

# СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ



## РЕСУРСНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ ПІДПРИЄМСТВ М'ЯСОПЕРЕРОБНОЇ ГАЛУЗИ

спеціальність	181 Харчові технології	обов'язковість дисципліни	вибіркова
освітня програма	не обмежено	факультет	переробних і харчових виробництв
освітній рівень	не обмежено	кафедра	технології м'яса

### ВИКЛАДАЧ

#### Желева Тетяна Сергіївна



Вища освіта – спеціальність Технології харчування

Науковий ступень - кандидат технічних наук 05.18.16 Технологія харчової продукції

Досвід роботи – більше 6 років

Показники професійної активності з тематики курсу:

- авторка більше 5 методичних розробок;
- досвід роботи відповідального секретаря Всеукраїнської студентської олімпіади за ступенем вищої освіти бакалавр (2017-2019 рр.); керівництво студентом, який зайняв призове місце на Всеукраїнському конкурсі студентських наукових робіт (III місце, 2021 р.)
- співавторка навчальних посібників, монографій, патентів;
- співавторка тематичних публікацій;
- учасниця наукових і методичних конференцій.

телефон	0974387836	електронна пошта	sts512@ukr.net	дистанційна підтримка	Moodle, eFront
---------	------------	------------------	----------------	-----------------------	----------------

## ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

Мета	формування компетентностей з ресурсного забезпечення конкурентоспроможності підприємств м'ясопереробної галузі, набуття майбутніх фахівців галузі теоретичних основ та практичних навичок визначення рівня розвитку тваринництва в умовах прискореного науково-технічного прогресу галузі, організації раціонального забезпечення сировиною підприємств галузі, залучення до переробки нових види сировинних ресурсів, поглиблення рівня переробки м'ясних сировинних ресурсів у готову продукцію
Формат	лекції, практичні заняття, самостійна робота, індивідуальні завдання
Деталізація результатів навчання і форм їх контролю	<ul style="list-style-type: none"><li>• знання основних галузей тваринництва та птахівництва, які є сировиною для м'ясопереробної галузі (ЗК01, ЗК02, ЗК10, ПРН03, ПРН04) / <b>індивідуальні практичні завдання</b>;</li><li>• знання з визначення потенціальних можливостей забезпечення сировиною підприємства за рахунок місцевих ресурсів (ЗК02, ЗК05, ЗК10, ПРН03, ПРН04) / <b>індивідуальні практичні завдання</b>;</li><li>• здатність визначати продуктивність різних видів худоби і птиці як сировинної бази для м'ясопереробної галузі (ЗК06, ЗК07, ЗК10, ФК15, ПРН04, ПРН14) / <b>індивідуальні практичні завдання</b>;</li><li>• знання та здатність пошуку нових альтернативних видів сировини для підприємств м'ясопереробної галузі (ЗК06, ЗК07, ЗК10, ФК15, ПРН14) / <b>індивідуальні практичні завдання</b></li></ul>
Обсяг і форми контролю	3 кредити ECTS (90 годин): 12 годин лекції, 18 годин лабораторно-практичні; підсумковий контроль – залік.
Вимоги викладача	вчасне виконання завдань, активність, командна робота
Умови зарахування	вільне зарахування

## СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

Лекція 1.	Сучасний стан та тенденції розвитку сировинної бази підприємств м'ясопереробної галузі.	Лабораторно-практичне заняття 1 (ЛПЗ 1)	Скотарство, свинарство та птахівництво: характеристика порід, напрямки продуктивності, м'ясний потенціал та чинники впливу на нього.	Самостійна робота	Стан та тенденції розвитку сировинної бази підприємств м'ясопереробної галузі.
Лекція 2.	Характеристика основних галузей тваринництва та птахівництва, які є сировиною для підприємств м'ясопереробної галузі.				
Лекція 3.		ЛПЗ 2	Вівчарство, козівництво та конівництво: характеристика порід, напрямки продуктивності, м'ясний потенціал та чинники впливу на нього.		
Лекція 4.					
Лекція 5.	Характеристика напрямів продуктивності різних видів тварин і птиці.	ЛПЗ 3	Нові альтернативні види сировини для підприємств м'ясопереробної галузі.		
Лекція 6.	Нові альтернативні види сировини для підприємств м'ясопереробної галузі.				
					Основні галузі тваринництва та птахівництва для підприємств м'ясопереробної галузі, фізіологічні особливості тварин та птиці, системи їх утримання, м'ясний потенціал.
					Напрями продуктивності тварин і птиці, шляхи їх покращення.
					Нові альтернативні види сировини для підприємств м'ясопереробної галузі.

## ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

Література	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Пешук Л. В. Основи тваринництва і ветеринарно-санітарна експертиза м'яса та м'ясних продуктів : підручник / Л. В. Пешук. – К. : Центр учбової літератури, 2011. – 400 с.</li> <li>2. Технологія м'яса та м'ясних продуктів : підручник / [М. М. Клименко та ін.]. – К. : Вища освіта, 2006. – 640 с.</li> <li>3. Іваненко Ф. В. Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва : навч.-метод. посібник для самот. вивч. дисц [Електронний ресурс] / Ф. В. Іваненко. – К. : КНЕУ, 2014. – 125 с.</li> <li>4. Технологія м'ясопродуктів із нетрадиційної м'ясної сировини : підручник / [Л. В. Пешук та ін.]. – К. : Центр учбової літератури, 2017. – 300 с.</li> <li>5. Шевчук О. А. Фізіологія тварин : бібліограф. покажч. / О. А. Шевчук. – Вінниця : ВНАУ, 2013. – 56 с.</li> </ol>	Методичне забезпечення	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Желева Т.С., Гринченко Н.Г., Большакова В.А. Сировинні ресурси технології галузі : збірник тестових завдань для самостійної підготовки та перевірки знань студентів денної та заочної форм навчання спеціальності 181 «Харчові технології» (освітньо-професійна програма «Технології харчових продуктів тваринного походження») СВО бакалавр. Харків : ДБТУ, 2023. – 120 с.</li> <li>2. Желева Т.С., Гринченко Н.Г. Сировинні ресурси технології галузі : опорний конспект лекцій для студентів денної та заочної форм навчання спеціальності 181 «Харчові технології» ОПП «Технології харчових продуктів тваринного походження» СВО бакалавр. Харків : ХДУХТ, 2020, 118 с.</li> <li>3. Желева Т.С., Гринченко Н.Г. Формування сировинних ресурсів : методичні вказівки до практичних занять та самостійної роботи для студентів денної та заочної форм навчання спеціальності 181 «Харчові технології» (освітня програма «Технології харчових продуктів тваринного походження») СВО бакалавр. Харків : ХДУХТ, 2018. – 50 с.</li> </ol>
------------	--	------------------------	---

## 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 лабораторно-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.