

СИЛАБУС
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
« ТЕХНОЛОГІЯ ПЕРЕРОБКИ ЕНДОКРИННО –
ФЕРМЕНТНОЇ СИРОВИНИ»

Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський)
Код і найменування спеціальності, тип і назва освітньої програми	181 Харчові технології 204 Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва 241 Готельно-ресторанна справа ОП Харчові технології ОП Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва ОП Готельно-ресторанна справа
Статус навчальної дисципліни	Факультетська вибіркова
Курс, семестр	Курс - 3, семестр - 6
Трудові одиниці	Загальна кількість годин – 120 год.; кількість кредитів – 4,0
Мова(и) викладання	Державна
ННІ / факультет, кафедра	Факультет технологій тваринництва та продовольства, кафедра харчових технологій
Контактні дані розробника(ів)	<i>Викладач:</i> НІНА БУДНИК , кандидат технічних наук, доцент, завідувач кафедри харчових технологій. <i>Контакти:</i> каб. 507к (навчальний корпус № К) <i>e-mail:</i> nina.budnyk@pdau.edu.ua <i>Сторінка викладача:</i> https://www.pdau.edu.ua/people/budnik-nina-vasilivna
Мета вивчення навчальної дисципліни	Формування теоретичних знань та практичних навичок з питань збирання, консервування та переробки ендокринно-ферментної сировини. Набуття знань, щодо визначення показників якості різноманітних видів продукції, отриманої з ендокринно-ферментної сировини (харчової, медичної, кормової), а також керування технологічними процесами її переробки .
Компетентності	– загальні: ЗК 1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності. ЗК 2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. ЗК 4. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел. – спеціальні: СК 1. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу СК 3. Здатність організувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.
Програмні результати навчання	ПРН. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти. ПРН. Володіти науковими основами технологічних процесів переробки ендокринно-ферментної сировини на органопрепарати, кормові добавки та медичні препарати .
Методи навчання	<i>словесні:</i> лекція, розповідь-пояснення, бесіда; <i>наочні:</i> демонстрування, ілюстрування, спостереження; <i>практичні:</i> лабораторні роботи, робота з навчально-методичною літературою: конспектування, презентація, доповідь, реферат; <i>методи формування пізнавальних інтересів:</i> створення ситуації інтересу й новизни навчального матеріалу; навчальні дискусії для вирішення проблемної ситуації; метод відповідей на запитання і опитування думок здобувачів вищої освіти; <i>методи стимулювання і мотивації обов'язку й</i>

	<p><i>відповідальності</i>: роз'яснення мети навчальної дисципліни; висування вимог до вивчення дисципліни; заохочення і покарання; <i>комп'ютерні, мультимедійні методи</i>: використання мультимедійних презентацій; <i>методи усного контролю</i>: опитування; <i>методи письмового контролю</i>: самостійна робота.</p>
Програма навчальної дисципліни	<p>Тема 1. Мета та задачі курсу. Класифікація ендокринно-ферментної сировини, вимоги до якості.</p> <p>Тема 2. Способи збирання та консервування ендокринно-ферментної сировини</p> <p>Тема 3. Види органопрепаратів з тваринної сировини їх характеристика</p> <p>Тема 4. Основні процеси виробництва органопрепаратів</p> <p>Тема 5. Технологія виробництва кетгуту, інсуліну та інших медпрепаратів</p> <p>Тема 6. Технологія виготовлення спортивних(лаунтенісних) та конусних жильних струн</p> <p>Тема 7. Технологія отримання пепсину та гіалуронової кислоти</p> <p>Тема 8. Технологія екстракційних органопрепаратів з тваринної сировини для внутрішнього введення</p>
Стратегія оцінювання результатів навчання	<p>Форми поточного контролю знань: опитування – денна форма 18 балів; виконання лабораторних робіт (денна форма – 56 балів, заочна форма – 10 балів); виконання завдань самостійної роботи (денна форма – 26 балів, заочна форма – 40 балів); контрольна робота для заочної форми навчання – 50 балів. Форма семестрового контролю: Залік.</p>
Політика навчальної дисципліни	<p>Відвідування лекційних і лабораторних занять є обов'язковим, запізнення – лише з поважних причин. У разі відсутності здобувача вищої освіти на лабораторних заняттях з поважної причини (документальне підтвердження) надається право відпрацювати пропущене заняття на наступному занятті у спосіб, визначений викладачем. У разі відсутності без поважних причин – здобувач вищої освіти повинен відпрацювати пропущені заняття (виконати додаткові завдання за пропущеними темами).</p> <p>Усі завдання, передбачені робочою програмою навчальної дисципліни, мають бути виконані у встановлений термін. За використання телефонів і комп'ютерних засобів без дозволу викладача, порушення дисципліни здобувач вищої освіти отримує на занятті 0 балів. Документи стосовно академічної доброчесності наведені на сторінці АКАДЕМІЧНА ДОБРОЧЕСНІСТЬ ПДАУ: https://www.pdaa.edu.ua/content/akademichna-dobrochesnist.</p> <p>Є можливість опанування даної навчальної дисципліни за програмами академічної мобільності (внутрішньої / міжнародної) за наявними укладеними угодами (договорами) між Університетом та закладом партнером та / або індивідуальними запрошеннями. На здобувачів вищої освіти поширюється право про визнання результатів навчання, здобутих у неформальній / інформальній освіті. Зокрема визнання та перезарахування результатів навчання, здобутих у неформальній / інформальній освіті на різноманітних навчальних платформах (Prometheus, Coursera тощо) за частиною освітнього компонента може здійснюватися до початку або впродовж семестру, в якому опанується освітній компонент, проте не пізніше, ніж за місяць до встановленої дати семестрового контролю. Особливості неформального / інформального навчання регламентовані Положенням про порядок визнання результатів навчання, здобутих у неформальній та інформальній освіті, здобувачами вищої освіти Полтавського державного аграрного університету https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/5555/polozhennyyaproporyadok_22.pdf.</p> <p>Після завершення вивчення навчальної дисципліни кожен здобувач вищої освіти має пройти опитування в особистому кабінеті АСУ ПДАУ.</p>
Передумови для вивчення навчальної дисципліни	Не передбачені
Додаткові матеріали для представлення навчальної	Презентації, відеоролики.

дисципліни (за потреби)	
Рекомендовані джерела інформації	<p style="text-align: center;">Основні</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Пешук Л. В. Технологія переробки вторинних продуктів м'ясної галузі : підручник, Нац. ун-т харч. технол. Київ : ЦУЛ, 2019. 366 с. 2. Янчева М. О., Дроменко О. Б., Большакова В. А., Онищенко В. М. Технології зберігання, консервування та переробляння м'яса. Частина 1. Первинне обробляння худоби (у схемах і таблицях) : навчальний посібник; Харків: ХДУХТ, 2017. 112 с. 3. Пешук, Л. В. Основи тваринництва і ветеринарно- санітарна експертиза м'яса і м'ясних продуктів : підручник. Київ : Центр учбової літератури, 2011. 400 с. 4. Віннікова Л. Г. Безпечність і якість м'ясних продуктів в сучасних та майбутніх технологіях : монографія. Київ : Освіта України, 2021. 148 с. 5. Пешук Л. В. , Штик І. І, Кривобік Р. А., Новікова Н. В. Безпечність та якість м'яса і м'ясних продуктів. навч. посібник. Київ : Олді+, 2023.346 6. Головка М. П., Власенко І. Г., Головка Т. М., Семко Т. В. Технологія м'яса та м'ясопродуктів з елементами НАССР : навч. посібник. Київ : Світ книг, 2021. 404 с. <p style="text-align: center;">Допоміжні</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Liya Yi, Verena Eisner-Schadler, Catriona M.M. Lakemond, Arnold van Huis and Martinus A.J.S. van Boekel Extraction and characterization of protein from five difference insects /59 th International Congress of Meat Science and Technology, 2013, Izmir, Turkey, S1-1
Рік введення	2026