



СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ

Технологічні засоби для реалізації технологічних процесів в тваринництві

спеціальність	204 технологія виробництва і переробки продукції тваринництва	обов'язковість дисципліни	вибіркова
освітня програма	технологія виробництва і переробки продукції тваринництва	факультет	біотехнологій
освітній рівень	другий (магістерський)	кафедра	технології переробки та якості продукції тваринництва

ВИКЛАДАЧ

РИЖКОВА ТАЇСІЯ МИКОЛАЇВНА



Вища освіта – спеціальність зооінженер

Науковий ступень - доктор технічних наук 03.00.20 «Біотехнологія»

Вчене звання - професор кафедри технології переробки і стандартизації продуктів тваринництва

Досвід роботи – на молокопереробних підприємствах 24 роки, в освітньому учбовому процесі більше 26 років

Показники професійної активності з тематики курсу:

- авторка більше 10 методичних розробок,
- авторка 2 патентів на корисну модель;
- авторка 2 тематичних публікацій;
- учасниця наукових і методичних конференцій.

телефон	0682992109	електронна пошта	rijkova.ua@gmail.com	дистанційна підтримка	Moodle
Телефон	0508747598	електронна пошта	geyda_star@ukr.net	дистанційна підтримка	Moodle

Залучені викладачі:
Гейда І.М.

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

Мета	Формування компетентностей та, відповідно до них, можливість вибирати принципово нове обладнання у виробництві безперервних технологічних процесів з переробки молочної та м'ясної сировини на широкий асортимент молочних та м'ясних продуктів. В результаті цього забезпечується підвищення продуктивності праці, ліквідуються працеемні ручні процеси, покращуються санітарно-гігієнічні умови виробництва продукції
Специфічні результати навчання і форми їх контролю	<ul style="list-style-type: none"> • Втілювати ефективне використання знань про найбільш типове сучасне обладнання для успішної інженерної діяльності під час експлуатації, обслуговування і конструювання технологічного обладнання м'ясної промисловості (ЗК8, ФК7, ФК9, ПРН2). • Вибирати та використовувати високопродуктивне технологічне обладнання і автоматизовані лінії для переробки молочної сировини на питні види молока та молочних продуктів з метою збільшення об'ємів виробництва та збереження якості молочної продукції (ЗК8, ФК7, ФК9, ПРН2). • Впливати на дотримання вимог щодо збереження навколишнього середовища (ПРН6).
Формат	лекції, практичні заняття, самостійна робота, індивідуальні завдання
Обсяг і форми контролю	3 кредити ECTS (90 годин): 12 годин лекції, 12 годин лабораторно-практичні; модульний контроль (2 модулі); підсумковий контроль – залік.
Вимоги викладача	вчасне виконання завдань, активність, командна робота
Умови зарахування	згідно з навчальним планом

ВІДПОВІДНІСТЬ СТАНДАРТУ ОСВІТИ І ОСВІТНІЙ ПРОГРАМІ

Компетенції	ЗК8. Прагнення до збереження навколишнього середовища. ФК7. Здатність створювати та застосовувати системи та способи переробки продукції тваринного походження. ФК9. Здатність застосовувати сучасні методи та інструменти для дослідження технологій виробництва та переробки продукції тваринництва, а також забезпечення якості продукції	Програмні результати навчання	ПРН2. Розробляти, впроваджувати й модернізувати ефективні технології і процеси у сфері виробництва і переробки продукції тваринництва. ПРН6. Впливати на дотримання вимог щодо збереження навколишнього середовища
--------------------	--	--------------------------------------	---

СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

Академічний Модуль 1. Обладнання для механічного розбирання м'ясної сировини та виробництва м'ясних продуктів

Л1.	Вступ. Підйомно-транспортне обладнання	ЛПЗ 1.	Підйомно - транспортне обладнання. Обладнання для механічного позбавлення рухомості (оглушення) худоби та птахів	Самостійна робота	
------------	---	---------------	---	--------------------------	--

Л 2.	Обладнання для забою худоби та розбирання туш.	ЛПЗ 2.	Знекровлення худоби та птахів. Переробка крові Обладнання для знімання шкур з великої рогатої та дрібної рогатої худоби. Обладнання для знімання щетини, волосся та пір'я з поверхні туш та надання субпродуктам товарного вигляду		Обладнання для механічного розбирання м'ясної сировини та виробництва м'ясних продуктів Описати обладнання для механічного оглушення худоби та птиці Обладнання для подрібнення м'яса Методика розрахунку основних технологічних параметрів м'ясо різальних машин Обладнання та машини для приготування ковбасних виробів.
Л3.	Обладнання для подрібнення м'яса та м'ясопродуктів	ЛПЗ 3	Обладнання для подрібнення твердої сировини. Обладнання для подрібнення м'якої сировини. М'ясо різальні машини. Машини для подрібнення м'яса й шпигу Обладнання для варіння м'яса і обжарювання м'ясо-продуктів Обладнання для перемішування й формування .. ковбасних і кулінарних виробів		
Академічний модуль 2 Обладнання для виробництва молочних продуктів					
Л 4.	Обладнання для транспортування і обліку молока, контролю якості та зберігання. Сепаратори.	ЛПЗ 4	Обладнання для сепарування молока. Обладнання для пастери-зації і стерилізації молока. Обладнання для вироб-ництва вершкового масла	Самостійна робота	Обладнання для виробництва молочних продуктів Зробити технологічні розрахунки при виробництві пастеризованого молока та вершків Зробити технологічні розрахунки при виробництві вершкового масла і морозива Зробити технологічні розрахунки при виробництві кисломолочних продуктів, сметани
Л 5.	Обладнання для виробництва молочних продуктів	ЛПЗ 5	Обладнання для вироб-ництва кисломолочного сиру та сиркових виробів. Обладнання для вироб-ництва сироваткових білків, казеїну та казеїнатів		
Л 6	Обладнання для миття тари, фасування, пакування і оформлення готової продукції	ЛПЗ 6	Обладнання для виробництва натуральних сичужних сирів, молочних консервів		

ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА	<p>1. Гвоздев О.В. Технологічне обладнання для переробки продукції тваринництва /О.В. Гвоздев, Ф.Ю.Ялпачик, Ю.П. Рогач, Л.М. Кюрчева/За ред. к.т.н. О.В. Гвоздева, - Суми: Видавництво «Довкілля», 2004. – 420 с.</p> <p>2. Єресько Г.О. Технологічне обладнання молочних виробництв/ Г.О. Єресько, М.М. Шинкарик, В.Я. Ворощук. - Київ: Фірма «ШКОС», Центр навчальної літератури, 2007. — 344 с.</p>	МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ	<p>1. Рижкова Т.М. Основні транспортні засоби, що застосовуються в м'ясній промисловості /Т.М. Рижкова, М. Гейда: методичні вказівки до виконання лабораторно–практичної роботи з дисципліни «Технологічне обладнання для переробки харчових продуктів тваринництва» для студентів I курсу зі спеціальності 204 – Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва ОКР «Магістр» //Державний біотехнологічний університет. Кафедра технології переробки та якості продукції тваринництва – Х.: РВВ ДБТУ, 2021 р. - 22 с.</p> <p>2. Рижкова Т.М. Обладнання для механічного оглушення (позбавлення рухомості) худоби та птахів/Т.М. Рижкова, М. Гейда: методичні вказівки до виконання лабораторно–практичної роботи з дисципліни «Технологічне обладнання для переробки харчових продуктів тваринництва» для студентів I курсу зі спеціальності 204 – Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва ОКР «Магістр» //Державний біотехнологічний університет. Кафедра технології переробки та якості продукції тваринництва – Х.: РВВ ДБТУ, 2021 р. - 23 с.</p> <p>3. Рижкова Т.М. Теплообмінне обладнання молочної промисловості /Т.М. Рижкова, І.М. Гейда: методичні вказівки до виконання лабораторно–практичної роботи з дисципліни «Технологічне обладнання для переробки харчових продуктів тваринництва» для студентів I курсу зі спеціальності 204 – Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва ОКР «Магістр» //Державний біотехнологічний університет. Кафедра технології переробки та якості продукції тваринництва – Х.: РВВ ДБТУ, 2021 р. - 30 с.</p> <p>4. Рижкова Т.М. Обладнання для виробництва вершкового масла/Т.М. Рижкова, І.М. Гейда: методичні вказівки до виконання лабораторно–практичної роботи з дисципліни «Технологічне обладнання для переробки харчових продуктів тваринництва» для студентів I курсу зі спеціальності 204 – Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва ОКР «Магістр» //Державний біотехнологічний університет. Кафедра технології переробки та якості продукції тваринництва.– Х.: РВВ ДБТУ, 2021 р. - 42</p>

СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ

	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.