологія молочних консервів.</p> <p><b>Змістовий модуль 3. Технологія переробки м'ясної сировини</b></p> <p>Тема 3.1. Технологія переробки великої рогатої худоби.</p> <p>Тема 3.2. Технологія переробки свиней</p> <p>Тема 3.3. Після забійні зміни у м'ясі.</p> <p>Тема 3.4. Основні види консервування м'яса та сировини забійних тварин</p> <p>Тема 3.5. Технологія переробки субпродуктів.</p> <p><b>Змістовий модуль 4. Технологія переробки продукції тваринництва</b></p> <p>Тема 4.1. Технологія переробки продукції бджільництва.</p> <p>Тема 4.2. Технологія переробки продукції кролівництва.</p> <p>Тема 4.3. Технологія переробки продукції конярства.</p> <p>Тема 4.4. Технологія переробки продукції птахівництва.</p> <p>Тема 4.5. Технологія переробки риби.</p> <p>.</p>
<p><b>Методи навчання</b></p>	<p>Під час лекційного курсу застосовуються слайдові презентації у програмі Microsoft Office Power Point, роздатковий матеріал, дискусійне обговорення проблемних питань тощо.</p> <p>Практичні заняття проводяться у вигляді лабораторних практикумів з виконанням розрахункових завдань, постановкою проблеми та її вирішення, виробництвом безпосередньо продуктів, оцінкою їх якості як індивідуально так і в групах; лабораторних досліджень якості сировини, готової продукції та матеріалів; ділових та рольових ігор.</p>
<p><b>Політика</b></p>	<p><b>Політика щодо академічної доброчесності:</b> очікується, що письмові роботи здобувачів будуть їх оригінальними дослідженнями чи міркуваннями. Виявлення ознак академічної недоброчесності в письмовій роботі здобувача (списування, відсутність посилань на використані джерела, фабрикація, фальсифікація, обман) є підставою для її незарахування викладачем.</p> <p><b>Політика щодо відвідування занять:</b> очікується, що здобувачі відвідають усі лекційні заняття курсу. Здобувачі мають інформувати викладача про неможливість відвідати заняття. Відпрацювання пропущених занять згідно графіку консультацій викладача. За об'єктивних причин навчання може відбуватись в он-лайн режимі.</p> <p><b>Політика щодо дедлайнів і перескладання:</b> здобувачі</p>

	<p>мають дотримуватися термінів виконання усіх видів робіт.</p> <p><b>Політика щодо виконання завдань:</b> позитивно оцінюється відповідальність, старанність, креативність.</p> <p><b>Політика оцінювання:</b> засоби та критерії оцінювання прописані в робочій програмі дисципліни, розміщеної на платформі Е-навчання Білоцерківського НАУ (Moodle).</p>
<p><b>Рекомендовані джерела інформації</b></p>	<p>1. Власенко В.В., Машкін М.І., Бігун П.П. Технологія виробництва і переробки молока та молочних продуктів. – Вінниця: „ГІПАНІС”, 2016. – 306 с.</p> <p>2. Маньківський А.Я., Кравців Р.Й., Богданов Г.О. Технологія переробки молока. – Львів: Сполом, 2018. -451 с.</p> <p>3. Машкін М.І. Технологія виробництва молока і молочних продуктів/ М.І. Машкін, Н.М. Париш. – Київ: Вища освіта, 2006. – 351 с.</p> <p>4. Іваненко Ф. В. Технологія зберігання та переробки сільськогосподарської продукції [Текст] : навч.-метод. посібник для самост. вивч. дисц. / Ф. В. Іваненко, В. М. Сінченко. — К.: КНЕУ, 2005. — С. 169—183.</p> <p>5. Ромоданова В.О. Лабораторний практикум з технохімічного контролю підприємств молочної промисловості / В.О. Ромоданова, Т.П. Костенко. – Київ: НУХТ, 2013. – 168 с.</p> <p style="text-align: center;"><b>Адреси сайтів в INTERNET</b></p> <p>1. <a href="https://content/specialnist-tehnologiya-vyrobnystva-i-pererobky-produkciji-tvarynnyctva">https://content/specialnist-tehnologiya-vyrobnystva-i-pererobky-produkciji-tvarynnyctva</a></p> <p>2. <a href="http://library.nuft.edu.ua/inform/tech_milk.pdf">http://library.nuft.edu.ua/inform/tech_milk.pdf</a></p> <p>3. <a href="http://foodtecnology.info/cat/tehnologiya-moloka-ta-molochnih-produk">http://foodtecnology.info/cat/tehnologiya-moloka-ta-molochnih-produk</a></p>