

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

Кафедра технології переробки, стандартизації і  
сертифікації продукції тваринництва

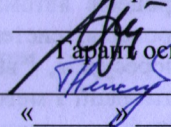
«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Перший проректор

Д. В. Бабенко

Гарант освітньої програми

Т. І. Нежлукченко

«» 2020 р.

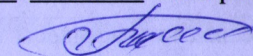
**СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**  
**«Інноваційні технології переробки продукції тваринництва»**

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	2
Форма здобуття освіти	(заочна)
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.

<b>1. Призначення навчальної дисципліни</b>	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 замкнутого 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 безнітратних молочних продуктів, технологія виробництва безлактозних продуктів.
<b>2. Мета навчальної дисципліни</b>	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
<b>3. Компетентності</b>	ФК 14, 28-31, 35.1, 36.1, 37.1
<b>4. Заплановані результати навчальної дисципліни</b>	У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач вищої освіти повинен:
<b>знати:</b>	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.
<b>вміти:</b>	Вирішувати завдання, пов'язані з розробленням нових методологічних підходів, що значною мірою визначає результат технологічного процесу переробки тваринницької продукції, застосовувати інноваційних технологій переробки молока та м'яса, а також продукції бджільництва, яєчної продукції та рибиництва

<b>5. Опис навчальної дисципліни</b>	Всього годин/кредитів за навчальним планом, з них: - лекції - практичні заняття - самостійна робота	148 12 14 122		
<b>Календарний план*</b>				
№ з/п	Найменування тем	Розподіл навчального часу, годин		
		лк	пз	сам. робота
1.	Інноваційна діяльність у переробці продукції тваринництва.	2	2	20
2.	Інноваційні технології при інтенсифікації процесів виробництва.	2	2	20
3.	Використання принципів вертикальної інтеграції процесів виробництва	2	2	20
4.	Застосування харчових добавок при переробці продукції тваринництва	2	2	20
5.	Технологія виробництва харчових продуктів з використанням бактеріальних стартових культур	2	2	20
6.	Застосування фізико-хімічних методів у переробці продукції тваринництва	2	2	12
7.	Інноваційні технології спрямовані на збільшення ефективності виробництва	-	2	10
Всього		12	14	122
*Примітка. Проведення видів занять здійснюється відповідно до графіку освітнього процесу				
<b>6. Порядок та критерії оцінювання</b>	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.			
<b>Поточний і підсумковий контроль знань здобувачів вищої освіти</b>				

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
<b>Якщо формою підсумкового контролю є екзамен, то</b>					
Разом				36	60
Екзамен				24	40
Разом по дисципліні				60	100
<b>Загальна шкала оцінювання ECTS за результатами курсу</b>					
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	
<b>7. Політика курсу</b>		<p>Грунтується на засадах академічної доброчесності та дотримання вимог, які зазначені для здобувача вищої освіти при вивченні навчальної дисципліни.</p> <p>Основні принципи проведення занять:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- відкритість до нових та неординарних ідей, толерантність, доброзичлива партнерська атмосфера взаєморозуміння та творчого розвитку;</li> <li>- усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін;</li> <li>- 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</li> </ul>			

	<p>роботи в команді;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- протягом усього курсу активно розвиваються автономні навички здобувачів вищої освіти, які можуть підготувати додаткову інформацію за темою</li> </ul>
<b>8. Інформаційні джерела</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>2. Амоша О.І. Інноваційний шлях розвитку України: проблеми та рішення // Економіст.– 2016. – № 6. – С. 28.</li> <li>3. Висоцька І.Б. Визначення пріоритетів інноваційного розвитку промисловості України // Проблеми науки. – 2014. – № 3. – С. 23-27.</li> <li>4. Дейнеко Л. В. Розвиток харчової промисловості України в умовах ринкових перетворень (проблеми теорії та практики) / Л. В. Дейнеко. – К. : Знання, 2016. – 331 с.</li> <li>5. Захарчин Г. М. Інноваційна культура в інноваційній системі підприємства [Текст] / Г. М. Захарчин // Культура народів Причорномор'я. – 2017. – №125. – С. 19-21.</li> <li>6. Інноваційна стратегія українських реформ / А.С. Гальчинський, В.М. Геєць, А.К. Кінах, В.П. Семиноженко. – К. : Знання України, 2016. – 542 с.</li> <li>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.</li> <li>8. Лапко О.О. Інноваційна діяльність в системі державного регулювання. – К. : Ін-т екон. прогноз., 2015. – 346 с.</li> <li>9. Національна інноваційна система України: проблеми формування та реалізації / Г.О. Андрощук, М.М. Шевченко. – К. : Парламентське вид-во, 2015. – 304 с.</li> </ol>

	<p>10. Тарасенко Т.В. Досвід упровадження урядових програм інноваційного розвитку / Т.В. Тарасенко, С.І. Архієреєв. – 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. <b>Інтеграція здобувачів вищої освіти з особливими освітніми потребами</b>	Застосовуються електронні варіанти курсу лекцій, практичних занять та індивідуальних завдань, що враховують потреби та індивідуальні можливості ( <a href="https://moodle.mnau.edu">https://moodle.mnau.edu</a> )
10. <b>Доступ до матеріалів навчання</b>	Робоча програма дисципліни ( <a href="https://www.mnau.edu.ua/files/faculty/tvpptsb/rp/rp_ist_rozv_zootehinii.pdf">https://www.mnau.edu.ua/files/faculty/tvpptsb/rp/rp_ist_rozv_zootehinii.pdf</a> ), її си́лабус ( <a href="https://www.mnau.edu.ua/faculty-tvpptsb/kaf-tpspt/">https://www.mnau.edu.ua/faculty-tvpptsb/kaf-tpspt/</a> ) та навчально-методичний комплекс дисципліни ( <a href="https://moodle.mnau.edu.ua/course/view.php?id=1511">https://moodle.mnau.edu.ua/course/view.php?id=1511</a> ) з необхідним його накопиченням розташовано на офіційному сайті Миколаївського національного аграрного університету ( <a href="https://www.mnau.edu.ua/">https://www.mnau.edu.ua/</a> )

Си́лабус навчальної дисципліни розроблено:

Доцент



Л.О. Стріха