

СИЛАБУС навчальної дисципліни «ТЕХНОЛОГІЇ ПЕРЕРОБКИ СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКОЇ ПРОДУКЦІЇ»

Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський) рівень
Код і найменування спеціальності, тип і назва освітньої програми	133 Галузеве машинобудування, освітньо-професійна програма «Машини та обладнання сільськогосподарського виробництва».
Статус навчальної дисципліни	Вибіркова.
Курс, семестр	3 курс, 2 семестр.
Трудовісність	Загальна кількість годин – 120 год. Кількість кредитів – 4.
Мова викладання	Українська
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 харчової промисловості, які дають змогу керувати процесами та технологічними операціями виробництва харчових продуктів, оцінювати якість продуктів із сировини рослинного та тваринного походження, оптимізувати технологічні процеси згідно принципів нутриціології, енергозбереження та мінімізації відходів.
Компетентності	Загальні: ЗК 3. Здатність спілкуватися з представниками інших професійних груп різного рівня (з експертами з інших галузей знань / видів економічної діяльності). Фахові: ФК 9. Здатність застосовувати сучасні методи та інструменти для дослідження та розробки технологій переробки сільськогосподарської продукції.
Результати навчання	РН. Створювати та досліджувати моделі технологічних процесів переробки сільськогосподарської продукції, оцінювати їх адекватність, визначати межі застосовності.
Методи навчання	практичні методи: робота з навчально-методичною літературою: конспектування; тезування, анотування; частково-пошуковий; інтерактивні методи: мозковий штурм, проектування професійних ситуацій, дискусії; бінарні методи: словесно-евристичний; комп'ютерні і мультимедійні методи: використання мультимедійних презентацій.
Програма навчальної дисципліни	Тема 1. Технологія зберігання і переробки зерна Тема 2. Технології переробки зерна в борошно та виробництва круп. Тема 3. Загальна технологія виробництва хлібобулочних виробів та макаронних виробів Тема 4. Технологія зберігання і переробки плодоовочевої продукції Тема 5. Первинна переробка сільськогосподарських тварин

	Тема 6. Технології переробки молока і виробництва цільномолочної продукції
Стратегія оцінювання результатів навчання	Форми поточного контролю знань: обговорення теоретичних питань, доповіді, виконання завдань для самостійної роботи та вправ на практичних заняттях. Форма семестрового контролю: залік.
Політика навчальної дисципліни	1. Академічна доброчесність: здобувач вищої освіти повинен дотримуватися Кодексу академічної доброчесності, Кодексу про етику викладача та здобувача вищої освіти ПДАУ, Положення про запобігання та виявлення академічного плагіату в ПДАУ, Порядку перевірки академічних текстів на наявність текстових запозичень у ПДАУ. 2. Дедлайни та перескладання: практичні завдання, завдання із 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 із дозволу деканату. 3. На здобувачів вищої освіти поширюється право про визнання результатів навчання, набутих у неформальній / інформальній освіті перед опануванням даної освітньої компоненти. Особливості неформального / інформального навчання регламентовані Положенням про порядок визнання результатів навчання, набутих у неформальній та інформальній освіті, здобувачами вищої освіти ПДАУ.
Рекомендовані джерела інформації	Основні 1. Віннікова Л.Г., Поварова Н.М., Синиця О.В. Основи птахівництва та переробки птиці. Київ: Освіта України. 2020. 216 с. 2. ТОВАЖНЯНСЬКИЙ Л.Л. та ін. Харчові технології у прикладах і задачах. Київ. Центр учбової літератури, 2008. 576 с 3. Назаренко І. В. Технологічне обладнання для переробки молока і молочних продуктів : курс лекцій. Миколаїв. МДАУ, 2010. 82 с 4. Подпратов Г.І., Рожко В.І., Скалецька Л.Ф. Технологія зберігання та переробки продукції рослинництва: підручник. К. : Аграрна освіта, 2014. 393 с. 5. Камінський В. Д., Бабич М. Б. Переробка та зберігання сільськогосподарської продукції: навч. посіб. Одеса : Аспект. 2000. 460 с. Допоміжні 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. Олійно-жирова промисловість: традиції та інновації. Вітчизняний та світовий досвід : наук.-допом. бібліогр. покажч. / упоряд. Т. П. Фесун ; Наук.-техн. б-ка; Нац. ун-т харч. технологій. Київ : НУХТ, (Серія «Галузі харчової промисловості» ; вип. 9). 2019. 185 с. 3. Стрельчук О.Я., Бендера І.М., Дуганець В.І. Проектування технологічних процесів в переробній галузі. Навчальний посібник для виконання дипломних проектів з механізації переробки та зберігання с/г продукції при підготовці фахівців. Методичні рекомендації. Кам'янець-Подільський: ФОП Сисин О.В.. 2010. 460с. 4. Khomych G., Horobets A., Levchenko Y, Boroday A., The study of biologically active substances of chaenomeles and the products of its processing/ Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2016. Vol. 4/11 (82). P. 29–36. (Scopus, Index Copernicus) http://journals.urau.ua/eejet/article/view/76111

	5. Khomych G., Horobets A., Levchenko Y. Krusir G. Development of Resource Effective and Cleaner gies Using the Waste of Plant Raw Materials. Journal of Ecological Engineering.2020. V. 21 (4), P. 178–184. (Scopus, Emerging Web of Science Core Collection, Index Copernicus) http://www.jeeng.net/Development-of-Resource-Effective-and-Cleaner-Technologies-using-the-Waste-of-Plant,119814,0,1.html 6. 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 7. Khomych G., Horobets A., Levchenko Y. Influence of henomeles processing products on the process oa 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
Рік введення	2024