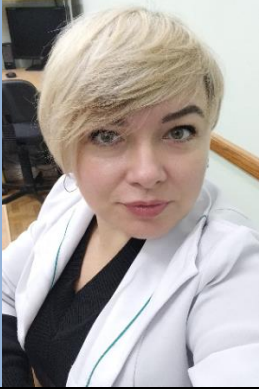


Білоцерківський національний аграрний університет
Біолого-технологічний факультет
Кафедра харчових технологій і технологій переробки продукції
тваринництва

	СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ ТВАРИННИЦТВА» Галузь знань: Н Сільське, лісове, рибне господарство та ветеринарна медицина Спеціальність: Н2 Тваринництво Освітньо-професійна програма «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»
Рівень вищої освіти	Другий (магістерський)
Компонент освітньої програми:	Обов'язковий
Кількість кредитів ECTS / загальна кількість годин	4 кредити /120 годин
Семестр	3
Форма контролю	залік
Мова викладання	українська
Профайл викладача 	Калініна Галина Петрівна Посада: доцент, доцент кафедри харчових технологій і технологій переробки продукції тваринництва Науковий ступінь: кандидат технічних наук Робоче місце: навчальний корпус №9 (вул. Героїв Чорнобиля 3а), ауд 130, (кафедра харчових технологій і технологій переробки продукції тваринництва). E-mail: halyna.kalinina@btsau.edu.ua orcid.org/0000-0002-6178-7885 Зв'язок з викладачем: +38098 54-111-42
Опис дисципліни	На вивчення дисципліни «Інноваційні технології переробки продукції тваринництва» для денної форми навчання надано 120 академічних годин (4 кредити ECTS), у т.ч. аудиторних – 40 години (лекції –14, практичні заняття – 26), самостійна робота студентів – 80 годин.
Передумови для вивчення дисципліни	Обов'язкова навчальна дисципліна «Інноваційні технології переробки продукції тваринництва» базується на знаннях таких дисциплін, як «Хімія», «Біохімія у тваринництві», «Стандартизація, сертифікація та метрологія», «Технологія переробки продукції тваринництва», вивчених на освітньому рівні бакалавр.

Мета вивчення дисципліни	Метою вивчення дисципліни «Інноваційні технології переробки продукції тваринництва» є набуття здобувачем вищої освіти знань, умінь і навичок щодо актуальних питань біохімічних, фізико-хімічних та технологічних процесів переробки тваринницької продукції і виробництва широкого асортименту молочних та м'ясних продуктів, продуктів рибництва, кролівництва, птахівництва та бджільництва.
Формат дисципліни	Для денної форми навчання дисципліна викладається в очному форматі, із застосуванням мультимедійних засобів. У разі дистанційного і змішаного навчання використовуються навчальна платформа Moodle Білоцерківського НАУ, онлайн платформи ZOOM, Microsoft Team, Google Meet, електронна пошта, мобільні додатки Viber, Telegram.
Очікувані 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. Будувати та досліджувати моделі технологічних процесів виробництва і переробки продукції тваринництва, оцінювати їх адекватність, визначати межі застосовності.
Структура курсу	<i>Змістовий модуль 1. Актуальні технології переробки молока</i> 1. Вступ. Принципи академічної доброчесності. Інноваційні технології переробки продукції тваринництва – наука про сучасні технології. 2. Удосконалення отримання та первинного оброблення молока. 3. Інноваційні технології молочних продуктів. Закваски прямого внесення. Перспективи розширення асортименту молочних продуктів. 4. Актуальні технології маслоробної та сироробної галузі. <i>Змістовий модуль 2. Актуальні технології переробки яловичини та свинини</i> 1. Актуальні технології м'ясних продуктів. 2. Новітні технології консервування в м'ясопереробній галузі. 3. Застосування біологічно активних добавок у виробництві м'ясних продуктів. Технологія м'ясовмісних продуктів. <i>Змістовий модуль 3. Переробка продукції птахівництва, рибництва та рослинництва</i> 1. Новітні технології переробки продукції птахівництва. 2. Сучасна технологія переробки продукції рибництва. 3. Новітні технології переробки продукції рослинництва.
Методи навчання	Під час лекційних годин використовується описова форма

	розкриття навчального матеріалу з візуальним поясненням; обговорення для пошуку оптимального рішення і за допомогою поняття оптимізація основних технологічних прийомів, розрахунків, методів контролю безпечності та якості продукції шляхом математичного аналізу. Під час практичних заняття застосовують нормативну документацію, рольові ігри щодо розв'язання можливих непередбачуваних ситуацій на підприємстві. При виконанні самостійної роботи застосовують базові знання і практичні навички, також дослідницький практикум.
Політика	Політика щодо академічної доброчесності: очікується, що письмові роботи студентів будуть їх оригінальними дослідженнями чи міркуваннями. Виявлення ознак академічної недоброчесності в роботі студента (списування, відсутність посилань на використані джерела, фабрикація, фальсифікація, обман) є підставою для її незарахування викладачем. Політика щодо відвідування занять: очікується, що студенти відвідають усі лекції і практичні заняття курсу. Студенти мають інформувати викладача про неможливість відвідати заняття. Відпрацювання пропущених занять згідно графіку консультацій викладача. За об'єктивних причин навчання може відбуватись в on-line режимі. Політика щодо дедлайнів і перескладання: студенти мають дотримуватися термінів виконання усіх видів робіт. Політика щодо виконання завдань: позитивно оцінюється відповідальність, старанність, креативність. Політика оцінювання: засоби та критерії оцінювання прописані в робочій програмі дисципліни, розміщеної на платформі Е-навчання Білоцерківського НАУ (Moodle).
Рекомендовані джерела інформації	<u>Основна література</u> 1. Пешук Л.В. Технологія м'ясопродуктів із нетрадиційної м'ясної сировини: підручник. Київ: «Центр учбової літератури», 2018. 366 с. 2. Подпрятков, Г.І., Бобер, А.В., Ящук, Н.О. Технохімічний контроль продукції рослинництва: навчальний посібник. Київ: ЦП «Компринт», 2020. 791 с. 3. Савченко О.А., Грек О.В., Красуля О.О. Сучасні технології молочних продуктів: підручник. Київ: ЦП «Компринт», 2017. 218 с. 4. Поліщук Г.Є, Гудзь І.С. Технологія морозива. Київ: Фірма «ІНКОС», 2008. 220 с. 5. Скарбовійчук О.М., Кочубей-Литвиненко О.В., Чернюшок О.А., Федоров В.Г. Хімічний склад і фізичні характеристики молочних продуктів: довідник: навч. посіб. Київ: НУХТ, 2012. 311 с. 6. Технології консервування плодів та овочів : підручник; за заг. ред. А. Ю. Токар. Умань: Видавничо-поліграфічний центр «Візаві», 2015. 568 с.

7. Технологія молочних продуктів: підручник / Г. Є. Поліщук та ін. Київ: НУХТ, 2013. 502 с.

8. Технологія м'яса та м'ясних продуктів: підручник / М. М. Клименко та ін.; за ред. М.М. Клименка. Київ: Вища освіта, 2006. 640 с.

9. Технологія продуктів забою тварин / В. В. Власенко та ін. Вінниця: РВВ ВАТ „Віноблдрукарня”, 2009. 448 с.

10. Технологічні розрахунки у молочній промисловості: навч. посіб. / Г. Є. Поліщук та ін. Київ: НУХТ, 2013. 343 с.

11. Янчева М., Пешук Л., Дроменко Е. Фізико-хімічні та біохімічні основи технології м'яса і м'ясних продуктів : навч. посібник. Київ : Центр навчальної літератури, 2017. 304 с.

Додаткова література

1. Нормативно-технічна документація.

2. Рубан Ю. Д., Борщ О. В., Сирота О. Г., Хоменко М. П. Скотарство і технологія виробництва та переробки молока і яловичини. Київ: Мета, 2003. 312 с.

3. Рудавська Г. Б., Тищенко Є. В. Притульська Н. В. Наукові підходи та практичні аспекти продуктів спеціального призначення. Київ, 2002. 371 с.

Інформаційні ресурси INTERNET

1. <https://studfiles.net/preview/5193413>

2. <http://library.nuft.edu.ua>

3. <http://foodtecnology.info/cat/tehnologiya-moloka-ta-molochnih>

4. <https://buklib.net/books/34793/>

5. <https://www.twirpx.com/file/478234/>

6. <http://www.nbuv.gov.ua/> адрес пошукової сторінки реферативних матеріалів Національної бібліотеки України ім. Вернадського

7. <http://www.piginfo.ua>

8. <http://minagro.gov.ua/>

9. <http://agrarian.com.ua/>

10. <http://agroua.net/>

11. <http://www.agrotimes.net/>

12. <http://tvarynnyctvo.at.ua/>

13. <http://www.ait-magazine.com.ua/>

14. http://ukrstat.org/uk/druk/pablicat/kat_u/publ7_u.htm

15. <http://agro24.com.ua/ua/produkty/tvarinnitstvoukrayini/>

16. <http://www.unian.ua/politics/141541-tvarinnitstvo-ukrajini>

17. <http://www.propozitsiya.com/?page=230>

18. <http://www.poultryukraine.com./>

19. <http://pigua.info/uk/>

20. <http://www.fao.org/statistics/en/>

21. <http://magazine.milkua.info/indexeng.php?id=160>