

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ТЕХНОЛОГІЇ ПЕРЕРОБКИ СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКОЇ ПРОДУКЦІЇ»

Рівень вищої освіти	Другий (магістерський) рівень
Код і найменування спеціальності, тип і назва освітньої програми	015 Професійна освіта (Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології) ОПП Професійна освіта (Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології)
Статус навчальної дисципліни	Обов'язкова
Курс, семестр	1 курс, 1 семестр
Трудові одиниці	Загальна кількість годин – 90 год. Кількість кредитів – 3.
Мова викладання	Державна
Факультет, кафедра	Інженерно-технологічний факультет, кафедра механічної та електричної інженерії
Контактні дані розробника	<i>Викладач:</i> ЛЕВЧЕНКО Юлія, к.т.н., доцент Контакти: ауд. 309 (навчальний корпус №3), e-mail: yuliia.levchenko@pdau.edu.ua , <i>Сторінка викладача:</i> https://www.pdau.edu.ua/people/levchenko-yuliya-viktorivna
Мета вивчення навчальної дисципліни	Набуття необхідних знань та вмінь у галузях переробної промисловості, які дають змогу керувати процесами та технологічними операціями переробки сільськогосподарської продукції, оцінювати якість продуктів із сировини рослинного та тваринного походження, оптимізувати технологічні процеси згідно принципів нутриціології, енергозбереження та мінімізації відходів.
Компетентності	<i>загальні:</i> ЗК 1. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу. ЗК 2. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел. ЗК 3. Здатність спілкуватися з представниками інших професійних груп різного рівня (з експертами з інших галузей знань / видів економічної діяльності). ЗК 6. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо. <i>фахові:</i> СК 9. Здатність застосовувати сучасні методи та інструменти для дослідження та розробки технологій переробки сільськогосподарської продукції.
Результати навчання	РН 2. Ефективно використовувати сучасні цифрові інструменти, інформаційні технології та ресурси у професійній, інноваційній та/або дослідницькій діяльності. РН. 3 Ефективно формувати комунікаційну стратегію, здійснювати ділову комунікацію і доносити зрозуміло і недвозначно свої думки та аргументи до фахівців та широкого загалу, вести професійну дискусію. РН 12. Створювати та досліджувати моделі технологічних процесів переробки сільськогосподарської продукції, оцінювати їх адекватність, визначати межі застосовності.
Методи навчання	– словесні методи: лекція; розповідь-пояснення; – наочні методи: демонстрування, ілюстрування;

	<ul style="list-style-type: none"> – практичні методи: вправи, робота з навчально-методичною літературою (тезування, анотування); – частково-пошуковий; – інтерактивні методи: мозковий штурм, проєктування професійних ситуацій, дискусії; – бінарні методи; – комп'ютерні і мультимедійні методи: використання мультимедійних презентацій та відеоконтента.
<p>Програма навчальної дисципліни</p>	<p>Тема 1. Стратегії інноваційного розвитку у переробній галузі. Тема 2. Інновації як складова ефективного розвитку зернопереробних підприємств. Тема 3. Новітні підходи для ефективно переробки сільськогосподарських тварин. Тема 4. Передові технології виробництва консервованої продукції. Тема 5. Інноваційні технології цехів по комплексній переробці молочної сировини. Тема 6. Інновації та наука сироваріння. Передові технології виробництва сирів. Тема 7. Крафтове виробництво у сфері переробки аграрної продукції. Тема 8. Сучасні безвідходні та ресурсозберігаючі технології переробки сільськогосподарської продукції.</p>
<p>Стратегія оцінювання результатів навчання</p>	<p>Форми поточного контролю знань:</p> <ul style="list-style-type: none"> - опитування; - виконання завдань для самостійної роботи; - виконання вправ на практичних заняттях; - виконання тестів. <p>Форма семестрового контролю: залік.</p>
<p>Політика навчальної дисципліни</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Академічна доброчесність: здобувач вищої освіти повинен дотримуватись Кодексу академічної доброчесності та Кодексу про етику викладача та здобувача вищої освіти ПДАУ. 2. Дедлайни та перескладання: практичні завдання, завдання зі самостійної роботи, які здаються з порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (-30%). Перескладання поточного та підсумкового контролю відбуваються за наявності поважних причин з дозволу деканату. 3. Є можливість опанування даної навчальної дисципліни за програмами академічної мобільності. Визнання та перезарахування результатів такого навчання відбувається спеціально створеною комісією на підставі поданих здобувачем вищої освіти відповідних документів з використанням Європейської кредитно-трансферної системи. Організаційні процеси навчання за програмами академічної мобільності регламентуються Положенням про академічну мобільність здобувачів вищої освіти ПДАУ. 4. На здобувачів вищої освіти поширюється право про визнання результатів навчання, набутих у неформальній / інформальній освіті перед опануванням даної освітньої компоненти. Визнання набутих результатів навчання або відмова у їх визнанні. Набуття відповідних результатів навчання можливе після успішного опанування курсів (з документальним підтвердженням) на різноманітних навчальних платформах, зокрема: Prometheus, Coursera тощо. Особливості неформального / інформального навчання регламентовані Положенням про порядок визнання результатів навчання, набутих у неформальній та інформальній освіті, здобувачами вищої освіти ПДАУ.

<p>Рекомендовані джерела інформації</p>	<p style="text-align: center;"><i>Основна</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Віннікова Л.Г., Поварова Н.М., Синиця О.В. Основи птахівництва та переробки птиці. Київ: Освіта України. 2020. 216 с. 2. Гніцевич В. А. Харчові технології. Технологія продуктів тваринного походження : навч. посіб. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2022. 246 с. URL: http://elibrary.donnuet.edu.ua/id/eprint/2575 3. Гніцевич В. А., Никифоров Р. П., Слащева А. В. Харчові технології. Технологія продуктів рослинного походження : навч. посіб. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2021. 267 с. URL: http://elibrary.donnuet.edu.ua/id/eprint/2601 4. Конспект лекцій для здобувачів вищої освіти денної та заочної форм навчання з дисципліни «Відходи тваринництва та їх переробка» / уклад. С. Ульяновко. Полтава : РВВ ПДАА, 2021. 107 с. 5. Костенко В. І. Технологія виробництва молока та яловичини : практикум. Київ : Центр учбової літератури, 2021. 399 с. <p style="text-align: center;"><i>Допоміжна</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Манолі Т.А., Нікітчина Т.І., Кушніренко Н.М., Глушков О. А. Технологічний інжиніринг підприємств галузі: Посібник до практичних занять. Одеська національна академія харчових технологій, 2018. 102 с. 2. Пешук Л. В. Технологія переробки вторинних продуктів м'ясної галузі : підручник. Київ : Центр учбової літератури, 2021. 365 с. 3. Borodai A. B., Horobets O. M., Khomych G. P., Levchenko Yu V. Matsuk Yu Use of fruit raw materials as source of organic acids in the technology of small flat semi-finished. Journal of Chemistry and Technologies. Vol. 30 No. 4 (2022). P. 613-626 https://doi.org/10.15421/jchemtech.v30i4.260055 4. Khomych G., Horobets A., Levchenko Y. Krusir G. Development of Resource Effective and Cleaner technologies Using the Waste of Plant Raw Materials. Journal of Ecological Engineering. 2020. V. 21 (4), P. 178–184. http://www.jeeng.net/Development-of-Resource-Effective-and-Cleaner-Technologies-using-the-Waste-of-Plant,119814,0,1.html 5. Boroday A., Horobets A., Levchenko Y., Choni I. The use of sweet potatoes in the technology of cake dough products. Scientific Messenger of LNU of Veterinary Medicine and Biotechnologies. Series: Food Technologies. № 22 (94), 2020. С. 13-17. https://nvlvet.com.ua/index.php/food/article/view/4060 6. Khomych G., Horobets A., Levchenko Y. Influence of hemeless processing products on the process of steaming yeast products. Наукові праці Національного університету харчових технологій. Том 26. № 1. С. 14–21. http://dspace.nuft.edu.ua/bitstream/123456789/36652/1/Kharchova%20_Promyslovist_%E2%84%9629.pdf#page=14 7. Модернізація технологічних процесів харчових : навч. посіб. / укл. С. Д. Борук, В. М. Федоров. Чернівці : Чернівецький нац. ун-т ім. Юрія Федьковича, 2022. 103 с. URL: https://archer.chnu.edu.ua/xmlui/handle/123456789/4061 8. Рожко І. С. Основи переробки соковитої продукції : навч. посіб. Дубляни, 2019. 112 с. URL: https://repository.lnup.edu.ua/jspui/handle/123456789/375
	<p>Рік введення</p>