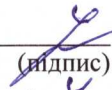
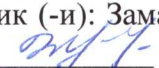


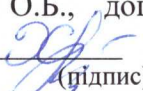


Міністерство освіти і науки України
Національний університет «Чернігівська політехніка»
Навчально-науковий інститут менеджменту, харчових технологій
та торгівлі
Кафедра харчових технологій та екології
СИЛАБУС
БК 10 - Зберігання і переробка продукції тваринництва

ЗАТВЕРДЖУЮ
Завідувач кафедри


 Челябієва В.М.
(підпис) (прізвище та ініціали)
« 4 » 06 2024 р.

Розробник (-и): Замай Ж.В., доц. каф. харчових технологій та екології, кандидат технічних наук,
доцент 
(підпис)

Хребтань О.Б., доц. каф. харчових технологій та екології, кандидат технічних наук,
доцент 
(підпис)

Силабус навчальної дисципліни обговорено на засіданні *кафедри харчових технологій та екології*

Протокол від « 04 » 06 2024 р. № 6

Узгоджено з гарантом освітньої програми:  Челябієвою В.М.
(підпис) (прізвище та ініціали)

1. Загальна інформація про дисципліну.

Тип дисципліни	Вибіркова
Мова викладання	українська
Рік навчання та семестр	2 курс, 4 семестр освітньо-професійна програма «Харчові технології та інженерія», першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
Викладач (-і)	Замай Жанна Василівна , доцент кафедри харчових технологій та екології, кандидат технічних наук Хребтань Олена Борисівна , доцент кафедри харчових технологій та екології, кандидат технічних наук
Профайл викладача (-ів)	https://scholar.google.com.ua/citations?hl=uk&user=kCk1DIQAAAJ http://ht.stu.cn.ua/index.php?option=com_content&view=article&id=8&Itemid=5
Контакти викладача (-ів)	E-mail : zamaizhanna@gmail.com E-mail : olenaborisovnahrebtan@gmail.com

2. Анотація курсу.

У навчальному курсі висвітлюються питання технологій зберігання і переробки продуктів тваринництва: молочних, м'ясних і рибних. Здобувачі вищої освіти набувають теоретичні знання і практичні навички щодо особливостей зберігання і переробки продукції тваринництва, оцінювання її якості.

3. Мета та цілі курсу.

Метою курсу є формування фахівців, здатних застосовувати набуті теоретичні і практичні знання з вирішення виробничих завдань з переробки та зберігання продукції тваринництва; використовувати набуті навички щодо організації технологічного процесу виробництва молочної і м'ясної продукції; оцінювати якість готової продукції за органолептичними та фізико-хімічними показниками. Дисципліна «Зберігання і переробка продукції тваринництва» орієнтована на підготовку сучасних фахівців з креативним мисленням та розумінням заощадливого поводження з сировиною та енергоресурсами в процесі виробництва продукції тваринництва.

Під час вивчення дисципліни здобувачі вищої освіти мають набути або розширити наступні загальні та фахові компетентності, передбачені освітньою програмою:

К 01. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.

К 17. Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпеки сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.

К 18. Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпекою харчових продуктів під час їх виробництва та реалізації.

4. Результати навчання.

Під час вивчення дисципліни «Зберігання і переробка продукції тваринництва» здобувачі вищої освіти мають досягти або вдосконалити наступні програмні результати навчання (ПР), передбачені освітньою програмою:

ПР 01. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.

ПР 11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).

ПР 18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.

5. Пререквізити. Знання з біології циклу повної загальної середньої освіти.

6. Обсяг курсу.

Вид заняття	Загальна кількість годин
Лекції	20
Лабораторні заняття	20
Самостійна робота	80
Всього кредитів	4

Форма проведення занять: лекції, лабораторні заняття, самостійна робота – з використанням системи дистанційного навчання Moodle та літератури.

7. Тематика курсу.

Змістовий модуль 1. Технології зберігання і переробки молочної продукції

Тема 1. Хімічний склад, біохімічні і фізичні властивості молока.

Хімічний склад молока Характеристика молочної сировини, вимоги до її якості. Методи оброблення у молочної промисловості. Види молочної сировини для молочної промисловості. Показники якості молочної сировини та їх основні характеристики.

Вимоги нормативних документів, що висувають до якості молока-сировини натурального коров'ячого. Вимоги до сировини, її приймання, транспортування.

Тема 2. Основи первинної обробки та зберігання молока.

Первинна обробка, очищення, охолодження, нормалізація, пастеризація, стерилізація молока.

Тема 3. Технологія переробки молока.

Технологія виготовлення питного молока, вершків, кисломолочних продуктів, масла, сирів.

Змістовий модуль 2. Технології зберігання і переробки м'ясної продукції

Тема 4. Технології зберігання і переробки м'ясної сировини.

Характеристика різних видів зберігання м'ясної сировини: охолодження, заморожування, сублімаційне сушіння. Технології переробки м'ясної сировини. Характеристика різних видів переробки м'ясної сировини: технологія виробництва ковбасних виробів; технологія виробництва м'ясних консервів.

Тема 5. Технології зберігання і переробки птиці.

Характеристика різних видів зберігання м'яса птиці: охолодження, підморожування, заморожування. Технології переробки м'яса птиці. Характеристика різних видів переробки м'яса птиці: технологія виробництва копчених виробів; технологія виробництва консервів. Первинна обробка і зберігання яєць. Технологія виробництва яйце продуктів: меланжу і яєчного порошку.

Тема 7. Технологія зберігання і переробки рибної сировини.

Характеристика різних видів зберігання рибної сировини: охолодження, заморожування, просолювання. Технології переробки рибної сировини: виробництво солоні риби; виробництво копченої риби; виробництво в'яленої риби; виробництво рибних консервів.

Тема 8. Порядок оцінювання якості м'ясної і рибної продукції.

Вимоги нормативної документації до якості м'ясної продукції. Вимоги нормативної документації до якості рибної продукції. Оцінювання органолептичних і фізико-хімічних показників якості м'ясних виробів. Особливості оцінювання органолептичних і фізико-хімічних показників якості рибної продукції.

Тематика лабораторних робіт.

1. Вивчення якості сировини, яка надходить на молочні підприємства.
2. Визначення свіжості і натуральності молока.
3. Вивчення продукції переробки м'ясної сировини. Визначення якісних показників, умов зберігання різних видів ковбасних виробів.
4. Вивчення продукції переробки рибної сировини. Визначення якісних показників, умов зберігання солоні риби.
5. Вивчення продукції переробки яєць. Визначення якісних показників, умов зберігання яєчного порошку.

Тематика самостійної роботи.

1. Самостійне опрацювання лекційного матеріалу.
2. Підготовка до лабораторних робіт
3. Самостійне опрацювання окремих питань курсу.

8. Система оцінювання та вимоги.

Загальна система оцінювання курсу	Оцінка за семестр складається з оцінки за виконання лабораторних робіт; модульні контрольні роботи; екзамен.
Практичні (лабораторні) заняття	Лабораторної роботи оформлюються у формі звітів і захищаються здобувачем вищої освіти у встановлені терміни.
Умови допуску до підсумкового контролю	Виконання усіх передбачених видів навчальної роботи (лабораторних робіт, модульних контрольних робіт) і наявність не менше 25 балів набраних за семестр за усі види роботи.

Розподіл балів, які отримують здобувачі вищої освіти

Модуль за тематичним планом дисципліни та форма контролю		Кількість балів
Змістовий модуль 1. Технології зберігання і переробки молочної продукції		0 - 30
1	Своєчасне, в повному обсязі виконання і захист лабораторних робіт, оформлення звіту.	0 - 10
2	Виконання модульної контрольної роботи.	0 - 20
Змістовий модуль 2. Технології зберігання і переробки м'ясної і рибної продукції		0 - 30
1	Своєчасне, в повному обсязі виконання і захист лабораторних робіт, оформлення звіту.	0 - 10
2	Виконання модульної контрольної роботи.	0 - 20
Усього поточний і проміжний модульний контроль		0 - 60
Семестровий контроль (екзамен)		0 - 40
Разом		0 - 100

Шкала оцінювання результатів навчання

Оцінка в балах	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою (диференційований залік)	
		для екзамену (диференційованого заліку), курсового проєкту (роботи), практики, атестації	для заліку
90 – 100	A (відмінно)	відмінно	зараховано
82-89	B (дуже добре)	добре	
75-81	C (добре)		
66-74	D (задовільно)	задовільно	
60-65	E (достатньо)		
0-59	FX (незадовільно)	незадовільно з можливістю повторного складання	незараховано з можливістю повторного складання

9. Політика курсу

До іспиту допускається здобувач вищої освіти, який виконав усі передбачені види робіт (лабораторні завдання, перевірочні модульні контрольні роботи) і набрав не менше 25 балів за семестр за усі види робіт.

Політика відпрацювання. Лабораторні заняття, які здобувач пропустив, відпрацьовуються шляхом виконання індивідуальних завдань, які видає викладач здобувачу за темою пропущеного заняття.

Політика перезарахування. Курс «Зберігання і переробка продукції тваринництва» може бути перезарахований, якщо здобувач вивчав цей курс (або подібний курс, що формує передбачені курсом програмні результати навчання) в іншому навчальному закладі. Також можуть бути перезараховані окремі лабораторні роботи або теми курсу, якщо здобувач отримав відповідні компетентності шляхом інформальної/неформальної освіти. Перезарахування відбувається відповідно до «Порядку визначення академічної різниці та перезарахування навчальних дисциплін в НУ Чернігівська політехніка».

Політика академічної доброчесності. Списування звітів лабораторних робіт, контрольних робіт, списування під час іспиту не допускається. У разі списування здобувач не

отримує бали за списану лабораторну роботу або контрольну роботу, залік, іспит і, як наслідок, відбувається повторне проходження оцінювання (лабораторна робота, екзамен тощо) відповідно до Кодексу академічної доброчесності Національного університету «Чернігівська політехніка».

10. Рекомендована література.

1. Технологія переробки, зберігання продукції тваринництва (Навчальний посібник) В.В. Власенко, М.Д. Гаврилук, Т.В. Фаріонік, І.В. Березовський. – Вінниця, 2010. – 90 с.
2. Іваненко Ф.В. Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва: Навч.-метод. посібник для самост. вивч. дисц [Електронний ресурс]. — К.: КНЕУ, 2014. – 125 с.
3. Скорчено Т.А., Поліщук Г.Є. та інші. Технологія незбирано молочних продуктів. навч. посібник. –Вінниця: Нова книга. 2005.– 264с.
4. Кишенько І.І. Технологія м'яса і м'ясопродуктів : навч. посібник / І.І. Кишенько, В.М. Старцова, Г.І. Гончаров. – К. : НУХТ, 2010. – 367 с.
5. Полтавченко Т.В. Технологія переробки риби та гідробіонтів. / Полтавченко Т.В. Салата В.З., Парфенюк І.О. НУВГП, Рівне, 2019.

