

**Білоцерківський національний аграрний університет**  
**Біолого-технологічний факультет**  
**Кафедра харчових технологій і технологій переробки продукції**  
**тваринництва**

	<p><b>СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ</b>  <b>«ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ПЕРЕРОБКИ</b>  <b>ПРОДУКЦІЇ ТВАРИННИЦТВА»</b></p> <p>Галузь знань: 20 Аграрні науки та продовольство          Спеціальність: 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва          Освітньо-професійна програма «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»</p>
<p><b>Рівень вищої освіти</b></p>	<p>Другий (магістерський)</p>
<p><b>Компонент освітньої програми:</b></p>	<p>Обов'язковий</p>
<p><b>Кількість кредитів ECTS /загальна кількість годин</b></p>	<p>4 кредити /120 годин</p>
<p><b>Семестр</b></p>	<p>3</p>
<p><b>Форма контролю</b></p>	<p>залік</p>
<p><b>Мова викладання</b></p>	<p>українська</p>
<p><b>Профайл викладача</b></p>	<p><b>Калініна Галина Петрівна</b>  <b>Посада:</b> доцент, завідувач кафедри харчових технологій і технологій переробки продукції тваринництва  <b>Науковий ступінь:</b> кандидат технічних наук  <b>Робоче місце:</b> навчальний корпус №9 (вул. Героїв Чорнобиля 3а), ауд 130, (кафедра харчових технологій і технологій переробки продукції тваринництва).  <b>E-mail:</b> <a href="mailto:halyna.kalinina@btsau.edu.ua">halyna.kalinina@btsau.edu.ua</a>  <b>orcid.org/0000-0002-6178-7885</b>  <b>Зв'язок з викладачем:</b>  <b>+38098 54-111-42</b></p>
<p><b>Опис дисципліни</b></p>	<p>На вивчення дисципліни «Інноваційні технології переробки продукції тваринництва» для денної форми навчання надано 120 академічних годин (4 кредити ECTS), у т.ч. аудиторних – 40 години (лекції –14, практичні заняття – 26), самостійна робота студентів – 80 годин.</p>

<b>Передумови для вивчення дисципліни</b>	Обов'язкова навчальна дисципліна «Інноваційні технології переробки продукції тваринництва» базується на знаннях таких дисциплін, як «Хімія», «Біохімія», «Стандартизація, сертифікація та метрологія», «Технологія переробки продукції тваринництва», вивчених на освітньому рівні бакалавр.
<b>Мета вивчення дисципліни</b>	Метою вивчення дисципліни «Інноваційні технології переробки продукції тваринництва» є набуття здобувачами вищої освіти знань, умінь і навичок щодо актуальних питань біохімічних, фізико-хімічних та технологічних процесів переробки тваринницької продукції і виробництва широкого асортименту молочних та м'ясних продуктів, продуктів рибництва, кролівництва, птахівництва та бджільництва.
<b>Формат дисципліни</b>	Під час лекційного курсу застосовуються слайдові презентації у програмі Microsoft Office Power Point, роздатковий матеріал, дискусійне обговорення проблемних питань тощо. Практичні заняття проходять у вигляді лабораторних практикумів з виконанням розрахункових завдань, постановкою проблеми та її вирішення, виробництвом безпосередньо продуктів, оцінкою їх якості як індивідуально так і в групах; лабораторних досліджень виходу та якості сировини, готової продукції та матеріалів; конференцій; ділових та рольових ігор; круглого столу, наукового гуртка. Для денної форми навчання дисципліна викладається в очному форматі, із застосуванням мультимедійних засобів. За необхідності (індивідуальні графіки, дуальна форма навчання, дистанційна тощо) можуть використані платформи Moodle, ZOOM, Google платформа. Формат проведення дисципліни є змішаним: поєднання як традиційних форм навчання з елементами дистанційного навчання.
<b>Очікувані результати навчання</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Розробляти, впроваджувати й модернізувати ефективні технології і процеси у сфері виробництва і переробки продукції тваринництва (уміння застосовувати наукові дослідження і розробляти та оптимізувати рецептури з наступним їх впровадженням у виробництво; знання сучасних досягнень і перспективних напрямів оптимізації технологій переробки продукції тваринництва; знання основних принципів наукової методології та методи проведення лабораторних і виробничих досліджень);</li> <li>- здійснювати дослідження та/або провадити інноваційну діяльність з метою отримання нових знань та створення нових технологій та продуктів в сфері тваринництва та в</li> </ul>

	<p>ширших мультидисциплінарних контекстах (уміння аналізувати технологію, визначати відхилення від норми, які спричиняють зниження якості продукції; знати, яким змінам піддаються складники продуктів у результаті технологічного оброблення; знання сучасних технологічних процесів переробки сировини з виготовлення різних видів харчових продуктів).</p>
<p><b>Структура курсу</b></p>	<p><i>Змістовий модуль 1. Актуальні технології переробки молока</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Вступ. Принципи академічної доброчесності. Інноваційні технології переробки продукції тваринництва – наука про сучасні технології.</li> <li>2. Удосконалення отримання та первинного оброблення молока.</li> <li>3. Інноваційні технології молочних продуктів. Закваски прямого внесення. Перспективи розширення асортименту молочних продуктів.</li> <li>4. Актуальні технології маслоробної та сироробної галузі.</li> </ol> <p><i>Змістовий модуль 2. Актуальні технології переробки яловичини та свинини</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Новітні технології забою та переробки худоби.</li> <li>2. Актуальні технології переробки м'яса та продуктів забою тварин.</li> <li>3. Новітні технології консервування в м'ясопереробній галузі.</li> <li>4. Розширення асортименту м'ясних продуктів. Харчові добавки.</li> </ol> <p><i>Змістовий модуль 3. Переробка продукції птахівництва, рибництва та бджільництва</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Новітні технології переробки продукції птахівництва.</li> <li>2. Сучасна технологія переробки продукції рибництва.</li> <li>3. Новітні технології переробки продукції бджільництва.</li> </ol>
<p><b>Методи навчання</b></p>	<p>Під час лекційних годин використовується описова форма розкриття навчального матеріалу з візуальним поясненням; обговорення для пошуку оптимального рішення і за допомогою поняття оптимізація основних технологічних прийомів, розрахунків, методів контролю безпечності та якості продукції шляхом математичного аналізу.</p> <p>Під час практичних заняття застосовують нормативну документацію, рольові ігри щодо розв'язання можливих непередбачуваних ситуацій на підприємстві. При виконанні самостійної роботи застосовують базові знання і практичні навички, також дослідницький практикум.</p>

<p><b>Політика</b></p>	<p><b>Політика щодо академічної доброчесності:</b> очікується, що письмові роботи студентів будуть їх оригінальними дослідженнями чи міркуваннями. Виявлення ознак академічної недоброчесності в роботі студента (списування, відсутність посилань на використані джерела, фабрикація, фальсифікація, обман) є підставою для її незарахування викладачем.</p> <p><b>Політика щодо відвідування занять:</b> очікується, що студенти відвідають усі лекції і практичні заняття курсу. Студенти мають інформувати викладача про неможливість відвідати заняття. Відпрацювання пропущених занять згідно графіку консультацій викладача. За об'єктивних причин навчання може відбуватись в on-line режимі.</p> <p><b>Політика щодо дедлайнів і перескладання:</b> студенти мають дотримуватися термінів виконання усіх видів робіт.</p> <p><b>Політика щодо виконання завдань:</b> позитивно оцінюється відповідальність, старанність, креативність.</p> <p><b>Політика оцінювання:</b> засоби та критерії оцінювання прописані в робочій програмі дисципліни, розміщеної на платформі Е-навчання Білоцерківського НАУ (Moodle).</p>
<p><b>Рекомендовані джерела інформації</b></p>	<p style="text-align: center;"><b><u>Основна література</u></b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Грек О. В., Скорченко Т. А. Технологія сиру кисломолочного та сиркових виробів: навч. посіб. Київ: НУХТ, 2009. 235 с.</li> <li>2. Маньковський А. Я., Скалецька Л. Ф., Подпрятков Г. І., Сеньків А. М. Технологія переробки сільськогосподарської продукції. Ніжин: ВКП „Аспект”, 1999. 384 с.</li> <li>3. Подольський М. С., Буренін М. Л., Котова Г. М. Промислове бджільництво. Пер. з рос. О. І. Ситник, Н. Г. Кирилова. Київ: Вища школа, 1988. 335 с.</li> <li>4. Поліщук Г. Є, Гудзь І. С. Технологія морозива. Київ: Фірма «ІНКОС», 2008. 220 с.</li> <li>5. Скарбовійчук О. М., Кочубей-Литвиненко О. В., Чернюшок О. А., Федоров В. Г. Хімічний склад і фізичні характеристики молочних продуктів: довідник: навч. посіб. Київ: НУХТ, 2012. 311 с.</li> <li>6. Технологія молочних продуктів: підручник / Г. Є. Поліщук та ін. Київ: НУХТ, 2013. 502 с.</li> <li>7. Технологія м'яса та м'ясних продуктів: підручник / М. М. Клименко та ін.; за ред. М.М. Клименка. Київ: Вища освіта, 2006. 640 с.</li> <li>8. Технологія продуктів забою тварин / В. В. Власенко та ін. Вінниця: РВВ ВАТ „Віноблдрукарня”, 2009. 448 с.</li> <li>9. Технологічні розрахунки у молочній промисловості:</li> </ol>

навч. посіб. / Г. Є. Поліщук та ін. Київ: НУХТ, 2013. 343 с.

### Додаткова література

1. Коцюбенко Г. А. Науково-практичні методи підвищення продуктивності кролів: монографія. Миколаїв: МНАУ, 2013. 191 с.
2. Нормативно-технічна документація по виробництву молочних продуктів.
3. Поліщук В. П. Бджільництво. Львів: Редакція журналу „Український пасічник”, 2001. 291 с.
4. Рубан Ю. Д., Борщ О. В., Сирота О. Г., Хоменко М. П. Скотарство і технологія виробництва та переробки молока і яловичини. Київ: Мета, 2003. 312 с.
5. Рудавська Г. Б., Тищенко Є. В., Притульська Н. В. Наукові підходи та практичні аспекти продуктів спеціального призначення. Київ, 2002. 371 с.