



## ТЕХНОЛОГІЯ ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКТІВ ТВАРИННИЦТВА

спеціальність	015 «Професійна освіта» (015.37 Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології)	обов'язковість дисципліни	обов'язкова
освітня програма	«Професійна освіта (Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології)»	факультет	менеджменту, адміністрування та права
освітній рівень	перший (бакалаврський)	кафедра	Кафедра ЮНЕСКО «Філософія людського спілкування» та соціально-гуманітарних дисциплін

### ВИКЛАДАЧ

#### Золотарьова Світлана Анатоліївна



**Вища освіта** – 1998 р. – Луганський сільськогосподарський інститут «Зоотехнія» .  
**2024 р.** Харківський національний педагогічний університет ім. Г.С. Сковороди, спеціальність 011 Освітні та педагогічні науки ОПП «Освітологія» (магістр).  
 2023 р. по теперішній час ДБТУ спеціальність 203 «Садівництво та виноградарство» (магістр).  
 2023 р. по теперішній час ДБТУ спеціальність 015 «Професійна освіта» (магістр)  
**Науковий ступень** - кандидат сільськогосподарських наук 06.02.02 «Розведення та генетика сільськогосподарських тварин»  
**Вчене звання** -  
**Досвід роботи** – 5 років  
**Показники професійної активності з тематики курсу:**

- авторка більше 10 методичних розробок;
- авторка більше 40 наукових публікацій;
- учасниця наукових і методичних конференцій.

телефон	0509152796	електронна пошта	szoloto549@gmail.com	дистанційна підтримка	Moodle
---------	------------	------------------	----------------------	-----------------------	--------

## ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

<b>Мета</b>	вивчення дисципліни «Технологія переробки продукції тваринництва» є набуття студентом знань, умінь і навичок щодо технології переробки продукції тваринництва, особливостей оцінки якості сировини, готових продуктів та вміння проводити технологічні розрахунки.
<b>Формат</b>	лекції, практичні заняття, самостійна робота
<b>Специфічні результати навчання і форми їх контролю</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• відшукувати, обробляти, аналізувати та оцінювати інформацію, що стосується професійної діяльності, користуватися спеціалізованим програмним забезпеченням та сучасними засобами зберігання та обробки інформації (ЗК5, ФК15, ПРН09) / <b>практичні заняття</b></li> <li>• знати основи педагогіки, а також фундаментальних і прикладних наук (відповідно до спеціалізації) на рівні, необхідному для досягнення інших результатів навчання, передбачених цим стандартом та освітньою програмою (ЗК7, ФК20, ПРН10) / <b>самостійна робота</b></li> </ul>
<b>Обсяг і форми контролю</b>	3 кредити ECTS (90 годин) 6-й семестр: 14 год. лекції, 16 год. практичні; 80 год. самостійна робота модульний контроль (2 модулі); підсумковий контроль – залік
<b>Вимоги викладача</b>	вчасне виконання завдань, активність, командна робота
<b>Умови зарахування</b>	згідно з навчальним планом

## ВІДПОВІДНІСТЬ СТАНДАРТУ ОСВІТИ І ОСВІТНІЙ ПРОГРАМІ

<b>Компетенції</b>	<p>ЗК 3. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p> <p>ЗК 5. Здатність приймати обґрунтовані рішення.</p> <p>ЗК 7. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>ФК 12. Здатність застосовувати освітні теорії та методології у педагогічній діяльності.</p> <p>ФК 15. Здатність спрямовувати здобувачів освіти на прогрес і досягнення.</p> <p>ФК 17. Здатність реалізовувати навчальні стратегії, засновані на конкретних критеріях для оцінювання навчальних досягнень.</p>	<b>Програмні результати навчання</b>	<p>ПРН 10. Знати основи психології, педагогіки, а також фундаментальних і прикладних наук (відповідно до спеціалізації) на рівні, необхідному для досягнення інших результатів навчання, передбачених цим стандартом та освітньою програмою.</p> <p>ПРН 11. Володіти психолого-педагогічним інструментарієм організації освітнього процесу, уміти проектувати і реалізувати навчальні/розвивальні проекти.</p>
--------------------	--	--------------------------------------	--

**СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)**

**Модуль 1. Склад та технологічні властивості молока**

Лекція 1.	Первинна обробка молока.	ЛПЗ 1	Оцінка якості молока-сировини	Самостійна робота	Особливості переробки молока, одержаного від корів з господарств, неблагополучних щодо інфекційних хвороб.
Лекція 2.	Технологія питного молока та молочних напоїв.	ЛПЗ 2	Виробництво кисломолочних напоїв: закваска, кефір і йогурт. Оцінка якості готових продуктів		ДСТУ на молочні продукти в тому числі на молочні напої. Особливості виробництва різних видів молочних напоїв.
Лекція 3.	Технологія сиру кисломолочного.	ЛПЗ 3	Виробництво сиру кисломолочного. Дегустаційний аналіз і порівняння якості		Мікрофлора молока. Санітарні вимоги до технологічного процесу виробництва молока.
Лекція 4.	Особливості технології різних видів сирів.	ЛПЗ 4	Вивчення способів виробництва масла вершкового. Отримання масла способом сколочення. Оцінка якості.		Масло вершкове. Класифікація. Вимоги НДТ. Світовий ринок 6 14 масла вершкового. Інноваційні технології виробництва надлегкого масла та спредів
Лекція 5.	Технологія молочних консервів	ЛПЗ 5	Виробництво згущеного молока з цукром. Вивчення принципів консервування.		Суть методів консервування. Вимоги до сировини. Особливості застосування цукру.

**Модуль 2. Технологія переробки м'ясної сировини**

Лекція 6.	Технологія переробки великої рогатої худоби.	ЛПЗ 6	Вимоги до якості м'ясної сировини.	Самостійна робота	Загальний технологічний процес виробництва ковбасних виробів
Лекція 7.	Технологія переробки свиней	ЛПЗ 7	Визначення свіжості м'яса.		Основи технології виробництва м'ясокопченостей як метод консервування продукції
Лекція 8.	Післязубійні зміни у м'ясі.	ЛПЗ 8	Післязубійні зміни у м'ясі. Методи		Консервування кишкової сировини різних видів

<b>Лекція 9.</b>	<b>Технологія переробки субпродуктів.</b>		<b>консервування м'яса.</b>		<b>сільськогосподарських тварин</b>
------------------	---	--	-----------------------------	--	-------------------------------------

## ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

Л	..	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 1. Власенко В.В., Машкін М.І., Бігун П.П. Технологія виробництва і переробки молока та молочних продуктів. – Вінниця: „ГІПАНІС”, 2016. – 306 с.</li> <li>2. 2. Маньковський А.Я., Кравців Р.Й., Богданов Г.О. Технологія переробки молока. – Львів: Сполом, 2013. -451 с.</li> </ol>	Методич	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Технологія виробництва продукції тваринництва, Навчально-методичний посібник/ Шабля В.П., Василюк В.Г., Шахова Ю.Ю., Золотарьова С.А., Берестова Л.Є./ -Харків, 2019, 180 с.</li> <li>2. Практикум з технології виробництва продукції тваринництва: навч. посіб./ В.В. Мирось С.Б. Ковтун, В.Г. Василюк, С.А. Золотарьова; Харків. нац. аграр. ун-т ім.В.В. Докучаєва. – вид.3 - Харків: ХНАУ, 2020-191 с.</li> </ol>
---	----	--	---------	---

## СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ

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 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.