



СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ

Товарознавство вторинної тваринницької сировини

спеціальність	204 технологія виробництва і переробки продукції тваринництва	вибірковість дисципліни	вибіркова компонента освітньо-професійної програми
освітня програма	технологія виробництва і переробки продукції тваринництва	факультет	біотехнологій
освітній рівень	перший (бакалаврський)	кафедра	технології переробки та якості продукції тваринництва

ВИКЛАДАЧ

Боднарчук Ірина Миколаївна



Вища освіта – спеціальність магістр зооінженер

Науковий ступінь - -

Посада – старший викладач кафедри технології переробки та якості продукції тваринництва

Досвід роботи – понад 10 років

Показники професійної активності з тематики курсу:

- авторка більше ніж 5 методичних розробок;
- співавторка понад 10 тематичних публікацій;
- учасниця науково-практичних конференцій.

телефон

0958000619

електронна пошта

mshiteeva@ukr.net

дистанційна підтримка

Moodle

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

Мета	формування у студентів компетентностей щодо освоєння та передбачення найраціональнішого використання вторинної тваринницької сировини з метою виробництва високоякісних конкурентних товарів широкого вжитку, що надають можливість в майбутній роботі приймати вірні товарознавчі та експертні рішення.
Формат	лекції, практичні заняття, самостійна робота, індивідуальні завдання, консультації, командна робота, тренінг-дискусії.
Специфічні результати навчання і форми їх контролю	<ul style="list-style-type: none"> • здатність проведення товарознавчої оцінки різноманітних вторинних видів тваринницької сировини з врахуванням основоположних характеристик товарів /спільні групові завдання за заданою тематикою з обговоренням та розв'язанням актуальних питань в області товарознавства; • здатність розв'язувати комплексні професійні завдання та практичні проблеми з товарознавчої оцінки нетрадиційних видів вторинної тваринницької сировини /індивідуальні практичні завдання, тестовий контроль; • здатність забезпечувати якість продукції вторинної тваринницької сировини в процесі виробничої діяльності /аналітичні міркування, порівняння, командний проект у вигляді мультимедійних презентацій за персональними темами.
Обсяг і форми контролю	3 кредити ECTS (90 годин): 12 годин лекції, 18 годин практичні заняття; модульний контроль (2 модулі); підсумковий контроль – диференційований залік.
Вимоги викладача	вчасне виконання завдань, активність, командна робота.
Умови зарахування	згідно з навчальним планом.

СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

Модуль 1. ТОВАРОЗНАВСТВО ВТОРИННОЇ ТВАРИННИЦЬКОЇ СИРОВИНИ ОТРИМАНОЇ ВІД ЗАБОЮ ХУДОБИ ТА ПТИЦІ.

Лекція 1	Вступ.	Практичне заняття 1 (ПЗ 1)	Кишкова і сичужна сировина первинна обробка та оцінка її якості	Самостійна робота	Виробництво колагеновмісної та кератиновмісної сировини. Поживна цінність і технологічні властивості колагеновмісної та кератиновмісної сировини. Вимоги до якості сировини. Виробництво сухих яєчних продуктів. Виробництво сухих кормів з відходів забою та переробки птиці та яєць. Оброблення перо-пухової сировини. . Виробництво гідролізатів та білкових стабілізаторів. Основні категорії кісткової сировини. Хімічний склад та фізико механічні властивості кісток забійних тварин.
Лекція 2	Товарознавство технічних тваринних жирів (сільськогосподарських, диких тварин)	ПЗ 2	Оцінка якості жирової сировини.		
Лекція 3	Збирання, переробка та використання крові на технічні цілі.	ПЗ 3	Оцінка якості рогів та копит		
Лекція 4	Товарознавство ендокринно-ферментної сировини.	ПЗ 4	Ендокринно -ферментна сировина		
		ПЗ 5	Оцінка якості желатину та клею.		

Модуль 2. ТОВАРОЗНАВСТВО НЕТРАДИЦІЙНИХ ВИДІВ ВТОРИННОЇ СИРОВИНИ.

Лекція 5	Другорядні види тваринницької сировини, отримані від мисливсько-промислових тварин.	ПЗ 6	Оцінка якості другорядних видів тваринницької сировини від мисливського та рибного промислу.	Самостійна робота	Асортимент і сортування хутряних шкур морських звірів та іншої продукції. Використання некондиційної сировини. Обробка хутряної сировини. Міжнародні трофейні виставки. . Стандарти на пантову продукцію. Використання пантової продукції в європейських країнах.
Лекція 6	Другорядні види продукції звіробійного та рибного промислу.				

ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

Література	<p>1. Якубчак О.М. Ветеринарно – санітарна експертиза з основами технології та стандартизації продуктів тваринництва / О. М. Якубчак, В. І. Хоменко та ін //.[за ред.О.М.Якубчак]. – К.: 2005.- 800 с.</p> <p>2. Товарознавство продовольчих товарів. Підручник / За ред. Сирахмана І.В. - К., 2000.</p> <p>3. Кузнецов Б. А. Товароведение второстепенных видов животного сырья. / Б. А. Кузнецов // М.: ООО «Аквариум – Принт», 2005. – 384 с.</p>	Методичне забезпечення	<p>1. Лисенко Г.Л., Боднарчук І. М. Оцінка якості шкіряної сировини» для студентів ІІ курсу факультету технологій тваринництва Х. : РВВ, ДБТУ, 2021. 8 с.</p> <p>2. Лисенко Г.Л., Боднарчук І. М. Приймання, маркування, пакування та транспортування шкіряної сировини-Х.: РВВ.ДБТУ, 2021. - 8 с.</p> <p>3. Лисенко Г.Л., Боднарчук І. М. Кишкова і сичужна сировина. Первинна обробка та оцінка її якості Х.: РВВ, ДБТУ, 2021 р, 12 с</p> <p>4. Лисенко Г.Л., Боднарчук І.М. Оцінка якості ендокринно-ферментної сировини . -Х.: РВВ, ДБТУ, 2021. - 12 с</p> <p>5. Лисенко Г.Л., Боднарчук І. М. Нормативно технічна документація. Х.: РВВ, ДБТУ, 2020,12 с.</p> <p>6. Лисенко Г.Л., Боднарчук І. М. Технологія виробництва кормової продукції тваринного походження. - Х.: РВВ, ДБТУ, 2020 р, 12 с.</p> <p>7. Лисенко Г.Л., Боднарчук І. М. Отримання та використання пантів Х.: РВВ, ДБТУ, 2021, 16 с.</p> <p>8. Лисенко Г.Л., Боднарчук І. М. Оцінка якості рогів та копит. Х.: РВВ, ХДЗВА, 2021 р, 12 с.</p>
------------	--	------------------------	--

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.

