



СИЛАБУС
навчальної дисципліни
**«КОМПЛЕКСНА ПЕРЕРОБКА ВТОРИННОЇ РОСЛИННОЇ
ТА ТВАРИННОЇ СИРОВИНИ»**

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО НАВЧАЛЬНУ ДИСЦИПЛІНУ

Рівень вищої освіти	перший (бакалаврський) рівень
Код і найменування спеціальності	181 Харчові технології 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва 207 Водні біоресурси та аквакультура 241 Готельно-ресторанна справа
Тип і назва освітньої програми	ОПП Харчові технології ОПП Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва ОПП Водні біоресурси та аквакультура ОПП Готельно-ресторанна справа
Курс, семестр	курс – 3, семестр – 6
Обсяг і форма семестрового контролю з навчальної дисципліни	Кількість кредитів ЄКТС – 4 Загальна кількість годин – 120, із яких: лекцій 16 год., практичних – 24 год. Форма семестрового контролю – залік.
Мова(и) викладання	державна
ННІ / факультет, кафедра	Факультет технологій тваринництва та продовольства, кафедра харчових технологій
Контактні дані розробника(ів)	<i>Викладач: Олена КАЛАШНИК</i> кандидат технічних наук, доцент, доцент кафедри харчових технологій. <i>e-mail:</i> olena.kalashnyk@pdau.edu.ua . <i>роб. тел.</i> (0532) 56-51-87. <i>Профайл:</i> https://www.pdau.edu.ua/people/kalashnyk-olena-volodymyrivna .

МІСЦЕ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ В ОСВІТНІЙ ПРОГРАМІ

Статус навчальної дисципліни	факультетська вибіркова навчальна дисципліна
Передумови для вивчення навчальної дисципліни	Не передбачено
Компетентності	– загальні: Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності; Прагнення до збереження навколишнього середовища.
Програмні результати навчання	ПРН Вміти розробляти та удосконалювати існуючі технології харчових виробництв із метою впровадження нових технологій комплексної переробки вторинної рослинної та тваринної сировини

РОЛЬ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ У ФОРМУВАННЯ СОЦІАЛЬНИХ НАВИЧОК (SOFT SKILLS)

Навчальна дисципліна «Комплексна переробка вторинної рослинної та тваринної сировини» формує такі соціальні навички як аналітичне мислення та інновації; комплексне вирішення проблем; критичне мислення та аналіз; активне навчання та стратегії навчання; креативність, оригінальність та ініціативність; уміння працювати в команді; уважність до деталей, надійність; міркування, вирішення проблем та ідеї; лідерство та соціальний вплив; комунікація та координація фахівців різних галузей; здатність брати на себе відповідальність тощо.

МЕТА ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

надати майбутнім фахівцям необхідний комплекс теоретичних знань про комплексну переробку вторинної рослинної та тваринної сировини, практичні аспекти її використання

ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Розділ 1. Комплексна переробка вторинної тваринної сировини

Тема 1. Загальне поняття про комплексну переробку вторинної сировини харчової промисловості. Предмет, мета, задачі навчальної дисципліни.

Тема 2. Комплексна переробка вторинної сировини м'ясної галузі: класифікація, хімічний склад, властивості, ветеринарно-санітарні вимоги.

Тема 3. Комплексна переробка та використання крові на харчові та технічні цілі.
 Тема 4. Ендокринно-ферментна і спеціальна сировина – отримання та переробка.
 Тема 5. Способи переробки кісток тварин, використання продуктів переробки.
 Тема 6. Переробка вторинної сировини молочної галузі.
 Тема 7. Переробка вторинної сировини з гідробіотів.

Розділ 2. Комплексна переробка вторинної рослинної сировини

Тема 8. Переробка вторинних сировинних ресурсів цукрової галузі.
 Тема 9. Переробка вторинної сировини пивоварного виробництва та виноробства.
 Тема 10. Переробка вторинних сировинних ресурсів олійно-жирової промисловості.
 Тема 11. Переробка вторинної сировини зернопереробної та спиртової галузей.
 Тема 12. Переробка вторинної сировини плодоовочевої промисловості.

МЕТОДИ НАВЧАННЯ І ВИКЛАДАННЯ

словесні: лекція, бесіда;

наочні: демонстрування, ілюстрування, спостереження;

практичні: практичні роботи, робота з навчально-методичною літературою

методи формування пізнавальних інтересів: створення ситуації інтересу й новизни навчального матеріалу; метод використання життєвого досвіду; метод відповідей на запитання і опитування думок здобувачів вищої освіти.

методи стимулювання і мотивації обов'язку й відповідальності: роз'яснення мети навчальної дисципліни; висування вимог до вивчення дисципліни; заохочення і покарання;

комп'ютерні, мультимедійні методи: використання мультимедійних презентацій;

методи усного контролю: опитування, залік;

методи письмового контролю: самостійна робота, підсумкова контрольна робота.

ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Схема нарахування балів, шкала та критерії оцінювання результатів навчання

Наведені у Додатку до силабусу

ПОЛІТИКА ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ ТА ОЦІНЮВАННЯ

- щодо термінів виконання та перескладання

усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін; виконання завдань з порушенням термінів без поважних причин оцінюється на нижчий на 25% бал; перескладання поточного та підсумкового контролю відбуваються за наявності поважних причин з дозволу деканату

- щодо академічної доброчесності

ЗВО повинен дотримуватись академічної доброчесності, що передбачає: самостійне виконання навчальних завдань, завдань поточного та підсумкового контролю результатів навчання (для осіб з особливими освітніми потребами ця вимога застосовується з урахуванням їхніх індивідуальних потреб і можливостей); посилення на джерела інформації у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей; дотримання норм законодавства про авторське право і суміжні права; надання достовірної інформації про результати власної навчальної (наукової, творчої) діяльності, використанні методики досліджень і джерела інформації. У разі виявлення факту плагіату здобувач вищої освіти отримує за завдання 0 балів і повинен повторно виконати його. Процедура розгляду справ щодо порушення норм академічної доброчесності учасниками освітнього процесу здійснюється згідно з Положенням про Комісію з академічної доброчесності ПДАУ.

- щодо відвідування занять

для ЗВО відвідування занять є обов'язковим

- щодо зарахування результатів неформальної/інформальної освіти

особливості неформального / інформального навчання регламентовані Положенням про порядок визнання результатів навчання, здобутих у неформальній та інформальній освіті, ЗВУ ПДАУ. На ЗВО поширюється право про визнання результатів навчання, здобутих у неформальній / інформальній освіті перед опануванням даної освітньої компоненти. Набуття відповідних результатів навчання можливе після успішного опанування курсів (з документальним підтвердженням) на

	різноманітних навчальних платформах, зокрема: Prometheus, Coursera тощо
- щодо оскарження результатів оцінювання	здійснюється за Положенням про оцінювання результатів навчання ЗВО в ПДАУ після оголошення результатів поточного або семестрового контролю, коли здобувач освіти має право звернутися до викладача з проханням надати роз'яснення щодо отриманої оцінки. Для оскарження результату оцінювання ЗВО звертається з письмовою заявою до декана факультету. Порядок оскарження результатів атестації ЗВО регламентується Положенням про атестацію здобувачів вищої освіти та екзаменаційну комісію у ПДАУ
РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ	
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. Каратєєва О. І., Коваль О. А., Гроза В. І. Технологія переробки побутових відходів та відходів сільського господарства : курс лекцій. Миколаїв : МНАУ, 2018. 190 с. 3. Кошова В. М. Безвідходні технології продуктів бродіння і виноробства: конспект лекцій. Реєстраційний номер електронного конспекту у НМУ №64.49-22.05.2018. 108 с. 4. Пешук Л. В. Технологія переробки вторинних продуктів м'ясної галузі : підручник. Київ : «Центр учбової літератури», 2018. 366 с. 5. Технології поводження з відходами харчових виробництв : навч. посіб. / Крусір Г. В., Шевченко Р. І., Русєва Я. П. та ін. Одеса : Астропринт, 2014. 400 с. Допоміжні 1. Валуйко Г. Г., Домарецький В. А., Загоруйко В. О. Технологія вина : підручник. Київ : Центр навчальної літератури, 2003. 592 с. 2. Васюкова, Г. Т., Ющенко Л. П. Переробка риби на харчових підприємствах малої потужності : навч. посіб. Київ : Кондор, 2011. 96 с. 3. Віннов О. С., Бандуренко Г. М. Технологія виготовлення рибного борошна : навч.-метод. посіб. Київ : 2012. 133 с. 4. Грек О. В., Поліщук Г. Є., Онопрійчук О. О. Технологія продуктів зі знежиреного молока, молочної сироватки і маслянки. Київ : НУХТ, 2011. 210 с. 5. Гулий І. С. Виробництво та використання пектинів у харчовій промисловості / за ред. Гулого І. С., Купчика М. П. Харків : Видавець Шуст А. І. , 2001. 101 с. 6. Домарецький В. А. Технологія солоду і пива : підручник. Київ : ІНКOS, 2004. 544 с. 7. Домарецький В. А., Прибильський В. Л., Михайлов М. Г. Технологія екстрактів, концентратів і напоїв із рослинної сировини : підруч. Вінниця : «Нова книга», 2005. 408 с. 8. Ліпєц А. А. Технологія крохмалю та крохмалепродуктів : навч. посіб. Київ : НУХТ, 2003. 168 с. 9. Маньковський А. Я., Антонюк Т. А. Технологія продуктів забою тварин : підручник. Київ : Агроосвіта, 2014. 336 с 10. Мембранні процеси в технології переробки після спиртової зернової барди : монографія / Мирончук В. Г., Дейниченко Г. В., Корнієнко Л. В., Змієвський Ю. Г. Київ : НУХТ, 2016. 156 с. 11. Промислові технології переробки м'яса, молока та риби : підручник / Перцевий Ф. В., Терешкін О. Г., Гурський П. В. та ін. ; за ред. Перцевого Ф. В., Терешкіна О. Г., Гурського П. В. Київ : Інкос, 2014. 340 с. 12. Сухенко Ю.Г., Серьогін О.О., Сухенко В.Ю., Рябоконт Н.В. Ресурсозберігаючі технології в харчових і переробних виробництвах: Підручник / За ред. проф. О.О.Серьогіна. К.: ЦП «КОМПРИНТ», 2016. 338 с.

	13. Фізико-хімічні і біологічні основи консервного виробництва / Флауменбаум Б. Л., Безусов А. Т., Сторожук В. М., Хомич Г. П. Одеса : Друк, 2006. 400 с.
Реквізити затвердження	Затверджено на засіданні кафедри харчових технологій протокол від «15» січня 2025 р. № 10

Додаток до си­ла­бу­су
СХЕМА НАРАХУВАННЯ БАЛІВ, ШКАЛА ТА КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ
РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Схема нарахування балів з навчальної дисципліни

Назва теми	Форми контролю результатів навчання здобувачів вищої освіти				Разом
	денна форма здобуття освіти				
	опитування	виконання практичних робіт	виконання завдань самостійної роботи	контрольна робота (підсумкова)	
Розділ 1. Комплексна переробка вторинної тваринної сировини.					
Тема 1. Загальне поняття про комплексну переробку вторинної сировини харчової промисловості. Предмет, мета, задачі навчальної дисципліни.	-	-	2		2
Тема 2. Комплексна переробка вторинної сировини м'ясної галузі: класифікація, хімічний склад, властивості, ветеринарно-санітарні вимоги.	-	-	2		2
Тема 3. Комплексна переробка та використання крові на харчові та технічні цілі.	2	8 (4×2)	2		12
Тема 4. Ендокринно-ферментна і спеціальна сировина – отримання та переробка.	2	4	2		8
Тема 5. Способи переробки кісток тварин, використання продуктів переробки.	2	4	2		8
Тема 6. Переробка вторинної сировини молочної галузі.	2	4	2		8
Тема 7. Переробка вторинної сировини з гідробіонтів.	2	4	2		8
Розділ 2. Комплексна переробка вторинної рослинної сировини					
Тема 8. Переробка вторинних сировинних ресурсів цукрової галузі.	2	4	2		8
Тема 9. Переробка вторинної сировини пивоварного виробництва та виноробства.	2	4	2		8
Тема 10. Переробка вторинних сировинних ресурсів олійно-жирової промисловості.	2	4	2		8
Тема 11. Переробка вторинної сировини зернопереробної та спиртової галузей.	2	4	2		8
Тема 12. Переробка вторинної сировини плодоовочевої промисловості.	2	8 (4×2)	2	8	20
Разом	20	48	24	8	100

Форми, шкала та критерії оцінювання результатів навчання при проведенні поточного контролю успішності здобувачів вищої освіти:

Шкала та критерії та оцінювання*Опитування (0-2 бали)*

Кількість балів	Критерії оцінювання
2	здобувач вищої освіти у повному обсязі відповідає на поставлені викладачем запитання, аргументує свої думки
1	здобувач вищої освіти частково відповідає на поставлені викладачем запитання, проте орієнтується на підказки викладача
0	здобувачі вищої освіти не може відповісти на поставлене викладачем запитання, що не дає можливості оцінити формування компетентностей і досягнення програмних результатів

Шкала та критерії та оцінювання*Виконання завдань практичної роботи (0-4 бали)*

Кількість балів	Критерії оцінювання
3-4	здобувач вищої освіти у повному обсязі виконує завдання, що передбачені у практичній роботі, орієнтується в методиках з визначення показників, знає технології комплексної переробки вторинної рослинної та тваринної сировини, аргументує свої думки.
1-2	здобувач вищої освіти частково виконує завдання, що передбачені у практичній роботі, орієнтується в методиках з визначення показників, знає технології комплексної переробки вторинної рослинної та тваринної сировини, проте орієнтується на підказки викладача.
0	здобувач вищої освіти не може виконати завдання, що передбачені у практичній роботі, не орієнтується в методиках з визначення показників, що не дає можливості оцінити формування компетентностей і досягнення програмних результатів

Шкала та критерії та оцінювання*Виконання завдань контрольної (підсумкової) роботи (0-8 балів) за 2 запитання*

Кількість балів	Критерії оцінювання
5,1-8,0	відмінна відповідь, повністю розкриті всі питання
3,1-5,0	задовільна відповідь з невеликою кількістю неточностей, повністю розкриті всі питання
0-3,0	частково та поверхово розкрито лише окремі положення питань і допущено при цьому певні суттєві помилки, котрі значно вплинули на загальне розуміння питань

Шкала та критерії та оцінювання*Виконання завдань самостійної роботи (0-2 бали) за 1 завдання*

Кількість балів	Критерії оцінювання
1,1-2,0	здобувач вищої освіти правильно виконав одне завдання теми самостійної роботи, наводить приклади
0-1,0	здобувач вищої освіти не повністю або не виконав одне завдання теми самостійної роботи, є неточності, помилки