

ФАКУЛЬТЕТ ТЕХНОЛОГІЙ ВИРОБНИЦТВА І ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ
ТВАРИННИЦТВА, СТАНДАРТИЗАЦІЇ ТА БІОТЕХНОЛОГІЇ

Кафедра переробки продукції тваринництва та харчових технологій

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Перший проректор

Дмитро БАБЕНКО

«27» 06 2023 р.

Гарант освітньої програми

Наталя ШЕВЧУК

«27» 06 2023 р.

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Ресурсозберігаючі технології в харчовій галузі»

Галузь знань	18 «Виробництво та технології»
Спеціальність	181 «Харчові технології»
Освітньо-професійна програма	«Харчові технології»
Освітній ступінь	«Магістр»
Семестр	1
Форма здобуття освіти	денна
Викладач	Трибрат Р.О., кандидат с.-г. наук, tribrat21@ukr.net

Розглянуто на засіданні кафедри переробки продукції тваринництва та харчових технологій

Протокол № 13 від «16» червня 2023 року.

Завідувачка кафедри

Олена ПЕТРОВА

Схвалено науково-методичною комісією факультету технологій виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнології.

Протокол № 11 від «26» червня 2023 року.

Голова науково-методичної комісії

Галина КАЛИНИЧЕНКО

Схвалено на засіданні вченої ради факультету технологій виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнології.

Протокол № 11 від «27» червня 2023 року.

Голова вченої ради

Михайло ГИЛЬ

Миколаїв

2023

1. Призначення навчальної дисципліни	При викладанні даної дисципліни здобувачі вищої освіти освоюють теоретичний матеріал та застосовують на практиці отримані знання. Вивчають основні методи дослідження та аналізу процесів харчових виробництв.
2. Мета навчальної дисципліни	оволодіння студентами теоретичними знаннями і практичними навичками використання вторинних сировинних відходів, зокрема для галузей харчової і переробної промисловості – для виробництва додаткової продукції харчового, кормового і технічного призначення або застосування ВСР як компоненти (добавки до неї); для сільського господарства - у вигляді корму для худоби, птиці та у вигляді добрив у нативному та переробленому виді; для низки інших галузей (хімічної, фармацевтичної, мікробіологічної, будівельної та ін.) – як сировина або компоненти для одержання продукції.
3. Компетентності	<i>Інтегральна компетентність</i> Здатність розв'язувати задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері харчових технологій. <i>Загальні компетентності:</i> ЗК 1. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел ЗК 2. Здатність проводити дослідження на відповідному рівні <i>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:</i> СК 1. Здатність обирати та застосовувати спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади, науково-обґрунтовані методи та програмне забезпечення для проведення наукових досліджень у сфері харчових технологій СК 2. Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі
4. Заплановані результати навчальної дисципліни	У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач вищої освіти повинен:
знати:	інноваційні ресурсозберігаючі технології харчової продукції, які використовуються в сучасній індустрії; концепції та принципи створення продукції із визначеними властивостями; сучасні способи та прийоми застосування вторинних сировинних відходів

	сучасні методи та інструменти, у тому числі математичне і комп'ютерне моделювання для розв'язання складних задач у харчових технологіях РН 4. Застосовувати статистичні методи обробки експериментальних даних в галузі харчових технологій, використовувати спеціалізоване програмне забезпечення для обробки експериментальних даних
--	---

	РН 11. Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів.
--	---

5. Опис навчальної дисципліни	Всього годин/кредитів за навчальним планом, з них: - лекції - практичні заняття - самостійна робота	240/8,0 52/1,7 52/1,7 136/4,6
--------------------------------------	--	--

Календарний план*

№ з/п	Найменування тем	Розподіл навчального часу, годин		
		ЛК	ПЗ	СР
1.	Соціально-економічне значення використання прогресивних ресурсозберігаючих технологій в харчовій промисловості	4	2	4
2.	Номенклатура і класифікація вторинних матеріальних ресурсів харчової промисловості	4	2	4
3.	Безвідходна технологія переробки сільськогосподарської продукції та сировини рослинного походження	4	2	4
4.	Використання вторинної сировини в хлібобулочному і кондитерському виробництві	4	2	4
5.	Рациональне використання відходів молочного виробництва	4	2	2
6.	Рациональне використання відходів м'ясопродуктів	4	2	2
7.	Вторинні ресурси галузей харчової та переробної промисловості та технології поводження з ними	4	2	4
8.	Виробнича економія сировини, електроенергії, палива, і води на підприємствах харчової промисловості	2	2	4
Всього		30	16	28

*Примітка. Проведення видів занять здійснюється відповідно до графіку освітнього процесу

критерії оцінювання	- усне опитування за темами лекційних і практичних занять; - іспит у вигляді письмових відповідей на питання теоретичного і практичного курсу за всією програмою навчальної дисципліни; - пропущені лекції відпрацьовуються усно і зараховуються, а практичні – після представлення виконаного індивідуального завдання.
----------------------------	--

Поточний і підсумковий контроль знань здобувачів вищої освіти

Форма контролю	Кількість заходів	Оцінка		Сума	
		min	max	min	Max
1. Аудиторна робота в т.ч.:					
- опитування на занятті	6	3	5	18	30
- тестовий контроль	1	8	10	8	10
2. Самостійна робота в т.ч.:					
- опитування за програмою					
самостійної роботи	6	1	2	6	12
- виконання індивідуальної роботи	1	4	8	4	8
Разом				36	60
Екзамен				24	40
Разом по дисципліні				60	100

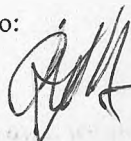
Загальна шкала оцінювання ECTS за результатами курсу

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою
90-100	A	Відміно
82-89	B	Добре
75-81	C	
64-74	D	Задовільно
60-63	E	
35-59	FX	не задовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	не задовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

7. Політика курсу	Ґрунтується на засадах академічної доброчесності та дотримання вимог, які зазначені для здобувача вищої освіти при вивченні навчальної дисципліни. Основні принципи проведення занять: - відкритість до нових та неординарних ідей, толерантність, доброзичлива партнерська атмосфера взаєморозуміння та творчого розвитку; - усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін; - різні моделі роботи на заняттях, у тому числі робота над вирішенням завдань дає можливість здобувачам вищої
-------------------	--

	освіти, якийширше розкрити свій власний потенціал, навчитись довіряти своїм партнерам, розвинути навички інтелектуальної роботи в команді; - курс передбачає інтенсивне використання мобільних технологій навчання, що дає можливість здобувачам вищої освіти та викладачеві спілкуватись один з одним у будь-який зручний для них час, а для здобувачів вищої освіти, які відсутні на заняттях, отримати необхідну навчальну інформацію та представити виконані завдання; - протягом усього курсу активно розвиваються автономні навички здобувачів вищої освіти, які можуть підготувати додаткову інформацію за темою.
8. Інформаційні джерела	Основна література 1. Серьогін О.О., Осьмак О.О., Риндюк Д.В. Ресурсоощадні технології у харчовій промисловості. К.: НУХТ, 2018. 414 с. 2. Ростовський В.С., Олейник Р.В. Прогресивні ресурсозберігаючі технології в харчовій промисловості. Навчальний посібник. К.: Кондор, 2008. 136 с. Допоміжна література 3. Переробка відходів [Електронний ресурс]. Режим доступу: https://uk.wikipedia.org/wiki 4. Луговський О.Ф., Берник І.М. Виробництво пектинового концентрату з використанням ультразвукових кавітаційних технологій. Збірник наукових праць Вінницького національного аграрного університету. Серія «Технічні науки». 2011. Випуск 9. С. 159-163.
9. Інтеграція здобувачів вищої освіти особливими освітніми потребами	Застосовуються електронні варіанти курсу лекцій, практичних занять та індивідуальних завдань, що враховують потреби та індивідуальні можливості (https://moodle.mnau.edu.ua)
10. Доступ до матеріалів навчання	Робоча програма дисципліни (https://moodle.mnau.edu.ua), її силабус (https://www.mnau.edu.ua/faculty-tvpptsb) та навчально-методичний комплекс дисципліни (https://moodle.mnau.edu.ua) з необхідним його накопиченням розташовано на офіційному сайті Миколаївського національного аграрного університету (https://www.mnau.edu.ua)

Силабус навчальної дисципліни розроблено:
доцентом кафедри переробки продукції
тваринництва та харчових технологій



Руслан ТРИБРАТ