

# СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ



## ОСНОВИ ТЕХНОЛОГІЙ ПРОДУКТІВ ТВАРИННИЦТВА

спеціальність	не обмежено	обов'язковість дисципліни	вибіркова
освітня програма	не обмежено	факультет	технологій продукції тваринництва
освітній рівень	не обмежено	кафедра	технології переробки та якості продукції тваринництва

### ВИКЛАДАЧ

#### Прудніков Василь Григорович



Вища освіта – спеціальність вчений зоотехнік

Науковий ступень - доктор сільськогосподарських наук 06.02.04 Технологія виробництва продуктів тваринництва

Вчене звання - професор кафедри технології переробки і стандартизації продуктів тваринництва

Досвід роботи – більше 40 років

Показники професійної активності з тематики курсу:

- автор більше 8 методичних розробок;
- співавтор понад 5 тематичних публікацій;
- учасниця наукових і методичних конференцій.

телефон	0679394020	електронна пошта	prudnikov@btu.kharkov.ua	дистанційна підтримка	Moodle
Залучений викладач: ст. викладач Гейда Ірина Михайлівна	телефон	0508747598	електронна пошта	geyda_star@btu.kharkov.ua	дистанційна підтримка Moodle

## ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

Мета	Ознайомлення студентів з основними загальноприйнятими технологіями виробництва продуктів тваринництва і видами підприємств, їх характеристикою та асортиментом; раціональним використанням тваринницької сировини та впливом на неї технологічних факторів.
Формат	лекції, практичні заняття, самостійна робота, індивідуальні завдання, рольове моделювання дійсності
Специфічні результати навчання і форми їх контролю	<ul style="list-style-type: none"> <li>здатність оцінювати поживну цінність готового продукту та вплив різноманітних компонентів на функціонально-технологічні властивості / <b>індивідуальні завдання 1</b></li> <li>здатність до аналізу і пошуку інформації для забезпечення якості та збереження в процесі виробництва продуктів тваринництва / <b>індивідуальне завдання 2</b></li> </ul>
Обсяг і форми контролю	3 кредити ECTS (90 годин): 12 годин лекції, 18 годин лабораторно-практичні; модульний контроль (2 модулі); підсумковий контроль – залік.
Вимоги викладача	вчасне виконання завдань, активність, командна робота
Умови зарахування	«вільне зарахування»

### СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

#### Модуль 1. ПОЖИВНА ЦІННІСТЬ ПРОДУКТІВ ТВАРИННИЦТВА

Лекція 1.	Вступ	Лабораторно-практичне заняття ЛПЗ 1.	Розрахунок енергетичної цінності продуктів тваринництва	Самостійна робота	Скласти хронометраж свого дня та на основі цього визначити: добові потреби в поживних речовинах, енергії, визначити індекс маси тіла, особисті енерговитрати. Скласти таблицю харчової цінності основних видів продуктів тваринництва.
Лекція 2.	Фізіолого-гігієнічне значення білків, жирів, вуглеводів, вітамінів та мінеральних речовин	ЛПЗ 2.	Харчові добавки, які використовуються при виробництві продуктів тваринництва		
Лекція 3.	Історія розвитку молокопереробної промисловості	ЛПЗ 3.	Штрихове кодування продуктів тваринництва		
		ЛПЗ 4.	Методи досліджень якісних характеристик молока-сировини		
		ЛПЗ 5.	Вплив сировини на технологічні властивості молочних продуктів		

#### Модуль 2. ІСТОРІЯ РОЗВИТКУ ВИРОБНИЦТВА ПРОДУКТІВ ІЗ ТВАРИННИЦЬКОЇ СИРОВИНИ

Лекція 4.	Історія розвитку молокопереробної промисловості	ЛПЗ 6.	Вплив сировини на технологічні властивості твердих сирів	Само	Скласти схеми виробництва продуктів тваринництва згідно з індивідуальним
-----------	---	--------	--	------	--

Лекція 5.	Історія розвитку виробництва м'яса та м'ясних продуктів	ЛПЗ 7.	Вплив сировини на технологічні властивості м'ясних продуктів	завдання.
Лекція 6.	Історія розвитку технологічних процесів у виробництві інших продуктів тваринництва	ЛПЗ 8.	Визначення органолептичних показників різних видів меду	
		ЛПЗ 9.	Оцінка якості та безпечності яєць курячих	

## ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

Література	<p>1. Зубар Н.М. Основи фізіології та гігієни харчування: Підручник. / Н.М. Зубар. – К.: Центр учбової літератури, 2010. – 336с.</p> <p>2. Загальні технології харчових виробництв: підр./ В.А. Домарецький, П.Л. Шиян, М.М. Калакура, Л.Ф. Романенко, Л.М. Хомічак, О.О. Василенко, І.В. Мельник, Л.М. Мельник. – К.: Університет «Україна», 2010. – 814с.</p> <p>3. Бухкало С. І. Загальна технологія харчової промисловості у прикладах і задачах (інноваційні приклади): Підручник. [Текст] / Л. Л. ТОВАЖНЯНСЬКИЙ, С. І. БУХКАЛО, А. Є. ДЕНИСОВА, І. М. ДЕМІДОВ, П. О. КАПУСТЕНКО, О. П. АРСЕНЬЄВА, О. В. БІЛОУС, О. І. ОЛЬХОВСЬКА – К.: Центр навчальної літератури, 2016. – 468 с.</p> <p>4. Прудников В.Г. Пищевые добавки и их применение. /Прудников В.Г., Тарасова Т.А., Лисенко А.Л., Федяев В.А., Гейда И.М. Учебное пособие. Х.: ХГЗВА. 2013. – 174 с.</p> <p>5. Шидловская В.Г. Органолептические свойства молока и молочных продуктов / Шидловская В.Г. Справочник. -М.: Колос, 2000. -200с.</p>	Методичне забезпечення	<p>1. Робочий зошит для виконання лабораторно-практичних занять з дисципліни "Основи технологій продуктів тваринництва" / В.Г. Прудніков доктор с.-г. наук, проф., І.М. Гейда ст. викладач // Харків. ДБТУ, 2022.</p>
------------	---	------------------------	---

## СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ ([електронне посилання на положення](#))

СИСТЕМА		БАЛИ	ДІЯЛЬНІСТЬ, ЩО ОЦІНЮЄТЬСЯ
Підсумкове оцінювання	100 бальна ECTS (стандартна)	до 50	50% від усередненої оцінки за модулі
		до 50	підсумкове тестування
Модульне оцінювання	100 бальна сумарна	до 50	відповіді на тестові питання
		до 20	усні відповіді на лабораторно-практичних заняттях
		до 30	результат засвоєння блоку самостійної роботи

## **НОРМИ АКАДЕМІЧНОЇ ЕТИКИ ТА ДОБРОЧЕСНОСТІ**

Всі учасники освітнього процесу (в тому числі здобувачі освіти) повинні дотримуватися кодексу академічної доброчесності та вимог, які прописані у положенні «Про академічну доброчесність учасників освітнього процесу ДБТУ»: виявляти дисциплінованість, вихованість, поважати гідність один одного, проявляти доброзичливість, чесність, відповідальність.