

МИКОЛАЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФАКУЛЬТЕТ ТЕХНОЛОГІЙ ВИРОБНИЦТВА І ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ
ТВАРИННИЦТВА, СТАНДАРТИЗАЦІЇ ТА БІОТЕХНОЛОГІЇ

Кафедра технології переробки, стандартизації і
сертифікації продукції тваринництва

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Перший проректор

Д. В. Бабенко

« 12 » 06 2020 р.

Гарант освітньої програми

Т. І. Нежлукченко

« » 2020 р.

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
«Технологія переробки продукції тваринництва»

Галузь знань	20 «Аграрні науки та продовольство»
Спеціальність	204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»
Освітньо-наукова програма	«Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»
Освітній ступінь	«Бакалавр»
Семестр	8, 9
Форма здобуття освіти	(заочна)
Викладачі	Петрова Олена Іванівна, кандидат с.-г. наук, доцент, oipetrova@mna.edu.ua

Розглянуто на засіданні кафедри технології переробки, стандартизації і
сертифікації продукції тваринництва

Протокол № 11 від « 20 » 05 2020 року.

Завідувач кафедри

Підпала Т.В.

Схвалено науково-методичною комісією факультету технології виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнології.

Протокол № 10 від « 22 » 05 2020 року.

Голова науково-методичної комісії

Стародубець О.О.

Схвалено на засіданні вченої ради факультету технології виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнології.

Протокол № 10 від « 25 » 05 2020 року.

Голова вченої ради

Гиль М.І.

Миколаїв
2020

1. Призначення навчальної дисципліни	Навчає правилам раціонального одержання, зберігання, транспотування та реалізації високоякісного молока. Санітарно-гігієнічні та ветеринарні правила одержання молока від здорових та хворих корів.			
2. Мета навчальної дисципліни	Формування у майбутніх фахівців глибоких, теоретичних знань з біохімічного та фізико-хімічного складу, технологічних властивостей продукції тваринництва та їх змін залежно від зоотехнічних, біологічних та технологічних факторів			
3. Компетентності	ФК 22.3			
4. Заплановані результати навчальної дисципліни	У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач вищої освіти повинен:			
знати:	Хімічний склад та властивості тваринницької продукції, структура, харчова цінність основних компонентів; сутність біохімічних процесів, що проходять при виробництві та їх зберіганні, технологічні режими обробки і переробки, заходи, що запобігають виникненню вад продукції. Основні сучасні технологічні процеси виробництва.			
вміти:	Вирішувати завдання, пов'язані з розробленням нових методологічних підходів, що значною мірою визначає результат технологічного процесу переробки тваринницької продукції, застосовувати інноваційних технологій переробки молока та м'яса, а також продукції бджільництва, яєчної продукції та рибництва			
5. Опис навчальної дисципліни	Всього годин/кредитів за навчальним планом, з них:	236		
	- лекції	26		
	- практичні заняття	34		
	- самостійна робота	176		
Календарний план*				
№ з/п	Найменування тем	Розподіл навчального часу, годин		
		лк	пз	СР
1.	Загальна характеристика молочної сировини	2	2	12
2.	Вода, сухі речовини молока. Їх стан у молоці та властивості. Значення води при переробці молока на молочні продукти	2	2	14
3.	Біологічно активні речовини молока. Вітаміни. Класифікація, їх значення для біологічної повноцінності молока	2	4	12

4.	Первинна обробка молока	2	2	12		
5.	Роль бактерицидних речовин у збереженні молока. Характеристика бактерицидної фази молока	2	4	14		
6.	Механічне оброблення молока	2	4	14		
7.	Класифікація факторів за їх дією. Фактори, що впливають на продуктивність корів, склад та властивості молока	2	2	14		
8.	Склад і властивості молока різних видів тварин. Зміна якості молока при фальсифікації та додаванні аномального молока	2	4	14		
9.	Прифермські молочні, призначення та функції. Теплова обробка молока	2	2	14		
10.	Хвороби, які передаються через молоко. Джерела забруднення молока	2	2	14		
11.	Характеристика м'ясної сировини і продуктів забою	2	2	14		
12.	Технологія виробництва ковбасних виробів. Підготовка м'ясної сировини	2	2	14		
13.	Технологія м'ясних консервів	2	2	14		
Всього		26	34	176		
*Примітка. Проведення видів занять здійснюється відповідно до графіку освітнього процесу						
6. Порядок та критерії оцінювання	<i>Викладач наводить таку інформацію:</i> - усне опитування за темами лекційних і практичних занять; - іспит у вигляді письмових відповідей на питання теоретичного і практичного курсу за всією програмою навчальної дисципліни; - пропущені лекції відпрацьовуються усно і зараховуються, а практичні – після представлення виконаного індивідуального завдання.					
Поточний і підсумковий контроль знань здобувачів вищої освіти						
Форма контролю		Кількість заходів	Оцінка		Сума	
			min	max	min	max
1. Аудиторна робота в т.ч.:		6	3	5	18	30
- опитування на практичному занятті						
- тестовий контроль		1	8	10	8	10
2. Самостійна робота в т.ч.:		6	1	2	6	12
- опитування за програмою самостійної роботи						
- виконання індивідуальної наукової роботи		1	4	8	4	8
	<i>Якщо формою підсумкового контролю є екзамен, то</i>					
	Разом				36	60
	Екзамен				24	40

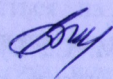
Разом по дисципліні		60	100
Загальна шкала оцінювання ECTS за результатами курсу			
Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсової роботи (проекту), звіту з практики, диференційованого заліку	для заліку
90 – 100	A	«5» – відмінно	зараховано
75 – 89	BC	«4» – добре	
60 – 74	DE	«3» – задовільно	
35 – 59	FX	«2» – незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
1 – 34	F	«2» – незадовільно з обов’язковими повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов’язковими повторним вивченням дисципліни
7. Політика курсу		Ґрунтується на засадах академічної доброчесності та дотримання вимог, які зазначені для здобувача вищої освіти при вивченні навчальної дисципліни. Основні принципи проведення занять: - відкритість до нових та неординарних ідей, толерантність, доброзичлива партнерська атмосфера взаєморозуміння та творчого розвитку; - усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін; - різні моделі роботи на заняттях, у тому числі робота над вирішенням завдань дає можливість здобувачам вищої освіти якнайширше розкрити свій власний потенціал, навчитись довіряти своїм партнерам, розвинути навички інтелектуальної роботи в команді; - курс передбачає інтенсивне використання мобільних технологій навчання, що дає можливість здобувачам вищої освіти та викладачеві спілкуватись один з одним у будь-який зручний для них час, а для здобувачів вищої освіти, які відсутні на заняттях, отримати необхідну навчальну інформацію та представити виконані завдання; - протягом усього курсу активно розвиваються автономні навички здобувачів вищої освіти, які можуть підготувати додаткову інформацію за темою	
8. Інформаційні		1. Барабанщиков Н. В. Качество молока и молочных	

джерела	продуктов. Москва : Колос, 1980. 254с. 2. Гобатова К. К. Биохимия молока и молочных продуктов. М. : Лег. и пищ. пром-сть, 1984. 246с. 3. Житенко П. В., Устименко Л. И. Пособие по оценке качества продуктов животноводства. М. : Россельхозиздат, 1976. С.192-205. 4. Житенко П. В. Оценка качества продуктов животноводства. Москва, 1987. С.194-207. 5. Житенко П. В. Оценка качества продуктов животноводства. Москва, 1987. С.194-207. 6. Ивашура А. И. Гигиена производства молока. Л. : Россельхозиздат, 1984.143с. 7. Карташова В. М. Гигиена получения молока. Л. : Колос, 1980 181с. 8. Кугенев П. В., Барабанщиков Н. В. Практикум по молочному делу. М. : Агропромиздат, 1988. 224с. 9. Николов В. Эффективность производства и переработки молока. – М. : Агропромиздат, 1985. 159с. 10. Машкін М. І. Молоко і молочні продукти. К. : Урожай, 1996. 336с. 11. Подольський М. С., Буренін М. Л., Котова Г. М. Промислове бджільництво. К. : Вища школа, 1988. 335с. 12. Правила ветеринарно-санитарной экспертизы меда на мясомолочных и пищевых контрольных станциях и в ветеринарных лабораториях. Москва, 1978. – 32с. 13. Рыжов В. С. Повышение качества молока М. : Агропромиздат, 1988. 92с. 14. Хоменко В.И. Гигиена получения и ветсанконтроль молока по гос. стандарту – Киев, 1990 – 398с. 15. Агроментов А. Г. Совершенствование первичной обработки молока. М. : Агропромиздат, 1990. 60с. 16. Барабанщиков Н. В. Молочное дело. М. : Агропромиздат, 1990. 350с. 17. Давидов Р. Б. Молоко и молочное дело. М. : Колос, 1973. 300с. 18. Даниленко І. П. Санітарний контроль виробництва молока на фермах. К. : Урожай, 1973. 135с. 19. Костенко В. І., Маньківський А. Я. Довідник по контролю якості молока на фермі. К. : Урожай, 1992. 136с. 20. Кугенев П. В. Молоко и молочные продукты. М. : Россельхозиздат, 1985. 79с. 21. Кугенев П. В. Обработка молока и уход за молочным оборудованием. К. : Агропромиздат, 1986. 92с.
---------	--

	22. Молоко, молочные продукты и консервы молочные. М. : Изд-во стандартов, 1989. 447с. 23. Обухов П. А. Обработка молока и уход за молочным оборудованием. М. : Россельхозиздат, 1971. 168с.
9. Інтеграція здобувачів вищої освіти з особливими освітніми потребами	Застосовуються електронні варіанти курсу лекцій, практичних занять та індивідуальних завдань, що враховують потреби та індивідуальні можливості (https://moodle.mnau.edu)
10. Доступ до матеріалів навчання	Робоча програма дисципліни (https://www.mnau.edu.ua/files/faculty/tvpptsb/rp), її си́лабус (https://www.mnau.edu.ua/faculty-tvpptsb/kaf-tpsspt/) та навчально-методичний комплекс дисципліни (https://moodle.mnau.edu.ua/course/view.php?id=1511) з необхідним його накопиченням розташовано на офіційному сайті Миколаївського національного аграрного університету (https://www.mnau.edu.ua/)

Силабус навчальної дисципліни розроблено:

Доцент



О. І. Петрова