

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

« 08 » 2020 р.

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
«Відходи тваринництва та їх переробка»

Галузь знань	<u>20 «Аграрні науки та продовольство»</u>
Спеціальність	<u>204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»</u>
Освітньо-наукова програма	<u>«Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»</u>
Освітній ступінь	<u>«Магістр»</u>
Семестр	<u>3</u>
Форма здобуття освіти	<u>(денна)</u>
Викладачі	<u>Петрова Олена Іванівна, кандидат с.-г. наук, доцент, oipetrova@mnaeu.edu.ua</u>

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

Відходи тваринництва та їх переробка. Петрова О. І.

1. Призначення навчальної дисципліни	Дисципліна висвітлює основні питання технології переробки відходів тваринництва знаходиться у тісному зв'язку з технологічними навчальними модулями з виробництві переробки продукції тваринництва, ветеринарним забезпеченням та гігієною виробництва в молочній та м'ясопереробній промисловості			
2. Мета навчальної дисципліни	Основною метою вивчення дисципліни «Відходи тваринництва та їх переробка» є підготовка фахівців, здатних виготовляти високоякісні тваринні корми шляхом переробки відходів тваринництва згідно з сучасними технологіями, аналізувати виробничі ситуації, приймати оптимальні рішення щодо виконання технологічних процесів і розроблення технології виготовлення конкурентоспроможних м'ясних продуктів.			
3. Компетентності	ФК 29, 30			
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; технологію основних видів кормової та технічної продукції з тваринницької сировини і вміти здійснювати розрахунки потреб основної сировини і допоміжних матеріалів			
вміти:	контролювати біохімічні, фізико-хімічні та мікробіологічні процеси, що проходять у сировині під час підготовки до переробки та протягом технологічних процесів виробництва готової продукції			
5. Опис навчальної дисципліни	Всього годин/кредитів за навчальним планом, з них:	90/3,0		
	- лекції	30/0,1		
	- практичні заняття	30/0,1		
	- самостійна робота	30/0,1		
Календарний план*				
№ з/п	Найменування тем	Розподіл навчального часу, годин		
		лк	пз	СР
1.	Сучасні технології виробництва тваринних кормів та кормового і технічного жирів в Україні	4	4	4
2.	Технологічний процес виробництва тваринних кормів з відходів молочного виробництва	4	4	4

3.	Виробництво клею і желатину. Особливості технологічних операцій при виробництві клею і желатину за різних режимів виготовлення	4	4	4		
4.	Технологічний процес виробництва рибного борошна	6	6	6		
5.	Технологія виробництва кормового напівфабрикату, кормового білкового концентрату (КБК) та білково-жирового концентрату (БЖК)	6	6	6		
6.	Технологічне обладнання для цехів різної потужності з виробництва тваринних кормів, клею і желатину	6	6	6		
Всього		30	30	30		
*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		
75 – 89	BC	«4» – добре			зараховано	

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		<p>Ґрунтується на засадах академічної доброчесності та дотримання вимог, які зазначені для здобувача вищої освіти при вивченні навчальної дисципліни. Основні принципи проведення занять:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 джерела		<ol style="list-style-type: none"> 1. Антипова Л. В., Глотова И. А. Методы исследования мяса и мясных продуктов. М. : Колос, 2001. 364 с. 2. Винникова Л. Г. Технология мяса и мясных продуктов. К. : Фирма ИНКОС, 2006. 278 с. 3. Гончаров Г. И. Технология первинної переробки худоби і продуктів забою. К. : НУХТ, 2003. 156 с. 4. Богомолов О. В., Верешко Н. В., Сафонова О. М. та ін. Зберігання та переробка сільськогосподарської продукції. Харків : Еспада, 2008. 544 с. 5. Ивашов В. И. Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности. Ч. 1. М. : Колос, 2001. 552 с. 6. Рогов И. А., Забашта А. Г., Ибрагимов Р. М., Забашта Л. 	

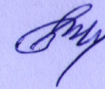
4

Відходи тваринництва та їх переробка. Петрова О. І.

	<p>К. Производство мясных полуфабрикатов. М. : Колос-Прес, 2001. 336 с.</p> <p>7. Клименко М. М., Винникова Л. Г., Береза И. Г. та ін. Технологія м'яса та м'ясопродуктів : підручник. К. : Вища освіта, 2006. 640 с.</p> <p>8. Рогов И. А., Забашта А. Г., Казюлин Г. П. Технология мяса и мясных продуктов. М. : КолосС, 2009. 390 с.</p> <p>9. Тимошенко Н. В. Технология хранения, переработки, стандартизация мяса и мясных продуктов. М. : ВНИИМП, 2007. 245 с.</p> <p>10. ДСТУ ISO 1442:2005 М'ясо та м'ясні продукти. Метод визначення вмісту вологи.</p> <p>11. ДСТУ ISO 1443:2005 М'ясо та м'ясні продукти. Метод визначення вмісту жиру.</p> <p>12. ДСТУ 4591:2006 Ковбаси варено-копчені.</p> <p>13. ДСТУ 4435:2005, Ковбаси напівкопчені.</p> <p>14. ДСТУ 4436:2005 Ковбаси варені, сосиски, сардельки, хліби м'ясні.</p>
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 силабус (https://www.mnau.edu.ua/faculty-tvpptsb/kaf-tpspt/) 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

5

Відходи тваринництва та їх переробка. Петрова О. І.