

СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ



СИРОВИНА ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА ПРОДУКТІВ ТВАРИННИЦТВА

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

Попова Вікторія Олександрівна



Вища освіта – спеціальність зооінженерія
Науковий ступень - кандидат сільськогосподарських наук 06.02.01 - Розведення та селекція тварин
Вчене звання - доцент кафедри технології переробки та якості продукції тваринництва
Досвід роботи – більше 10 років

Показники професійної активності з тематики курсу:

- авторка більше 5 методичних розробок;
- співавторка 2 тематичних публікацій;
- учасниця наукових і методичних конференцій.

телефон	+38-097-746-32-16	електронна пошта	victory0647@ukr.net	дистанційна підтримка	Moodle
---------	-------------------	------------------	---------------------	-----------------------	--------

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

Мета	формування компетентностей визначати та обирати оптимальну за якістю основну та допоміжну сировинну для виробництва усіх видів продуктів тваринництва
Формат	лекції, практичні заняття, самостійна робота, індивідуальні завдання, командна робота
Деталізація результатів навчання і форм їх контролю	<ul style="list-style-type: none">• розуміння функціонування системи оцінки якості первинної сировини та допоміжних матеріалів при виробництві продуктів тваринництва / практичні завдання з аналізу якості.• здатність аналізувати і обрати оптимальні за якістю види сировини для виробництва продуктів тваринництва / індивідуальні практичні завдання• здатність користуватися відповідними нормативними документами / індивідуальні практичні завдання• здатність забезпечувати високу якість кінцевої продукції тваринництва завдяки використанню високоякісної вихідної сировини / практичні завдання, командний проєкт• втілення, в процесі професійної діяльності, заходів зі збереження навколишнього середовища / практичні завдання
Обсяг і форми контролю	3 кредити ECTS (90 годин): 12 годин лекції, 18 годин лабораторно-практичні; модульний контроль (2 модулі); підсумковий контроль – диференційований залік.
Вимоги викладача	вчасне виконання завдань, активність, командна робота
Умови зарахування	«вільне зарахування»

СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

Модуль 1. Характеристика груп основної сировини при виробництві продуктів тваринництва

Лекція 1.	Індустрія виробництва продуктів тваринництва.	Лабораторно-практичне заняття 1 (ЛПЗ 1)	Вступ. Нормативно-технічні вимоги до води під час виробництва продуктів тваринництва.	Самостійна робота	Особливості транспортування, організація та послідовність приймання основної сировини Українські та міжнародні особливості приймання основної сировини за комплексом характеристик. Оцінка та встановлення категорії основної сировини згідно українських та міжнародних нормативних документів.
Лекція 2.	Класифікація сировини для виробництва продуктів тваринництва				
Лекція 3.	Характеристика та види тваринницької сировини.	ЛПЗ 2	Вимоги до м'ясної сировини при виробництві продуктів тваринництва		
Лекція 4.	Характеристика та види рослинницької сировини.	ЛПЗ 3	Вимоги до молочної сировини при виробництві продуктів тваринництва.		
		ЛПЗ 4	Вимоги до харчових жирів та яйцепродуктів при виробництві продуктів тваринництва		
		ЛПЗ 5	Вимоги до риби та морепродуктів при виробництві продуктів тваринництва		
		ЛПЗ 6	Вимоги до муки, круп, хлібобулочних виробів та ін. при виробництві продуктів тваринництва		

Модуль 2. Характеристика груп допоміжної сировини при виробництві продуктів тваринництва.

Лекція 5.	Пряно-ароматичні домішки для виробництва продуктів тваринництва.	ЛПЗ 7	Вимоги до овочів та фруктів при виробництві продуктів тваринництва.	Самостійна робота	Особливості транспортування, організація та послідовність приймання додаткової сировини Українські та міжнародні особливості приймання додаткової сировини за комплексом характеристик. Оцінка та встановлення категорії додаткової сировини згідно українських та міжнародних нормативних документів.
Лекція 6.	Харчові домішки для виробництва продуктів тваринництва.	ЛПЗ 8	Вимоги до прянощів при виробництві продуктів тваринництва		
		ЛПЗ 9	Вимоги до харчової хімії та смако-ароматичних домішок при виробництві продуктів тваринництва		

ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

Література

1. Товарознавство продовольчих товарів. Підручник / За ред. Сирахмана І.В. - К., 2000.
2. Донченко, Л.В. История основных пищевых продуктов (введение в специальность) : учеб. пособие / Л.В. Донченко, В.Д. Надыкта.– М. : Дели принт, 2002. – 304 с.
3. Хлебников, В.И. Технология производства продовольственных товаров : учебник для студ. сред. учеб. заведений / В.И. Хлебников [и др.]. – М. : Издательский дом «Академия», 2007. – 348 с.
4. Нечаев, А.П. Пищевая химия : учебник для студентов высших учебных заведений / А.П. Нечаев [и др.]. – СПб. : ГИОРД, 2003. – 640 с.
5. Карташова, Л.В. Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения : учебное пособие для высших образовательных учреждений / Л.В. Карташова [и др.]. – М. : Издательский дом «Деловая литература», 2004. – 816 с.
6. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов : учеб. Пособие для сред. проф. образования / З.П. Матюхина, Э.П. Королькова. – М. : Издательский центр «Академия», 2003. – 272 с.
7. Попов, П.К. Экономика пищевой промышленности : учебник / П.К. Попов, Ю.А. Колобаев. – М. : Агроконсалт, 2003.
8. Гусарова, Ю.В. История развития пищевой промышленности : учеб. пособие / Ю.В. Гусарова. – Тольятти : ТГУ, 2008. – 122 с.

Методичне забезпечення

1. Попова В. О. Нормативно-технічні вимоги до якості води при виробництві продукції тваринництва. Методичні вказівки до лабораторно – практичного заняття. Харків. ДБТУ, 2022. – 16 с.
2. Попова В. О. Вимоги до м'ясної сировини при виробництві продуктів тваринництва Методичні вказівки до лабораторно – практичного заняття. Харків. ДБТУ, 2022. – 18 с.
3. Попова В. О. Вимоги до молочної сировини при виробництві продуктів тваринництва. Методичні вказівки до лабораторно – практичного заняття. Харків. ДБТУ, 2022. – 20 с.
4. Попова В. О. Вимоги до харчових жирів та яйцепродуктів при виробництві продуктів тваринництва. Методичні вказівки до лабораторно – практичного заняття. Харків. ДБТУ, 2022. – 20 с.
5. Попова В. О. Вимоги до риби та морепродуктів при виробництві продуктів тваринництва. Методичні вказівки до лабораторно – практичного заняття. Харків. ДБТУ, 2022. – 24 с.
6. Попова В. О. Вимоги до муки, круп, хлібобулочних виробів та ін. при виробництві продуктів тваринництва. Методичні вказівки до лабораторно – практичного заняття. Харків. ДБТУ, 2022. – 24 с.
7. Попова В. О. Вимоги до овочів та фруктів при виробництві продуктів тваринництва. Методичні вказівки до лабораторно – практичного заняття. Харків. ДБТУ, 2022. – 24 с.
8. Попова В. О. Вимоги до прянощів при виробництві продуктів тваринництва. Методичні вказівки до лабораторно – практичного заняття. Харків. ДБТУ, 2022. – 28 с.
9. Попова В. О. Вимоги до харчових домішок при виробництві продуктів тваринництва. Методичні вказівки до лабораторно – практичного заняття. Харків. ДБТУ, 2022. – 26 с.
10. Попова В. О. Сировина для виробництва продуктів тваринництва: Опорний теоретичний матеріал для закріплення знань студентів. - Х.: РВВ. ДБТУ, 2022. -30 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 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.