



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

	<p style="text-align: center;">СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ ТВАРИННИЦТВА»</p> <p>Галузь знань: 20 Аграрні науки та продовольство Спеціальність: 204 Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва Освітньо-професійна програма - «Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва»</p>
Рівень вищої освіти	Другий (магістерський)
Компонент освітньої програми:	Обов'язковий
Кількість кредитів ECTS /загальна кількість годин	4 кредити /120 годин
Семестр	3
Форма контролю	залік
Мова викладання	українська
Профайл викладача 	<p>Калініна Галина Петрівна Посада: доцент, завідувач кафедри харчових технологій і технологій переробки продукції тваринництва Науковий ступінь: кандидат технічних наук Робоче місце: навчальний корпус №9 (вул. Героїв Чорнобиля 3а), ауд 130, (кафедра харчових технологій і технологій переробки продукції тваринництва). E-mail: halyna.kalinina@btsau.edu.ua orcid.org/0000-0002-6178-7885 Зв'язок з викладачем: +38098 54-111-42</p>
Опис дисципліни	Передбачено 120 академічних годин (4 кредити ECTS), у т .ч. аудиторних – 42 години (лекції – 14, практичні заняття – 28), самостійна робота студентів – 78 годин.
Передумови для вивчення дисципліни	Обов'язкова навчальна дисципліна «Інноваційні технології переробки продукції тваринництва» базується на знаннях таких дисциплін, як «Хімія», «Біохімія у тваринництві», «Мікробіологія у тваринництві»,

	«Технологія отримання та контроль якості сировини переробної промисловості», «Стандартизація продукції тваринництва», «Технологія переробки продукції тваринництва», вивчених у попередніх семестрах.
Мета вивчення дисципліни	Метою вивчення дисципліни «Інноваційні технології переробки продукції тваринництва» є набуття студентом 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.
Формат дисципліни	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.
Очікувані результати навчання	<p>Результатом навчання дисципліни є набуття здобувачами вищої освіти таких знань і умінь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Знання сучасних досягнень і перспективних напрямів оптимізації технологій переробки продукції тваринництва. - Вміти впливати на технологічні процеси з метою дотримання вимог щодо збереження навколишнього середовища. - Знання основних законів і нормативних документів України щодо якості та безпеки тваринницької сировини і управління безпекою харчових продуктів. - Уміння застосовувати наукові дослідження і розробляти та оптимізувати рецептури з наступним їх впровадженням у виробництво. - Знання основних принципів наукової методології та методи проведення лабораторних і виробничих досліджень. - Уміння аналізувати технологію, визначати відхилення від норми, які спричинюють зниження якості продукції. - Знати, яким змінам піддаються складники продуктів у результаті технологічного оброблення. <p>Знання сучасних технологічних процесів переробки сировини з виготовлення різних видів харчових продуктів.</p>
Структура курсу	<i>Змістовий модуль 1. Актуальні технології переробки молока</i>

	<p><i>Тема 1.1. Вступ. Принципи академічної доброчесності. Інноваційні технології переробки продукції тваринництва – наука про сучасні технології.</i></p> <p><i>Тема 1.2. Молоко-сировина. Вимоги до молока-сировини за ДСТУ 3662:2018.</i></p> <p><i>Тема 1.3. Удосконалення отримання та первинного оброблення молока.</i></p> <p><i>Тема 1.4. Інноваційні технології молочних продуктів. Закваски прямого внесення. Перспективи розширення асортименту молочних продуктів.</i></p> <p><i>Тема 1.5. Актуальні технології маслоробної та сироробної галузі.</i></p> <p>Змістовий модуль 2. Актуальні технології переробки яловичини та свинини</p> <p><i>Тема 2.1. Новітні технології забою та переробки великої рогатої худоби</i></p> <p><i>Тема 2.2. Новітні технології забою та переробки свиней</i></p> <p><i>Тема 2.3. Актуальні технології оброблення м'яса та продуктів забою тварин.</i></p> <p><i>Тема 2.4. Новітні технології консервування в м'ясопереробній галузі.</i></p> <p><i>Тема 2.5. Розширення асортименту м'ясних продуктів. Харчові добавки.</i></p> <p>Змістовий модуль 3. Переробка продукції птахівництва, рибництва та бджільництва</p> <p><i>Тема 3.1. Новітні технології переробки продукції птахівництва.</i></p> <p><i>Тема 3.2. Сучасна технологія переробки продукції рибництва.</i></p> <p><i>Тема 3.3. Новітні технології переробки продукції бджільництва.</i></p>
Методи навчання	<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 безпеки 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>
Політика	<p>Політика щодо академічної доброчесності: 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>Політика щодо відвідування занять: очікується, що студенти</p>

	<p>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>Політика щодо дедлайнів і перескладання: студенти мають дотримуватися термінів виконання усіх видів робіт.</p> <p>Політика щодо виконання завдань: позитивно оцінюється відповідальність, старанність, креативність.</p> <p>Політика оцінювання: засоби та критерії оцінювання прописані в робочій програмі дисципліни, розміщеної на платформі Е-навчання Білоцерківського НАУ (Moodle).</p>
<p>Рекомендовані джерела інформації</p>	<p>Основна література</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Технологія молочних продуктів: підручник / Г. Є. Поліщук, О. В. Грек, Т. А. Скорченко та ін. – К. : НУХТ, 2013. – 502 с. 2. Технологія сиру кисломолочного та сиркових виробів: навч. посіб. / О.В. Грек, Т. А. Скорченко. – К. : НУХТ, 2009. — 235 с. 3. Поліщук Г.Є. Технологія морозива / Г.Є. Поліщук, І. С. Гудзь. – К.: Фірма«ІНКОС», 2008. – 220 с. 4. Хімічний склад і фізичні характеристики молочних продуктів: довідник: навч. посіб. / О. М. Скарбовійчук, О. В. Кочубей-Литвиненко, О. А. Чернюшок, В. Г. Федоров. – К.: НУХТ, 2012. – 311 с. 5. Технологічні розрахунки у молочній промисловості: навч. посіб. / Г. Є. Поліщук, О. В. Грек, Т.А. Скорченко та ін. – К. : НУХТ, 2013. — 343 с. 6. Технологія м'яса та м'ясних продуктів: Підручник / М.М. Клименко, Л.Г. Віннікова, І.Г. Береза та ін.; За ред. М.М. Клименка. — К.: Вища освіта, 2006. — 640 с.: іл. 7. Власенко В.В., Береза І.Г., Машкін М.І. та ін. Технологія продуктів забою тварин. – Вінниця: РВВ ВАТ „Віноблдрукарня”, 2009. – 448 с. 8. Маньковський А.Я., Скалецька Л.Ф., Подпрятков Г.І., Сеньків А.М. Технологія переробки сільськогосподарської продукції. Ніжин: ВКП „Аспект”, 1999. – 384 с. 9. Подольський М.С., Буренін М.Л., Котова Г.М. Промислове бджільництво/ Пер. з рос. О.І.Ситник, Н.Г.Кирилова. – К.: Вища школа, 1988. – 335 с.