

СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ



НЕТРАДИЦІЙНИЙ РЕСУРСНИЙ ПОТЕНЦІАЛ М'ЯСОПЕРЕРОБНОЇ ГАЛУЗІ

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

ВИКЛАДАЧ

Желєва Тетяна Сергіївна



Вища освіта – спеціальність Технології харчування

Науковий ступень - кандидат технічних наук 05.18.16 Технологія харчової продукції

Досвід роботи – більше 8 років

Показники професійної активності з тематики курсу:

- авторка більше 5 методичних розробок;
- співавторка навчальних посібників, монографій, патентів;
- співавторка тематичних публікацій;
- учасниця наукових і методичних конференцій.

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

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

Мета	надання майбутнім фахівцям галузі теоретичних основ та практичних навичок організації раціонального забезпечення підприємств галузі альтернативними та додатковими джерелами сировинної бази, залучення до переробки нових видів сировинних ресурсів, зокрема нетрадиційних видів м'ясної сировини, 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	• здатність розуміти потенціальні можливості забезпечення сировиною підприємства галузі за рахунок використання нетрадиційних видів м'ясної сировини (ЗК1, ЗК2, ЗК5, ПРН1, ПРН2, ПРН4, ПРН8, ПРН9) / практичні завдання, тестування; • знання та розуміння особливостей технологій переробки нетрадиційних видів м'ясної сировини (ЗК1, ЗК2, ЗК5, ЗК6, ПРН1, ПРН2, ПРН4, ПРН8, ПРН9) / практичні завдання, тестування; • знання асортименту й технології виробництва м'ясопродуктів із різних видів нетрадиційної м'ясної сировини (ЗК1, ЗК2, ЗК5, ЗК6, ЗК10, ПРН1, ПРН2, ПРН4, ПРН8, ПРН9) / практичні завдання, тестування • здатність розширювати асортимент галузі шляхом розробки нових видів м'ясопродуктів із використанням нетрадиційної м'ясної сировини (ЗК1, ЗК2, ЗК5, ЗК6, ЗК10, СК15, СК19, СК20, ПРН1, ПРН2, ПРН4, ПРН8, ПРН9) / практичні завдання, тестування
Обсяг і форми контролю	3 кредитів ECTS (90 годин): 12 годин лекції, 18 годин практичні; підсумковий контроль – залік
Вимоги викладача	вчасне виконання завдань, активність, командна робота
Умови зарахування	вільне зарахування

ДОПОВНЮЄ СТАНДАРТ ОСВІТИ І ОСВІТНЮ ПРОГРАМУ

Компетенції	ЗК1 Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності ЗК2 Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями ЗК5 Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел ЗК6 Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт. СК15 Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу. СК19 Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів	Програмні результати навчання	ПРН1 Знати і розуміти основні концепції та тренди розвитку харчової промисловості, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій ПРН2 Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти ПРН4 Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань в харчовій промисловості ПРН8 Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі
-------------	---	-------------------------------	---

	раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів. СК20 Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки		ПРН9 Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти
--	--	--	---

СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)					
Лекція 1.	Полювання та мисливство. Особливості державного контролю	Лабораторно-практичне заняття 1 (ЛПЗ 1)	Характеристика та аналіз мисливських угідь України	Самостійна робота	Державний контроль у галузі охорони, використання та відтворення тваринного світу
Лекція 2.	Технології м'ясопродуктів із використанням м'яса страусів та пернатої дичини				Характеристика технології переробки страусів, перепелів, фазанів, голубів, диких качок та гусей
Лекція 3.	Технології м'ясопродуктів із використанням конини	ЛПЗ 2	Аналіз існуючих технологій м'ясопродуктів із використанням нетрадиційної м'ясної сировини		Характеристика технології переробки коней
Лекція 4.	Технології м'ясопродуктів із використанням м'яса диких парнокопитних тварин				Характеристика технології переробки оленів, лося, козулі та дикого кабана
Лекція 5.	Технології м'ясопродуктів із використанням м'яса зайців, нутрій та бобрів	ЛПЗ 3	Розробка нових видів м'ясопродуктів із використанням нетрадиційної м'ясної сировини		Характеристика технології переробки диких кролів, зайців, нутрій, бобрів
Лекція 6.	Технології м'ясопродуктів із використанням екзотичних видів м'яса				Характеристика технології переробки кенгуру, черепах, верблюдів, крокодилів, китів, змії та жаб

ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ			
Література	1. Технологія м'ясопродуктів із нетрадиційної м'ясної сировини : підручник / [Л. В. Пешук та ін.]. – К. : Центр учбової літератури, 2017. – 300 с. 2. 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. 3. Іваненко Ф. В. Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва : навч.-метод. посібник для самост. вивч. дисц [Електронний ресурс] / Ф. В. Іваненко. – К. : КНЕУ, 2014. – 125 с.	Методичне забезпечення	1. Желева Т.С. Нетрадиційний ресурсний потенціал м'ясопереробної галузі : робоча програма навчальної дисципліни. – Х.: ДБТУ, 2025. 2. Желева Т.С. Нетрадиційний ресурсний потенціал м'ясопереробної галузі : опорний конспект лекцій. – Х.: ДБТУ, 2025. 3. Желева Т.С. Нетрадиційний ресурсний потенціал м'ясопереробної галузі : методичні вказівки до практичних занять і самостійної роботи. – Х. : ДБТУ, 2025. 4. Желева Т.С. Нетрадиційний ресурсний потенціал м'ясопереробної галузі : збірник тестових завдань для самостійної підготовки та перевірки знань студентів. – Х. : ДБТУ, 2025.

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.