

СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ



Інноваційні технології виробництва комбікормів

спеціальність	G 13 Харчові технології	обов'язковість дисципліни	обов'язкова
освітня програма	«Технології зернопродуктів та зернові ресурси»	факультет	технологій переробних і харчових виробництв
освітній рівень	другий (магістерський)	кафедра	технології хлібопродуктів і кондитерських виробів

ВИКЛАДАЧ

Касабова Катерина Рубенівна



Вища освіта – спеціальність технологія хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів
 Науковий ступень - кандидат технічних наук 05.18.01 Технологія хлібопекарських продуктів, кондитерських виробів та харчових концентратів
 Вчене звання - доцент кафедри технології хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів
 Досвід роботи – більше 10 років
 Показники професійної активності з тематики курсу:

- співавторка 5 методичних розробок;
- практичний досвід роботи;
- співавторка 10 тематичних публікацій;
- співавторка 20 тематичних патентів;
- учасниця наукових і методичних конференцій.

телефон	0992352745	електронна пошта	kasabova_kateryna@biotechuniv.edu.ua	дистанційна підтримка	Moodle
---------	------------	------------------	--------------------------------------	-----------------------	--------

Боровікова Наталія Олексіївна



Вища освіта – спеціальність Технологія і організація громадського харчування

Науковий ступень – немає

Вчене звання – немає

Досвід роботи – 19 років

Показники професійної активності з тематики курсу:

Показники професійної активності з тематики курсу:

- співавторка 5 методичних розробок;
- практичний досвід роботи;
- співавторка 10 тематичних публікацій;
- співавторка 10 тематичних патентів;
- учасниця наукових і методичних конференцій.

телефон

0973133913

електронна пошта

nuklon@ukr.net

дистанційна
підтримка

Moodle

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

Мета

Метою викладання навчальної дисципліни є поглиблення знань студентів щодо актуальних проблем технології галузі та перспективних шляхів їх вирішення для підвищення ефективності виробництва, розширення асортименту новітньої продукції галузі та поліпшення її якості, а також надання здобувачам ґрунтовних знань про сучасні підходи та методи переробки зерна, що сприяють оптимізації виробничих процесів і забезпечують максимальне збереження корисних властивостей сировини

Формат

лекції, лабораторні заняття, самостійна робота, індивідуальні завдання

Деталізація результатів
навчання і **форм їх
контролю**

- Здобуття та аналіз науково-технічної інформації у сфері інноваційних технологій переробки зерна (ЗК 1, ЗК 2, ЗК 5, РН 1, РН 7)/ індивідуальні завдання
- Планування та проведення наукових досліджень у сфері технологій переробки зерна (ЗК 2, ЗК 3, СК 2, СК5, РН 2, РН 10)/круглий стіл
- Застосування сучасного обладнання, програмного забезпечення та технологічних методів (ЗК 1, СК 1, РН 3)/оцінювання на лабораторному занятті, тестування
- Розробка заходів для мінімізації впливу інноваційних технологій на якість та безпечність харчових продуктів (СК 6, РН 10)/круглий стіл

Обсяг і форми контролю

4 кредити ECTS (120 годин): 16 годин лекції, 20 годин лабораторно-практичні, 84 годин самостійна робота; модульний контроль (2 модулі); підсумковий контроль – іспит

Вимоги викладача

вчасне виконання завдань, активність, командна робота

Умови зарахування на
освітню компоненту

згідно з навчальним планом

ВІДПОВІДНІСТЬ СТАНДАРТУ ОСВІТИ І ОСВІТНІЙ ПРОГРАМИ

Компетенції	ЗК 1. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел. ЗК 2. Здатність проводити дослідження на відповідному рівні. ЗК 3. Здатність генерувати нові ідеї (креативність). ЗК 5. Здатність працювати в міжнародному контексті СК 1. Здатність обирати та застосовувати спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади, науково-обґрунтовані методи та програмне забезпечення для проведення наукових досліджень у сфері харчових технологій, зокрема технологій зберігання і переробки зерна СК 2. Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі СК 5. Здатність презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проектів. СК 6. Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі.	Програмні результати навчання	РН 1. Відшуковувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій, зокрема технологій зберігання і переробки зерна. РН 2. Приймати ефективні рішення, оцінювати і порівнювати альтернативи у сфері технологій зберігання і переробки зерна, у тому числі у невизначених ситуаціях та за наявності ризиків, а також в міждисциплінарних контекстах. РН 3. Застосовувати спеціальне обладнання, сучасні методи та інструменти, у тому числі математичне і комп'ютерне моделювання для розв'язання складних задач у харчових технологіях, зокрема у технології зернопродуктів. РН 7. Мати спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у сфері харчових технологій, зокрема технологій зберігання і переробки зерна, зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців. РН 10. Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, зокрема технологій зберігання і переробки зерна, аналізувати їх результати, аргументувати висновки
-------------	---	-------------------------------	---

СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

Модуль 1. Нові джерела сировини, сучасні кормові добавки

Лекція 1.	Нові джерела комбікормової сировини	Лабораторно-практичне заняття 1 (ЛПЗ 1)	Визначення фізико-механічних і функціональних властивостей (білків) рослинно-сироваткових сумішей	Самостійна робота	Нетрадиційна сировина рослинного та тваринного походження
Лекція 2.	Сучасні кормові добавки				Перспективна комбікормова сировина переробних виробництв
Лекція 3.	Інноваційні підходи до вдосконалення технологічного процесу виробництва комбікормів	ЛПЗ 2	Вивчення процесу структуроутворення драгледоподібних систем		Лікувально-профілактичні премікси

Лекція 4.	Створення нових комбікормових підприємств на основі інноваційних розробок	ЛПЗ 3	Оцінка точності методу експериментального дослідження драглеподібних систем		Удосконалення технологічних процесів комбікормового виробництва
Модуль 2. Новітні технології виробництва комбікормів					
Лекція 5.	Сучасна технологія виробництва комбікормів для собак	ЛПЗ 4	Дослідження структурно-механічних показників вологих пастоподібних кормів	Самостійна робота	Нанотехнології в виробництві комбікормів
Лекція 6.	Сучасні технології виробництва комбікормів для котів на основі інноваційних розробок				Екологічні технології в комбікормовому виробництві
Лекція 7.	Сучасні технології виробництва преміксів на основі інноваційних розробок	ЛПЗ 5	Написання наукової роботи за отриманими експериментальними даними		Автоматизація та цифровізація процесів виробництва комбікормів
Лекція 8.	Новітні технології виробництва лікувально-профілактичних преміксів				

ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ			
Література	1. Іванов, О. О., Петров, М. В. (2020). Шляхи розвитку комбікормової промисловості в Україні. Економіка харчової промисловості, 5(3), 34-45. 2. Трофімова, Л. Г. (2021). Впровадження рослинно-сироваткових замінників молока в комбікормах для тварин. Технології комбікормового виробництва, 8(3), 45-53. 3. Тарельник, В. Б., Ковальчук, О. С. (2022). Оптимізація гранулометрії комбікормів для забезпечення їх рівномірної засвоюваності. Журнал "Технології харчової промисловості", 10(2), 56-62. 4. Лакіза, О. В., Шевченко, В. І. (2024). "Інтеграція інновацій у технологічні процеси комбікормового виробництва". Журнал "Інновації та технології", 11(1), 29-36. 5. Brown, D. M. (2023). Functional Ingredients in Wet Cat Food Production. Journal of Pet Food Technology, 5(6), 134-141.	Методичне забезпечення	1. Навчально-методичний посібник до виконання лабораторних робіт з дисципліни «Інноваційні технології виробництва комбікормів» / укладачі: Т.В. Гавриш, Н.О. Боровікова, І.М. Фоміна, К.Р. Касабова – Х. : ДБТУ, 2024. – 51 с. 2. Інноваційні технології виробництва комбікормів: опорний конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти денної та заочної форм навчання за спеціальністю 181 «Харчові технології» ОПП «Технології зернопродуктів та зернові ресурси» / уклад.: Гавриш Т.В., Касабова К.Р., Боровікова Н.О. - Харків: ДБТУ, 2025. – 56 с.

СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ

(<https://biotechuniv.edu.ua/wp-content/uploads/2025/03/pol-org-op-25rv.pdf>)

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.