

	<p style="text-align: center;"><b>СИЛАБУС</b>  <b>НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ</b>  <b>«НОВІТНІ СИСТЕМИ ТА СПОСОБИ</b>  <b>ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ ТВАРИННИЦТВА»</b></p> <p><b>Рівень вищої освіти:</b> Другий (магістерський)  <b>Спеціальність:</b> 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»  <b>Рік навчання:</b> <u>1-й, семестр 2-й</u>  <b>Кількість кредитів ECTS:</b> <u>4 кредити</u>  <b>Назва кафедри:</b> <u>Харчових технологій та мікробіології</u>  <b>Мова викладання:</b> <u>українська</u></p>
<b>Лектор курсу</b>	к.т.н., доцент Коляновська Людмила Миколаївна
<b>Контактна інформація лектора (e-mail)</b>	<u><a href="mailto:kolianovska73@gmail.com">kolianovska73@gmail.com</a></u>

## ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Новітні системи та способи переробки продукції тваринництва» є вибірковою компонентою ОПП.

Загальний обсяг дисципліни 120 год.: лекції - 24 год.; практичні заняття - 22 год., самостійна робота - 74 год.

Формат проведення: лекції, практичні заняття, індивідуальні заняття, консультації. Підсумковий контроль – залік.

При вивченні даної дисципліни можуть використовуватися знання, отримані дисципліни: «Інноваційні технології виробництва і переробки продукції тваринництва».

Основні положення навчальної дисципліни можуть застосовуватися при вивченні дисципліни «Ресурсозберігаючі технології переробки продукції тваринництва», проходженні виробничої практики та виконанні кваліфікаційної роботи.

### Призначення навчальної дисципліни

Дисципліна спрямована на отримання здобувачами ґрунтовних знань з новітніх систем та способів переробки продукції тваринництва, а також уміння творчо і ефективно використовувати у своїй фаховій діяльності набуті знання.

### Мета вивчення навчальної дисципліни

Мета викладання навчальної дисципліни – полягає у вивченні стану, перспективи використання та розвитку основних технологій переробної галузі України та її вплив на забезпечення споживачів високоякісними послугами у

сфері забезпечення харчування, покращення здоров'я та підвищення життєвої активності з одночасним підвищенням ефективності виробництв, скорочення технологічних циклів та трудовитрат, озброїти їх методологічними засадами, прийомами і методами оптимізації технологічних циклів.

### **Завдання вивчення дисципліни**

Надання здобувачам вищої освіти відповідної наукової інформації, щодо новітніх систем та способів переробки продукції тваринництва.

## **ПЕРЕЛІК КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ, ЯКИХ НАБУВАЄ ЗДОБУВАЧ ПРИ ВИВЧЕННІ ДИСЦИПЛІНИ ВІДПОВІДНО ДО ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ**

У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач повинен сформулювати такі програмні компетентності:

*інтегральну компетентність (ІК):*

Здатність розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері технології виробництва і переробки продукції тваринництва.

*загальні компетентності (ЗК):*

ЗК1. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.

ЗК4. Здатність до пошуку, обробки та аналізу інформації, отриманої з різних джерел.

*спеціальні (фахові) компетентності (СК):*

СК7. Здатність створювати та застосовувати системи та способи переробки продукції тваринного походження.

СК9. Здатність застосовувати сучасні методи та інструменти для дослідження технологій виробництва та переробки продукції тваринництва, а також забезпечення якості продукції.

СК10. Здатність зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців, зокрема до осіб, які навчаються.

## **ПРОГРАМНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ ВІДПОВІДНО ДО ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ**

ПРН5. Відшукувати необхідні дані в науковій літературі, базах даних та інших джерелах, аналізувати та оцінювати ці дані.

ПРН9. Приймати ефективні рішення з питань виробництва і переробки продукції тваринництва, у тому числі у складних і непередбачуваних умовах, прогнозувати їх розвиток, визначати фактори, що впливають на досягнення поставлених цілей, аналізувати і порівнювати альтернативи, оцінювати ризики та імовірні наслідки рішень.

ПРН10. Нести відповідальність за розвиток професійних знань і практик, оцінювання стратегічного розвитку команди, формування ефективної кадрової політики.

Вивчення даної дисципліни формує у здобувачів освіти соціальні навички (soft skills): комунікативність та лідерські навички.

### ПЛАН ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

№ з/п	Назви теми	Форми організації навчання та кількість годин		Самостійна робота, кількість годин
		лекційні заняття	практичні заняття	
1	Тема 1. Напрямки інноваційної діяльності в м'ясній промисловості	2	-	4
2	Тема 2. Напрямки інноваційної діяльності в молочній промисловості.	2	2	5
3	Тема 3. Інноваційні технології при інтенсифікації процесів. виробництва.	2	2	6
4	Тема 4. Інноваційні технології при інтенсифікації процесів. виробництва.	2	2	7
5	Тема 5 Інноваційні технології при інтенсифікації процесів. виробництва.	2	2	7
6	Тема 6. Виробництво ковбас заданого хімічного складу	2	2	6
7	Тема 7. Виробництво ковбас на основі одного фаршу.	2	2	6
8	Тема 8. Харчові добавки. Застосування харчових добавок при переробці продукції тваринництва	2	2	7
9	Тема 9. Обробка молочної сировини мембранними методами.	2	2	7
10	Тема 10. Виробництво безнітратних молочних продуктів.	2	2	7
11	Тема 11. Виробництво сухих низьколактозних молочних та безлактозних молочних продуктів	2	2	5
12	Тема 12. Виробництво продуктів з пролонгованим строком зберігання.	2	2	7
<b>Разом</b>		<b>24</b>	<b>22</b>	<b>74</b>

#### Самостійна робота здобувача вищої освіти

Самостійна робота здобувача організовується шляхом – групових та індивідуальних консультацій, систематичного контролю за виконанням здобувачами завдань рекомендованих до самостійного опрацювання, а також аналізу та оцінки роботи здобувача вищої освіти.

Виконання здобувачем самостійної роботи передбачає підготовку до лекційних та практичних завдань, підготовку самостійних питань з тематики дисципліни та індивідуальних завдань у вигляді презентацій.

## Види самостійної роботи

№	Вид самостійної роботи	Години	Терміни виконання	Форма та метод контролю
1	Підготовка до лекційних та практичних занять	30	щотижнево	Усне та письмове опитування
2	Підготовка самостійних питань з тематики дисципліни	24	щотижнево	Усне та письмове опитування
3	Індивідуальні творчі завдання (виконання презентації за заданою проблемною тематикою)	10	1 раз на семестр	Спостереження за виконанням, обговорення, виступ з презентацією, усний захист
4	Підготовка до контрольних робіт та тестування	10	2 рази на семестр	Тестування
	<b>Разом</b>	<b>74</b>		

## РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

### Основна література

1. Баль-Прилипка Л.В.. Технологія зберігання, консервування та переробки м'яса. К., 2010. 469 с.
2. Власенко В. В., Головка М. П., Семко Т. В., Головка Т. М. Технологія молока та молочних продуктів. Харків : ХДУХТ, 2018. 202 с.
3. Клименко М.М., Віннікова Л.Г. Технологія м'яса та м'яких продуктів. К.: Вища школа, 2006. 640 с.
4. Одарченко А. М. Товарознавство молочних товарів. Харків : ХДУХТ, 2007. 336 с.
5. Перцевий Ф. В., Гурський П. В., Грінченко О. О. Технологія переробки молока. Харків: ХДУХТ. 2006. 378 с.
6. Тимощук І.І., Черниш М.Ю., Яворський В.В. Технологія м'яса і м'ясопродуктів. К.: Урожай, 1992. 156 с.

### Додаткова література

1. Віннікова Л.Г. Теорія і практика переробки м'яса. Одеса: СМІЛ. 2000. 176 с.
2. Власенко В.В., Крамаренко В.В., Гирич С.В. Основи технології та товарознавства ковбас і м'ясокопченостей. Вінниця: Гіпаніс, 2001. 276 с.
3. Власенко В.В., Серeda Л.П., Бандура В.М. Технологія переробки птиці. Вінниця, 1997. 210 с.
4. Грек О. В. Технологія комбінованих продуктів на молочній основі. К. : НУХТ, 2012. 362 с.
5. Єресько Г. О., Шинкарик М. М., Ворощук В. Я. Технологічне

- обладнання молочних виробництв. Київ: ІНК ОС Центр навч. л-ри, 2007. 344 с.
6. Маньковський А. Я., Скалецька Л. Ф., Подпратов Г. І. Технологія переробки сільськогосподарської продукції. Ніжин: ВКП «Аспект», 1999. 384 с.
  7. Машкін М. І., Париш Н. М. Технологія молока і молочних продуктів. К.: Вища освіта, 2006. 351 с.
  8. Мирончук В. Г. Мембранні процеси в технології комплексної переробки молочної сироватки. К.: НУХТ. 2013. 153 с.
  9. Пабат В. О., Маньковський А. Я. Технологія продуктів забою тварин. К.: ТОВ «Оріон», 2000. 361 с.
  10. Поліщук Г.Є., Грек О. В., Скорченко Т. А. Технологія молочних продуктів: підруч. К.: НУХТ, 2013. 502 с.
  11. Скорченко Т. А., Поліщук Г. Є., Грек О. В., Кочубей О. В.. Технологія незбираномолочних продуктів. Вінниця: Нова Кн., 2005. 261 с.
  12. Сіренко Н. М. Соціальна функція інноваційної моделі розвитку агропромислового виробництва. Економіка АПК. 2018. № 4. С. 50-54.
  13. Туринський В.М., Горлова О.Д., Тімофіїв Є.П. Технологія виробництва овечих сирів в колективних і фермерських господарствах. Київ, БМТ, 2000. 136 с.

### **Інформаційні ресурси**

1. Про затвердження переліку харчових добавок, дозволених для використання у харчових продуктах (із змінами, внесеними згідно з Постановами КМ №342 від 17.02.2000, №1140 від 21.07.2000) : Постанова Кабінету Міністрів України від 4 січня 1999 р. №12. URL: <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/12-99-п>.
2. СанПіН по застосуванню харчових добавок (Наказ МОЗ України від 23.07.96 №222) . URL : <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/z0715-96>.
3. М'ясний бізнес. Хлібний та кондитерський бізнес. URL: [www.meatbusiness.ua](http://www.meatbusiness.ua).
4. М'ясні технології. URL: [www.meatbranch.com](http://www.meatbranch.com).
5. Продінфо. URL: [www.proinfo.com.ua](http://www.proinfo.com.ua).
6. Інститут м'ясо-молочної промисловості. URL: [www.instmmp.by](http://www.instmmp.by).
7. Державна система правової охорони інтелектуальної власності. URL: [base.uipv.org](http://base.uipv.org).
8. Офіційний сайт Держкомстату України. URL: [ukrstat.gov.ua](http://ukrstat.gov.ua)

### **СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ ТА ВИМОГИ ДО КОНТРОЛЮ ЗНАНЬ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ**

У кінці семестру, здобувач вищої освіти може набрати до 60% підсумкової оцінки за виконання всіх видів робіт, що виконуються протягом семестру, до 10% за показники наукової, інноваційної, навчальної, виховної

роботи та студентської активності і до 30% підсумкової оцінки – за результатами підсумкового контролю.

### Розподіл балів за видами навчальної діяльності

№ з/п	Вид навчальної діяльності	Бали
<b>Атестація 1</b>		
1	Участь у дискусіях на лекційних заняттях	5
2	Участь у роботі на практичних заняттях	10
3	Індивідуальне вивчення питань для самостійного опрацювання	10
4	Виконання тестування	5
<b>Всього за атестацію 1</b>		<b>30</b>
<b>Атестація 2</b>		
1	Участь у дискусіях на лекційних заняттях	5
2	Участь у роботі на практичних заняттях	10
3	Індивідуальне вивчення питань для самостійного опрацювання	10
4	Виконання тестування	5
<b>Всього за атестацію 2</b>		<b>30</b>
<b>Показники наукової, інноваційної, навчальної, виховної роботи та студентської активності</b>		<b>10</b>
<b>Підсумкове тестування</b>		<b>30</b>
<b>Разом</b>		<b>100</b>

Якщо здобувач упродовж семестру за підсумками контрольних заходів набрав менше 35 балів, то він не допускається до заліку. Крім того, обов'язковим при мінімальній кількості балів за підсумками контрольних заходів є виконання індивідуальної творчої роботи (презентації).

Програма навчальної дисципліни передбачає врахування результатів неформальної та інформальної освіти при наявності підтверджуючих документів як окремі кредити вивчення навчальних дисциплін.

## Відповідність шкал оцінок якості засвоєння навчального матеріалу

Сума балів за всівиди навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою для заліку
90-100	A	зараховано
82-89	B	
75-81	C	
66-74	D	
60-65	E	
35-59	FX	не зараховано з можливістю повторного складання
0-34	F	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни