

МИКОЛАЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФАКУЛЬТЕТ ТЕХНОЛОГІЙ ВИРОБНИЦТВА І ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ
ТВАРИННИЦТВА, СТАНДАРТИЗАЦІЇ ТА БІОТЕХНОЛОГІЇ

Кафедра технології переробки, стандартизації і
сертифікації продукції тваринництва

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Перший проректор

Д. В. Бабенко

Гарант освітньої програми

Т. І. Нежлукченко

« _____ » _____ 2020 р.

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
«Інноваційні технології переробки
продукції тваринництва» ОНП

Галузь знань	20 «Аграрні науки та продовольство»
Спеціальність	204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»
Освітньо-наукова програма	«Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»
Освітній ступінь	«Магістр»
Семестр	3
Форма здобуття освіти	(денна _____)
Викладачі	Стріха Людмила Олександрівна, кандидат с.-г. наук, доцент, strikha.luda@gmail.com

Розглянуто на засіданні кафедри технології переробки, стандартизації і сертифікації продукції тваринництва

Протокол № 11 від « 20 » 05 2020 року.

Завідувач кафедри

Підпала Т.В.

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

Протокол № 10 від « 22 » 05 2020 року.

Голова науково-методичної комісії

Стародубець О.О.

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

Протокол № 10 від « 25 » 05 2020 року.

Голова вченої ради

Гиль М.І.

Миколаїв
2020

1

Інноваційні технології переробки продукції тваринництва. Стріха Л.О.

1. Призначення навчальної дисципліни	Інноваційна діяльність у переробці продукції тваринництва, основні напрями інноваційної діяльності, поняття і види інноваційної діяльності, класифікація інновацій за різними ознаками, інноваційні технології при інтенсифікації процесів виробництва, функціонально-технологічні властивості харчових систем, удосконалення рецептур і технологій переробки продукції тваринництва, впровадження інноваційних процесів автоматизації і комп'ютеризації виробничих процесів, систем замкненого циклу з метою економії біоресурсів, використання принципів вертикальної інтеграції з метою здійснення контролю і комплексного розвитку процесів виробництва від сировини до реалізації продукції, застосування харчових добавок при переробці продукції тваринництва, технологія виробництва харчових продуктів з використанням бактеріальних стартових культур, застосування фізико-хімічних методів у переробці продукції тваринництва, інноваційні технології і інтенсифікація процесів виробництва консервів та напівфабрикатів, виробництво безліздратних молочних продуктів, технологія виробництва безлактозних продуктів.
2. Мета навчальної дисципліни	Формування у майбутніх фахівців глибоких, теоретичних знань з біохімічного та фізико-хімічного складу, технологічних властивостей продукції тваринництва та їх змін залежно від зоотехнічних, біологічних та технологічних факторів
3. Компетентності	ФК 14, 28-31, 35.1, 36.1, 37.1
4. Заплановані результати навчальної дисципліни	У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач вищої освіти повинен:
Знати:	Хімічний склад та властивості тваринницької продукції, структура, харчова цінність основних компонентів; сутність біохімічних процесів, що проходять при виробництві та їх зберіганні, технологічні режими обробки і переробки, заходи, що запобігають виникненню вад продукції. Основні сучасні технологічні процеси виробництва.

№ з/п	Вміст:	Вирішувати завдання, пов'язані з розробленням нових методологічних підходів, що значною мірою визначає результати технологічного процесу переробки тваринницької продукції, застосовувати інноваційних технологій переробки молока та м'яса, а також продукції бджільництва, яєчної продукції та рибиництва	Розподіл навчального часу, ГОДИН			
			ЛК	ПЗ	ЛЗ	сам. робо-та
1.	Інноваційна діяльність у переробці продукції тваринництва.		2	2	2	20
2.	Інноваційні технології при інтенсифікації процесів виробництва.		2	2	2	20
3.	Використання принципів вертикальної інтеграції процесів виробництва		2	2	2	20
4.	Застосування харчових добавок при переробці продукції тваринництва		2	2	2	20
5.	Технологія виробництва харчових продуктів		2	2	2	20
6.	Використанням бактеріальних стартових культур		2	2	2	20
7.	Застосування фізико-хімічних методів у переробці продукції тваринництва		2	2	2	20
8.	Інноваційні технології спрямовані на збільшення ефективності виробництва		2	2	2	16
9.	Інноваційні технології і інтенсифікація процесів виробництва консервів та напівфабрикатів		4	4	4	10
10.	Впровадження сучасних систем фільтрації при виробництві продукції		4	4	4	7
11.	Впровадження сучасних систем фільтрації при виробництві сухих низьколактозних і безлактозних молочних продуктів		4	4	4	7
Всього			30	30	30	180

Календарний план*

5. Опис навчальної дисципліни

Всього годин/кредитів за навчальним планом, з них:	270/9,0
- лекції	30/1,0
- практичні заняття	30/1,0
- лабораторні заняття	30/1,0
- самостійна робота	180/6,0

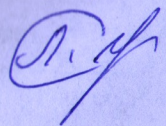
*Примітка. Проведення видів занять здійснюється відповідно до графіку освітнього процесу						
6. Порядок та критерії оцінювання		Викладач наводить таку інформацію: - усне опитування за темами лекційних і практичних занять; - іспит у вигляді письмових відповідей на питання теоретичного і практичного 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 практичному 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, наукової роботи		1	4	8	4	8
Якщо формою підсумкового контролю є екзамен, то						
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		для заліку		
		для екзамену, курсової роботи (проєкту), звіту з практики, диференційованого заліку				
90 – 100	A	«5» – відмінно		зараховано		
75 – 89	BC	«4» – добре				
60 – 74	DE	«3» – задовільно				
35 – 59	FX	«2» – незадовільно з можливістю повторного складання		не зараховано з можливістю повторного складання		
1 – 34	F	«2» – незадовільно з обов'язковими повторним вивченням дисципліни		не зараховано з обов'язковими 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 якнайширше 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		1. Андрійчук О. Я. Інноваційна культура як ефективний механізм функціонування інноваційної системи підприємства [Текст] / О. Я. Андрійчук // Економіка: проблеми теорії та практики. – 2015. – Вип. 237, Том III. – С. 559-567. 2. Амоша О.І. Інноваційний шлях розвитку України: проблеми та рішення // Економіст.– 2016. – № 6. – С. 28. 3. Висоцька І.Б. Визначення пріоритетів інноваційного розвитку промисловості України // Проблеми науки. – 2014. – № 3. – С. 23-27. 4. Дейнеко Л. В. Розвиток харчової промисловості України в умовах ринкових перетворень (проблеми теорії та практики) / Л. В. Дейнеко. – К. : Знання, 2016. – 331 с. 5. Захарчин Г. М. Інноваційна культура в інноваційній системі підприємства [Текст] / Г. М. Захарчин // Культура народів Причорномор'я. – 2017. – №125. – С. 19-21. 6. Інноваційна стратегія українських реформ / А.С. Гальчинський, В.М. Геєць, А.К. Кінах, В.П. Семиноженко. – К. : Знання України, 2016. – 542 с.

	<p>7. Казанцев А. К. Основы инновационного менеджмента [Текст]: теория и практика / Под. ред. А. К. Казанцев, Л. Э. Миндели. – М.: Изд-во «Экономика», 2014. – 518 с.</p> <p>8. Лапко О.О. Інноваційна діяльність в системі державного регулювання. – К. : Ін-т екон. прогнозув., 2015. – 346 с.</p> <p>9. Національна інноваційна система України: проблеми формування та реалізації / Г.О. Андрощук, М.М. Шевченко. – К. : Парламентське вид-во, 2015. – 304 с.</p> <p>10. Тарасенко Т.В. Досвід упровадження урядових програм інноваційного розвитку / Т.В. Тарасенко, С.І. Архіреєв. – Х. : Золоті сторінки, 2017. – 96 с. 1. Борщевський П. П.</p> <p>11. Шкарлет, С. М. Структурно-функціональні передумови формування інноваційної політики у контексті формування економічної безпеки підприємств [Текст] / С. М. Шкарлет // Формування ринкових відносин в Україні. – 2017. - № 4(71). – С. 107-116.</p>
9. Інтеграція здобувачів вищої освіти з особливими освітніми потребами	Застосовуються електронні варіанти курсу лекцій, практичних занять та індивідуальних завдань, що враховують потреби та індивідуальні можливості (https://moodle.mnau.edu)
10. Доступ до матеріалів навчання	Робоча програма дисципліни (https://www.mnau.edu.ua/files/faculty/tvpptsb/rp/rp_ist_rozv_zootehnii.pdf), її силабус (https://www.mnau.edu.ua/faculty-tvpptsb/kaf-tpsspt/) та навчально-методичний комплекс дисципліни (https://moodle.mnau.edu.ua/course/view.php?id=1511) з необхідним його накопиченням розташовано на офіційному сайті Миколаївського національного аграрного університету (https://www.mnau.edu.ua/)

Силабус навчальної дисципліни розроблено:

Доцент



Л.О. Стріха