

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПОЛТАВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Факультет технології виробництва і переробки продукції тваринництва

Кафедра технологій дрібного тваринництва

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ ТВАРИННИЦТВА

освітньо-професійна програма Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва

спеціальність: 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва

галузь знань: 20 Аграрні науки та продовольство

освітній ступінь: магістр

факультет: Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва

Розробник: **Кравченко Оксана** –
професор кафедри технологій
дрібного тваринництва,
к.с.-г.н, доцент



Гарант ОПП
Усенко Світлана –
завідувач кафедри технологій
дрібного тваринництва,
д.с.-г.н., к.б.н., с.н.с.



Полтава
2021 р.

Опис навчальної дисципліни та інформація про
розробника

Назва навчальної дисципліни	Інноваційні технології переробки продукції тваринництва
Назва структурного підрозділу	Кафедра технологій дрібного тваринництва
Контактні дані розробників, які залучені до викладання	Викладач: Кравченко Оксана, к.с.г.наук, доцент Контакти: ауд. 432, навчальний корпус 4  : oksana.kravchenko@pdaa.edu.ua  : 0509386735, сторінка викладача: https://www.pdaa.edu.ua/people/kravchenko-oksana-ivanivna
Рівень вищої освіти	магістр
Спеціальність	204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва
Попередні умови для вивчення навчальної дисципліни	Навчальна дисципліна «Інноваційні технології переробки продукції тваринництва» ґрунтується на основі діючих Законів України «Про вищу освіту», «Про освіту», «Про наукову і науково-технічну діяльність», статутів університетів та інших вищих навчальних закладів 3 і 4 рівнів акредитації.
Мова викладання	Державна

Заплановані результати навчання

Метою навчальної дисципліни є: формування у здобувачів вищої освіти системи знань, які необхідні для виробничо-технологічної, проектної і дослідницької діяльності в галузі інноваційних технологій переробки продукції тваринництва.

Основні завдання навчальної дисципліни: надання здобувачам вищої освіти головних аспектів щодо запровадження інноваційних технологій виробництва основних видів молочних та м'ясних продуктів.

Компетентності:

загальні: здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу; навички використання інформаційних та комунікаційних технологій; здатність спілкуватися іноземною мовою.

спеціальні: здатність аналізувати та контролювати безпечність та якість кормів і кормових засобів та живлення тварин; здатність розробляти, організовувати та здійснювати заходи з підвищення продуктивності тварин, контролю безпечності та якості продуктів їх переробки й ефективності її виробництва; здатність організовувати та контролювати виконання заходів спрямованих на покращення селекційно-племінної роботи у тваринництві; здатність моделювати та проектувати технологічні процеси виробництва і переробки продукції тваринного походження; здатність організовувати

підприємницьку і фінансову діяльність та оцінювати економічну ефективність виробництва і переробки продукції тваринного походження; здатність практично управляти робочими або навчальними процесами у сфері виробництва і переробки продукції тваринного походження, які є складними, непередбачуваними та потребують нових стратегічних підходів; здатність створювати та застосовувати системи та способи переробки продукції тваринного походження; 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; здатність застосовувати сучасні методи та інструменти для дослідження технологій виробництва та переробки продукції тваринництва, а також забезпечення якості продукції; здатність зрозуміло і неоднозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців, зокрема до осіб, які навчаються; здатність організовувати та управляти технологічними процесами органічного виробництва та переробки продукції тваринництва.

Програмні результати навчання: розробляти, впроваджувати й модернізувати ефективні технології і процеси у сфері виробництва і переробки продукції тваринництва; 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.

Програма навчальної дисципліни

Тема 1. Асортимент і сучасні технології виробництва питних видів молока і кисломолочних продуктів.

Тема 2. Актуальні проблеми технології сметани, сиру кисломолочного та десертних виробів.

Тема 3. Інновації у виробництві сирів та масла.

Тема 4. Інноваційні технології переробки продуктів із вторинної сировини.

Тема 5. Інноваційні добавки при виробництві м'ясних продуктів

Тема 6. Інноваційні підходи для покращення функціонально-технологічних властивостей м'ясопродуктів

Тема 7. Застосування біологічно активних добавок та нанотехнологій у виробництві м'ясних продуктів

Трудовість

Загальна кількість годин – 90.

Кількість кредитів – 3.

Форма семестрового контролю – екзамен.

Додаткові матеріали для представлення навчальної дисципліни

Робоча навчальна програма. Перелік інструментів, обладнання та програмного забезпечення необхідного для вивчення навчальної дисципліни забезпечує навчальна лабораторія кафедри технологій дрібного тваринництва, спеціалізована комп'ютерна лабораторія.