

СИЛАБУС
навчальної дисципліни
«Інноваційні технології переробки
ПРОДУКЦІЇ ТВАРИННИЦТВА»

Рівень вищої освіти	Магістр
Код і найменування спеціальності, тип і назва освітньої програми	204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва Освітньо-професійна програма Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва
Статус навчальної дисципліни	Обов'язкова навчальна дисципліна
Курс, семестр	Ікурс, II семестр
Трудомісткість	90 годин, 3 кредити ЄКТС
Мова(и) викладання	Українська
ННІ / факультет, кафедра	Факультет технологій тваринництва та продовольства, кафедра технології виробництва продукції тваринництва
Контактні дані розробника(ів)	Кравченко Оксана, кандидат сільськогосподарських наук, доцент, професор кафедри технології виробництва продукції тваринництва oksana.kravchenko@pdau.edu.ua +380509386735 https://www.pdaa.edu.ua/people/kravchenko-oksana-ivanivna
Мета вивчення навчальної дисципліни	Сформувати у здобувача вищої освіти систему знань, які необхідні для виробничо-технологічної і дослідницької діяльності в галузі інноваційних технологій переробки продукції тваринництва та виробництва основних видів харчових продуктів.
Компетентності	Інтегральна: здатність розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері технології виробництва і переробки продукції тваринництва. ЗК 1. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу. ЗК 2. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій. ЗК 3. Здатність спілкуватися іноземною мовою СК 1. Здатність аналізувати та контролювати безпечність та якість кормів і кормових засобів та живлення тварин. СК 2. Здатність розробляти, організувати та здійснювати заходи з підвищення продуктивності тварин, контролю безпечності та якості продуктів їх переробки й ефективності її виробництва. СК 3. Здатність організувати та контролювати виконання заходів спрямованих на покращення селекційно-племінної роботи у тваринництві. СК 4. Здатність моделювати та проектувати

	<p>технологічні процеси виробництва і переробки продукції тваринного походження.</p> <p>СК 5. Здатність організовувати підприємницьку і фінансову діяльність та оцінювати економічну ефективність виробництва і переробки продукції тваринного походження.</p> <p>СК 7. Здатність створювати та застосовувати системи та способи переробки продукції тваринного походження.</p> <p>СК 8. Здатність розробляти і реалізовувати наукові та прикладні проекти у сфері технологій виробництва та переробки продукції тваринництва та з дотичних до неї міждисциплінарних напрямів з урахуванням технічних економічних, соціальних, правових та екологічних аспектів.</p> <p>СК 9. Здатність застосовувати сучасні методи та інструменти для дослідження технологій виробництва та переробки продукції тваринництва, а також забезпечення якості продукції.</p> <p>СК 10. Здатність зрозуміло і неоднозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців, зокрема до осіб, які навчаються.</p> <p>СК 11. Здатність організовувати та управляти технологічними процесами органічного виробництва та переробки продукції тваринництва.</p>
<p>Результати навчання</p>	<p>РН 2. Розробляти, впроваджувати й модернізувати ефективні технології і процеси у сфері виробництва і переробки продукції тваринництва.</p> <p>РН 3. Здійснювати дослідження та/або провадити інноваційну діяльність з метою отримання нових знань та створення нових технологій та продуктів в сфері тваринництва та в ширших мультидисциплінарних контекстах.</p> <p>РН 9. 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.</p>
<p>Методи навчання</p>	<p><i>Словесні методи</i> (лекція, розповідь пояснення); <i>наочні методи</i> (спостереження, демонстрування); <i>практичні методи</i> (лабораторні роботи, робота з навчально-методичною літературою: конспектування); <i>дослідницький; методи самостійної роботи вдома.</i></p>
<p>Програма навчальної дисципліни</p>	<p>Тема 1. Асортимент і сучасні технології виробництва питних видів молока і кисломолочних продуктів.</p> <p>Тема 2. Актуальні проблеми технології сметани, сиру кисломолочного та десертних виробів.</p> <p>Тема 3. Інновації у виробництві сирів та масла.</p> <p>Тема 4. Інноваційні технології переробки продуктів із вторинної сировини.</p> <p>Тема 5. Інноваційні добавки при виробництві м'ясних продуктів.</p> <p>Тема 6. Інноваційні підходи для покращення функціонально-технологічних властивостей</p>

	<p>м'ясопродуктів.</p> <p>Тема 7. Застосування біологічно активних добавок та нанотехнологій у виробництві м'ясних продуктів.</p>
Стратегія оцінювання результатів навчання	<p><i>Форми поточного контролю знань:</i></p> <p>присутність на лекціях та опитування (28 балів для денної форми навчання; 12 балів для заочної форми навчання);</p> <p>виконання лабораторних робіт та їх захист (32 бали для денної форми навчання; 8 балів для заочної форми навчання);</p> <p>виконання та захист завдань самостійної роботи (20 балів для денної форми навчання; 30 балів для заочної форми навчання);</p> <p>виконання та захист контрольної роботи (30 балів для заочної форми навчання).</p> <p>Форма семестрового контролю – екзамен (20 балів).</p>
Політика навчальної дисципліни	<p>Здобувачі освіти зобов'язані регулярно відвідувати заняття та активно на них працювати і систематично засвоювати навчальний матеріал. Усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін. Використання телефонів і комп'ютерних засобів дозволяється лише для виконання завдань викладача та при проведенні он-лайн тестування.</p> <p>Політика навчальної дисципліни визначається системою вимог до здобувача при вивченні дисципліни «Інноваційні технології переробки продукції тваринництва» та ґрунтується на засадах академічної доброчесності.</p> <p>Документи стосовно академічної доброчесності наведені на сторінці АКАДЕМІЧНА ДОБРОЧЕСНІСТЬ ПДАУ: https://www.pdaa.edu.ua/content/akademichna-dobrochesnist.</p>
Передумови для вивчення навчальної дисципліни (за потреби)	<p>Передумовою вивчення навчальної дисципліни є: Хімія, Біохімія, Основи стандартизації, метрології, сертифікації і управління якістю продукції, Біохімія молока і м'яса, Мікробіологія молока та м'яса, Контроль якості та безпеки продукції молочної та м'ясної галузей, Технологія молока і молочних продуктів, Технологія м'яса, м'ясних продуктів і риби, Хіміко-бактеріологічний аналіз, Технологічні розрахунки, облік і звітність у галузі.</p>
Додаткові матеріали для представлення навчальної дисципліни (за потреби)	<p>Презентації, відеоролики.</p>
Рекомендовані джерела інформації	<p>Основні</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Баль-Прилипко Л.Б. Актуальні проблеми галузі : Підручник. Київ. 2010. 374 с. 2. Винникова Л.Г. Технологія мяса и м'ясних продуктів. Київ: Інкос, 2006. 600 с. 3. Вінникова Л.Г. Безпечність і якість м'ясних продуктів в сучасних та майбутніх технологіях: монографія / К. «Освіта України», 2021. 148 с. 4. Інноваційні технологічні аспекти перероблення

молока на білкові концентрати та сироваткові напої / Савченко О.А., Грек О.В., Пшенична Т.В.: монографія. К.: ЦП «Компринт», 2020. 183 с.

5. Інноваційні харчові інгредієнти у технологіях молочних та молоковісних продуктів : підручник / Г. Є. Поліщук, О. В. Кочубей-Литвиненко, Т. Г. Осмак, О. О. Басс . Київ : НУХТ. 2020. 222 с.

6. Клименко М.М. Технологія м'яса та м'ясних продуктів. Київ, Вища освіта, 2006. 416 с.

7. Молокопереробка. Інновації : підручник / О. В. Грек, О. О. Красуля ; М-во освіти і науки України, Нац. ун-т харч. технол. Київ : НУХТ, 2017. 390 с.

8. Сирохман І.В. Якість і безпечність харчової продукції традиційних та інноваційних технологій [текст]: підручник / І. В. Сирохман, Т.М. Лозова, О.І. Гирка, М. І. Філь, М.-М. В. Калимон. Львів: «ЛТЕУ», 2020. 504 с.

9. Скорченко Т.А., Поліщук Г.Є., Грек О.В., Кочубей О.В. Технологія незбираномолочних продуктів. Навч. посібник. Вінниця: Нова книга, 2005. 264 с.

10. Сучасні технології молочних продуктів: підручник/ О.А. Савченко, О.В. Грек, О.О. Красуля. К.; ЦП «Компринт», 2017. 218 с.

11. Технології продуктів з модифікованим жировим складом: реалії та тенденції / О.А. Савченко, О.В. Грек, Петрина А.Б., О.А. Топчій, О.О. Красуля: монографія. К., 2018. 250 с.

12. 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. 630 с.

13. Технологія виробництва молочних продуктів спеціального призначення: підручник/ О.А. Савченко, О.В. Грек, О.О. Красуля. К.; ЦП «Компринт», 2017. 218 с.

14. Якубчак О.М., Хоменко В.І., Мельничук С.Д. та ін. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва. Київ, Біопром, 2005. 800 с.

Допоміжні

15. Актуальні проблеми м'ясопереробної галузі : підручник / Л. В. Баль-Прилипко, Н. М. Слободянюк, Б. І. Леонова, Ю. П. Крижова; ред.: Л. В. Баль-Прилипко. Київ : Компринт, 2016. 422 с.

16. Баль-Прилипко, Л. В. Інноваційні технології якісних та безпечних м'ясних виробів : монографія / Л. В. Баль-Прилипко ; за ред. С. Д. Мельничука. Київ : НУБіП, 2012. 207 с.

17. Віннікова, Л. Г., Поваров Н.М., Синиця О.В. Основи птахівництва та переробки птиці; Одес. нац. акад. харч. технологій. Навч. вид. Київ : Освіта України, 2020. 216 с.

18. Грек О.В., Скорченко Т.А. Технологія комбінованих продуктів на молочній основі: підруч. К.: НУХТ, 2012. 362 с.

19. Грек О.В., Поліщук Г.Є., Онопрійчук О.О.

- Технологія продуктів зі знежиреного молока, молочної сироватки і маслянки: навч. посібн. К.: НУХТ, 2011. 210 с.
20. Крижова Ю. П., Баль-Прилипка Л.В. Технологія м'ясних консервів : навч. посіб. . Київ : Компринт, 2016. 554 с.
21. Савченко О.А., Грек О.В., Красуля О.О. Актуальні питання технології молочно-білкових концентратів: теорія і практика: монографія. К., 2015. 292 с.
22. Скорченко Т.А., Грек О.В. Технологія дитячих молочних продуктів: навч.посібн. К.: НУХТ, 2012. 330 с.
23. Сухенко Ю.Г., Поліщук Г.Є., Раманаускас Р.Й., Шингарева Т.І. Технологія сиру: підручник / За ред. Ю.Г. Сухенка. К.: ЦП «Компринт», 2015. 412 с.
24. Технологія сиру: підручник / Сухенко Ю. Г., Поліщук Г. Є., Раманаускас Р. Й., Шингарева Т. І.; під заг. ред. Ю.Г. Сухенка.- 2-ге вид, переоб. і допов. К. : Фірма «ІНКОС», 2018. 412 с.
25. Товарознавство пакувальних матеріалів і тари: Підручник / І.В. Сирохман, В.М. Завгородня, В.Т. Лебединець. К. : Знання, 2014. 543 с.

Інформаційні ресурси

26. Журнал «Харчова і переробна промисловість» [Електроний ресурс] / Режим доступу : www.agronovator.ua
27. Науковий журнал «Харчова промисловість» [Електроний ресурс] / Режим доступу : www.nbuv.gov.ua
28. Інструкція по клеймуванню м'яса [Електроний ресурс] / Режим доступу : www.document.ua/instrukcija-ro-kleimuvannu
29. Журнал «Мясной бизнес» Видавництво «Биопром» [Електроний ресурс] / Режим доступу : www.meatbusiness.ua
30. Журнал « Мясное Дело » [Електроний ресурс] / Режим доступу : www.lagis.com.ua

Рік введення

2023