



СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ

Авторська продукція тваринного походження

спеціальність	не обмежено	обов'язковість дисципліни	вибіркова
освітня програма	не обмежено	факультет	біотехнологій
освітній рівень	не обмежено	кафедра	технології переробки та якості продукції тваринництва

ВИКЛАДАЧ

Леппа Анастасія Львівна



Вища освіта – спеціальність зооінженерія

Науковий ступінь - кандидат сільськогосподарських наук 06.02.04 Технологія виробництва продуктів тваринництва

Посада – старший викладач кафедри технології переробки та якості продукції тваринництва

Досвід роботи – 18 років

Показники професійної активності з тематики курсу:

- авторка 2 методичних розробок;
- співавторка 2 навчально-методичних посібників;
- співавторка 1 тематичної публікації;
- учасниця науково-практичних конференцій, вебінарів.

телефон	0506793678	електронна пошта	super_leppa@ukr.net	дистанційна підтримка	Moodle
---------	------------	------------------	---------------------	-----------------------	--------

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

Мета	формування професійних компетенцій, отримання теоретичних знань й здобуття практичних вмінь щодо розуміння технологічного процесу у створенні нової продукції, технологічних властивостей харчових складників, характеристики процесу розроблення авторської продукції з локальної сировини; обґрунтування параметрів та апаратурного оформлення міні виробництв; дослідження шляхів підвищення харчової й біологічної цінності авторської продукції тваринного походження.
Формат	лекції, практичні заняття, самостійна робота, індивідуальні (навчально-дослідні) завдання з демонстрацією отриманих результатів (інтерактивні презентації), групові дискусії, консультації.
Специфічні результати навчання і форми їх контролю	<ul style="list-style-type: none">• здатність розробляти та впроваджувати технології авторської продукції тваринного походження з використанням регіональної сировини / індивідуальні завдання• здатність застосовувати сучасні методи та інструменти для дослідження технологій виробництва авторської продукції тваринного походження, а також забезпечення якості продукції / індивідуальні завдання
Обсяг і форми контролю	3 кредити ECTS (90 годин): 12 годин - лекції, 12 годин - практичні заняття; модульний контроль (2 модулі); підсумковий контроль – недиференційований залік.
Вимоги викладача	вчасне виконання завдань, активність, ініціативність, креативність, командна робота.
Умови зарахування	«вільне зарахування».

СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

Модуль 1. ХАРАКТЕРИСТИКА ТА ПРИНЦИПИ РОБОТИ МІНІ ВИРОБНИЦТВ

Лекція 1	Вступ. Організація виготовлення авторської продукції тваринного походження на міні виробництвах.	Практичне заняття 1 (ПЗ 1)	Дослідження закономірностей формування асортименту авторської продукції тваринного походження, визначення перспектив його розвитку.	Самостійна робота	Нормативно-правові засади застосування технологій виробництва авторської продукції тваринного походження.
					Екологічні вимоги до міні виробництв.
Лекція 2	Впровадження системи НАССР для міні підприємств.	ПЗ 2	Розробка рецептур багатокомпонентних харчових продуктів із заданими властивостями в умовах закладів ресторанної індустрії та міні підприємств.		

Модуль 2. ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА АВТОРСЬКОЇ ПРОДУКЦІЇ ТВАРИННОГО ПОХОДЖЕННЯ

Лекція 3	Технології виробництва авторської м'ясної продукції.	ПЗ 3	Визначення особливостей технологічного процесу виробництва та впливу технологічних чинників на показники якості авторської м'ясної продукції.	Самостійна робота	Матеріально-технічне забезпечення виробничого процесу під час виробництва авторської продукції (м'ясних продуктів).
					Матеріально-технічне забезпечення виробничого процесу під час виробництва авторської продукції (рибних та морепродуктів).
Лекція 4	Технології виробництва авторської рибної продукції та нерибних продуктів моря.	ПЗ 4	Визначення особливостей технологічного процесу виробництва та впливу технологічних чинників на показники якості авторської рибної продукції та нерибних продуктів моря.		
Лекція 5	Технології виробництва авторської молочної продукції.	ПЗ 5	Визначення особливостей технологічного процесу виробництва та впливу технологічних чинників на показники якості авторської молочної продукції.		Матеріально-технічне забезпечення виробничого процесу під час виробництва авторської продукції (молочних продуктів).
Лекція 6	Удосконалення наявних та розроблення нових авторських технологій на основі останніх досягнень науки і техніки.	ПЗ 6	Розробка продуктів з заданим складом і структурою, моніторинг їх якості.		Концептуальні рішення на міні виробництвах.

ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

Література

1. Сучасні технології харчової науки : навчальний посібник / В. І. Ладика та ін. Суми : Олді Плюс, 2022. 352 с.
2. Загальні технології харчової промисловості : навчальний посібник у 2-х ч. / Ф. В. Перцевий та ін; [за заг. ред. Ф. В. Перцевого]. Харків-Суми, 2021, 230 с.
3. Кравченко М. Ф., Антоненко А. В. Теоретичні основи харчових технологій : навчальний посібник. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2011. 515 с.
4. Іжевська О. Технологія продукції ресторанного господарства : навчальний посібник. Львів : ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2020. 380 с.
5. Безпека харчування : сучасні проблеми : посібник-довідник / уклад. : А. В. Бабюк та ін. Чернівці : Книги - XXI, 2005. 456 с.
6. Прудніков В. Г., Лисенко Г. Л., Леппа А. Л., Гейда І. М. Практикум з технології переробки продукції тваринництва. Частина І. Х. : ПРОМАРТ, 2017. 104 с.
7. Прудніков В. Г., Лисенко Г. Л., Леппа А. Л., Гейда І. М. Практикум з технології переробки продукції тваринництва. Частина ІІ. Х. : ФО-П Ленов Д.С., 2018. 108 с.

Методичне забезпечення

- Леппа А. Л. Методичні вказівки та завдання для проведення практичних занять з дисципліни «Авторська продукція тваринного походження» для студентів ОПП «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва», РВО «МАГІСТР». Харків : РВВ, ДБТУ, 2024. 48 с.
- Леппа А. Л. Робочий зошит для виконання практичних занять з дисципліни «Авторська продукція тваринного походження» для студентів ОПП «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва», РВО «МАГІСТР». Харків : РВВ, ДБТУ, 2024. 28 с.

СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ ([електронне посилання на положення](#))

СИСТЕМА		БАЛИ	ДІЯЛЬНІСТЬ, ЩО ОЦІНЮЄТЬСЯ
Підсумкове оцінювання	100 бальна ECTS (стандартна)	до 50	50% від усередненої оцінки за модулі
		до 50	підсумкове тестування
Модульне оцінювання	100 бальна сумарна	до 50	відповіді на тестові питання
		до 20	усні відповіді на практичних заняттях
		до 30	результат засвоєння блоку самостійної роботи

НОРМИ АКАДЕМІЧНОЇ ЕТИКИ ТА ДОБРОЧЕСНОСТІ

Всі учасники освітнього процесу (в тому числі здобувачі освіти) повинні дотримуватися кодексу академічної доброчесності та вимог, які прописані у положенні «Про академічну доброчесність учасників освітнього процесу ДБТУ»: виявляти дисциплінованість, вихованість, поважати гідність один одного, проявляти доброзичливість, чесність, відповідальність.