

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**

**«Відходи тваринництва та їх переробка»**

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	«Магістр»
Семестр	3
Форма здобуття освіти	(денна)
Викладачі	Петрова Олена Іванівна, кандидат с.-г. наук, доцент, oipetrova@mnau.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

Відходи тваринництва та їх переробка. Петрова О. І.



<b>1. Призначення навчальної дисципліни</b>	Дисципліна висвітлює основні питання технології переробки відходів тваринництва та знаходиться у тісному зв'язку з технологічними навчальними модулями з виробництва переробки продукції тваринництва, ветеринарним забезпеченням та гігієною виробництва в молочній та м'ясопереробній промисловості			
<b>2. Мета навчальної дисципліни</b>	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.			
<b>3. Компетентності</b>	ФК 29, 30			
<b>4. Заплановані результати навчальної дисципліни</b>	У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач вищої освіти повинен:			
<b>знати:</b>	Хімічний склад та властивості тваринницької продукції, технологію основних видів кормової та технічної продукції з тваринницької сировини і вміти здійснювати розрахунки потреб основної сировини і допоміжних матеріалів			
<b>вміти:</b>	Контролювати біохімічні, фізико-хімічні та мікробіологічні процесів, що проходять у сировині під час підготовки до переробки та протягом технологічних процесів виробництва готової продукції			
<b>5. Опис навчальної дисципліни</b>	Всього годин/кредитів за навчальним планом, з них:		90/3,0	
	- лекції		22/0,8	
	- практичні заняття		22/0,7	
	- самостійна робота		46/1,5	
<b>Календарний план*</b>				
№ 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	10
2.	Технологічний процес виробництва тваринних кормів з відходів молочного виробництва	4	4	10

3.	Виробництво клею і желатину. Особливості технологічних операцій при виробництві клею і желатину за різних режимів виготовлення	4	4	12		
4.	Технологічний процес виробництва рибного борошна	2	2	10		
5.	Технологія виробництва кормового напівфабрикату, кормового білкового концентрату (КБК) та білково-жирового концентрату (БЖК)	4	4	12		
6.	Технологічне обладнання для цехів різної потужності з виробництва тваринних кормів, клею і желатину	4	4	10		
<b>Всього</b>		<b>22</b>	<b>22</b>	<b>64</b>		
<b>*Примітка.</b> Проведення видів занять здійснюється відповідно до графіку освітнього процесу						
<b>6. Порядок та критерії оцінювання</b>	<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.					
<b>Поточний і підсумковий контроль знань здобувачів вищої освіти</b>						
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
<b>Якщо формою підсумкового контролю є екзамен, то</b>						
Разом						36 60
Екзамен						24 40
Разом по дисципліні						60 100
<b>Загальна шкала оцінювання ECTS за результатами курсу</b>						
Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою				
		для екзамену, курсової роботи (проєкту), 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
<b>7. Політика курсу</b>	<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"> <li>- відкритість до нових та неординарних ідей, толерантність, доброзичлива партнерська атмосфера взаєморозуміння та творчого розвитку;</li> <li>- усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін;</li> <li>- 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;</li> <li>- 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;</li> <li>- протягом усього курсу активно розвиваються автономні навички здобувачів вищої освіти, які можуть підготувати додаткову інформацію за темою</li> </ul>		
<b>8. Інформаційні джерела</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Антипова Л. В., Глотова И. А. Методы исследования мяса и мясных продуктов. М. : Колос, 2001. 364 с.</li> <li>2. Винникова Л. Г. Технология мяса и мясных продуктов. К. : Фирма ИНКОС, 2006. 278 с.</li> <li>3. Гончаров Г. І. Технология первинної переробки худоби і продуктів забою. К. : НУХТ, 2003. 156 с.</li> <li>4. Богомолов О. В., Верешко Н. В., Сафонова О. М. та ін. Зберігання та переробка сільськогосподарської</li> </ol>		

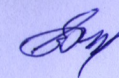
4

Відходи тваринництва та їх переробка. Петрова О. І.

	<p>продукції. Харків : Еспада, 2008. 544 с.</p> <p>5. Ивашов В. И. Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности. Ч. 1. М. : Колос, 2001. 552 с.</p> <p>6. Рогов И. А., Забашта А. Г., Ибрагимов Р. М., Забашта Л. К. Производство мясных полуфабрикатов. М. : Колос-Прес, 2001. 336 с.</p> <p>7. Клименко М. М., Винникова Л. Г., Береза І. Г. та ін. Технологія м'яса та м'ясопродуктів : підручник. К. : Вища освіта, 2006. 640 с.</p> <p>8. ДСТУ ISO 1442:2005 М'ясо та м'ясні продукти. Метод визначення вмісту вологи.</p> <p>9. ДСТУ ISO 1443:2005 М'ясо та м'ясні продукти. Метод визначення вмісту жиру.</p> <p>10. ДСТУ 4591:2006 Ковбаси варено-копчені.</p> <p>11. ДСТУ 4435:2005. Ковбаси напівкопчені.</p> <p>12. ДСТУ 4436:2005 Ковбаси варені, сосиски, сардельки, хліби м'ясні.</p>
<b>9. Інтеграція здобувачів вищої освіти з особливими освітніми потребами</b>	Застосовуються електронні варіанти курсу лекцій, практичних занять та індивідуальних завдань, що враховують потреби та індивідуальні можливості ( <a href="https://moodle.mnau.edu">https://moodle.mnau.edu</a> )
<b>10. Доступ до матеріалів навчання</b>	Робоча програма дисципліни ( <a href="https://www.mnau.edu.ua/files/faculty/tvpptsb/rp">https://www.mnau.edu.ua/files/faculty/tvpptsb/rp</a> ) її си́лабус ( <a href="https://www.mnau.edu.ua/faculty-tvpptsb/kaf-tppspt/">https://www.mnau.edu.ua/faculty-tvpptsb/kaf-tppspt/</a> ) та навчально-методичний комплекс дисципліни ( <a href="https://moodle.mnau.edu.ua/course/view.php?id=1511">https://moodle.mnau.edu.ua/course/view.php?id=1511</a> ) з необхідним його накопиченням розташовано на офіційному сайті Миколаївського національного аграрного університету ( <a href="https://www.mnau.edu.ua/">https://www.mnau.edu.ua/</a> )

Силабус навчальної дисципліни розроблено:

Доцент



О. І. Петрова

5

Відходи тваринництва та їх переробка. Петрова О. І.