

	<p style="text-align: center;">СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «РЕСУРСОЗБЕРІГАЮЧІ ТЕХНОЛОГІЇ ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ ТВАРИННИЦТВА»</p> <p>Рівень вищої освіти: Другий (магістерський) Спеціальність: 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» Рік навчання: <u>2-й, семестр 3-й</u> Кількість кредитів ECTS: <u>5 кредитів</u> Назва кафедри: <u>Харчових технологій та мікробіології</u> Мова викладання: <u>українська</u></p>
Лектор курсу	к.т.н., доцент Соломон Алла Миколаївна
Контактна інформація лектора (e-mail)	<u>Soloalla@ukr.net</u>

ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Навчальна дисципліна «Ресурсозберігаючі технології переробки продукції тваринництва» є обов'язковою компонентою ОПП.

Загальний обсяг дисципліни 150 год.: лекції - 24 год.; практичні заняття - 18 год., самостійна робота - 108 год.

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

Під час вивчення навчальної дисципліни «Ресурсозберігаючі технології переробки продукції тваринництва» можуть використовуватися знання, отримані з дисципліни: «Інноваційні технології виробництва і переробки продукції тваринництва».

Основні положення навчальної дисципліни можуть застосовуватися при виконанні кваліфікаційної роботи та подальшій фаховій діяльності.

Призначення навчальної дисципліни

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

Мета вивчення навчальної дисципліни

Метою викладання навчальної дисципліни «Ресурсозберігаючі технології переробки продукції тваринництва» є надання теоретичних знань про оптимальні співвідношення ресурсів на підприємстві, що забезпечують виробництво продукції з мінімально можливим споживанням палива та інших

джерел енергії, а також сировини, матеріалів, повітря, води та інших ресурсів для технологічних цілей.

Завдання вивчення дисципліни

Здобути глибокі теоретичні знання та набути практичних навичок із впровадження ресурсозберігаючих технологій спрямованих на збільшення ефективності виробництва молочної та м'ясної продукції.

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

У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач повинен сформувані 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. Відшуковувати 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. Значення переробки продукції. Методи та способи обробки продуктів. Вплив теплової обробки на складові частини і технологічні властивості продуктів.	2	-	9
2	Тема 2. Технології виробництва питного молока, вершків, морозива	2	2	9
3	Тема 3. Технології виробництва молочних консервів та дитячих молочних продуктів	2	-	9
4	Тема 4. Загальна характеристика м'ясної продуктивності забійних тварин.	2	2	9
5	Тема 5. Виробництво кисломолочних продуктів. Технології виробництва твердого сиру.	2	2	9
6	Тема 6 Технології виробництва вершкового масла	2	2	9
7	Тема 7 Методи консервування м'яса, їх обґрунтування і значення. Технології ковбасних і шинкових виробів..	2	2	9
8	Тема 8. Головні напрямки впровадження ресурсозберігаючих технологій молочної продукції.	2	2	9
9	Тема 9. Головні напрямки впровадження ресурсозберігаючих технологій продукції яловичини.	2	2	9
10	Тема 10. Шляхи впровадження ресурсозберігаючих технологій при переробці продукції тваринництва..	2	2	9
11	Тема 11. Переваги та проблеми ресурсозберігаючих технологій переробки продукції тваринництва	2	2	9
12	Тема 12. Перспективи ресурсозберігаючих технологій переробки продукції тваринництва.	2	-	9
Разом		24	18	108

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	35	щотижнево	Усне та письмове опитування
2	Підготовка самостійних питань з тематики дисципліни	30	щотижнево	Усне та письмове опитування
3	Індивідуальні творчі завдання (виконання презентації за заданою проблемною тематикою)	23	1 раз на семестр	Спостереження за виконанням, обговорення, виступ з презентацією, усний захист
4	Підготовка до контрольних робіт та тестування	20	2 рази на семестр	Тестування
	Разом	108		

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

Основна література

1. Височанська Р. П. Технологічне обладнання цехів по переробці продукції тваринництва. К.: НМЦ, 2006. 314 с.

2. Дацишин О. В. Машини та обладнання переробних підприємств. К.: Вища освіта, 2005. 270 с.

3. Власенко В. В., Головка М. П., Семко Т. В., Головка Т. М. Технологія молока та молочних продуктів. Харків : ХДУХТ, 2018. 202 с.

4. Клименко М.М., Віннікова Л.Г. Технологія м'яса та м'яких продуктів. К.: Вища школа, 2006. 640 с.

5. Одарченко А. М. Товарознавство молочних товарів. Харків : ХДУХТ, 2007. 336 с.

6. Перцевий Ф. В., Гурський П. В., Грінченко О. О. Технологія переробки молока. Харків: ХДУХТ. 2006. 378 с.

7. Тимощук І.І., Черниш М.Ю., Яворський В.В. Технологія м'яса і м'ясопродуктів. К.: Урожай, 1992. 156 с.

Додаткова література

1. Баль-Прилипко Л.В.. Технологія зберігання, консервування та переробки м'яса. К., 2010. 469 с.
2. Віннікова Л.Г. Теорія і практика переробки м'яса. Одеса: СМІЛ. 2000. 176 с.
3. Власенко В.В., Крамаренко В.В., Гирич С.В. Основи технології та товарознавства ковбас і м'ясокопченостей. Вінниця: Гіпаніс, 2001. 276 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: ІНКІОС 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. Мирончук В. Г. Мембранні процеси в технології комплексної переробки молочної сироватки. К. : НУХТ. 2013. 153 с.
8. Натуркач Р.Я., Коваль А.В., Барановський Г.С., Гавриловський В.П. Механізація переробки і зберігання сільськогосподарської продукції. Методичні рекомендації та навчальні завдання. НМЦ, 2004. 205 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. Туринський В.М., Горлова О.Д., Тимофієв Є.П. Технологія виробництва овечих сирів в колективних і фермерських господарствах. Київ, БМТ, 2000. 136 с.
12. Якубовський О. В., Натуркач Р. Я., Гордецька М. Л. Механізація переробки і зберігання сільськогосподарської продукції. К.: Аграрна освіта, 2008. 305 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.
4. М'ясні технології. URL: www.meatbranch.com.
5. Продінфо. URL: www.proinfo.com.ua.
6. Інститут м'ясо-молочної промисловості. URL: www.instmmp.by.
7. Державна система правової охорони інтелектуальної власності. URL: base.uipv.org.

8. Офіційний сайт Держкомстату України. URL: ukrstat.gov.ua

9. <http://elar.tsatu.edu.ua/handle/123456789/3361> <http://www.tsatu.edu.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
Атестація 1		
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
Всього за атестацію 1		30
Атестація 2		
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
Всього за атестацію 2		30
Показники наукової, інноваційної, навчальної, виховної роботи та студентської активності		10
Підсумкове тестування		30
Разом		100

Якщо здобувач упродовж семестру за підсумками контрольних заходів набрав менше 35 балів, то він не допускається до іспиту. 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 всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою для іспиту
90-100	A	відмінно
82-89	B	добре
75-81	C	
66-74	D	задовільно
60-65	E	
35-59	FX	не зараховано з можливістю повторного складання
0-34	F	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням