

СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ



БІОТЕХНОЛОГІЯ ПЕРЕРОБКИ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ

спеціальність	Не обмежено	обов'язковість дисципліни	вибіркова
освітня програма	Не обмежено	факультет	Біотехнологій
освітній рівень	Не обмежено	кафедра	Біотехнології, молекулярної біології та водних біоресурсів

ВИКЛАДАЧ

Кібенко Наталія Юріївна



Вища освіта – спеціальність інженер-технолог.

Посада-старший викладач

Досвід роботи – 9 років

Показники професійної активності з тематики курсу:

- співавтор наукових публікацій: 6 статей у фахових виданнях України; 2 статті у іноземних виданнях, що входять до наукометричних баз Scopus або Web of Science; 4 патента України;
- співавтор навчально-методичних публікацій: 1 навчального посібника; 2 методичних вказівок до лабораторних робіт.
- учасниця міжнародних наукових конференцій у галузі біотехнології.

телефон

+380955898054

електронна пошта

svetakibenko67@gmail.com

дистанційна підтримка

Moodle

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

Мета	Метою курсу дисципліни є вивчення студентами методів та технологій обробки сировини, таких як зерно, трава, тощо, для біотехнологічного виробництва кормів для тварин або харчових продуктів.
Формат	лекції, лабораторні заняття, самостійна робота, індивідуальні завдання.
Деталізація результатів навчання і форм їх контролю	<ul style="list-style-type: none"> Здатність застосовувати знання в практичних ситуаціях на біотехнологічних виробництвах реферат Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями / лабораторно-практичне заняття Здатність забезпечувати якість та аналіз сировини, напівпродуктів біотехнологічного виробництва
Обсяг і форми контролю	3 кредити ECTS (90 годин): 12 годин лекції, 18 годин лабораторні; модульний контроль (2 модулі); підсумковий контроль: диференційований залік.
Вимоги викладача	Відвідування занять, вчасне виконання завдань, активність.
Умови зарахування	Згідно з навчальним планом

ДОПОВНЮЄ СТАНДАРТ ОСВІТИ І ОСВІТНЮ ПРОГРАМУ

Компетенції	<p>Здатність застосовувати знання в практичних ситуаціях.</p> <p>Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності.</p> <p>Здатність працювати в команді та мати навички міжособистісної взаємодії.</p> <p>Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.</p> <p>Прагнення до збереження навколишнього середовища.</p>	Програмні результати навчання	<p>Забезпечувати якість виконуваних робіт.</p> <p>Впливати на дотримання вимог щодо збереження навколишнього середовища.</p>
--------------------	---	--------------------------------------	--

СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

Змістовний модуль 1. Поняття переробки сировини.				Самостійна робота
Лекція 1	Вивчення основних понять та термінів. Класифікація сировини.	ЛЗ 1	Основні поняття та терміни технології переробки.	
Лекція 2	Вибір раціонального способу переробки сировини та кормів.	ЛЗ 2	Нормативна документація в виробництві	
Лекція 3	Поняття кормів та комбікормів. Характеристика продукції комбікормового виробництва. Класифікація комбікормів. Кормові добавки.	ЛЗ 3 ЛЗ 4	Формування помольної суміші. Вибір первинного пакування. Склад кормів. Джерела кормового білку.	
<p>Історія виробництва кормового білку.</p> <p>Склад кормів. Джерела кормового білку.</p> <p>Зелені водорості – продуценти білку.</p> <p>Перспективи використання спіруліни.</p> <p>Перспективи використання водоростей різноманітних груп у якості продуцента білку.</p> <p>Сільськогосподарські рослини - продуценти білку.</p>				

ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

Література

1. Пирог Т.П., Антонюк М.М., Скроцька О.І., Кігель Н.Ф. Харчова біотехнологія: підручник. – К.: Видавництво Ліра-К, 2016. –408 с.
2. Сухенко, Ю. Г., Серьогін, О. О., Сухенко, В. Ю., & Рябокони, Н. В. (2016). Ресурсозберігаючі технології в харчових і переробних виробництвах: підручник/за ред. проф. ОО Серьогіна. Київ: ЦП КОМПРИНТ.
3. Лабораторний практикум з технології хлібопекарського і макаронного виробництва / за ред. В. І. Дробот. – К.: Центр навч. літ-ри, 2006. – 341с.
4. Діордієв, В. Т., & Диордиев, В. Т. (2003). Автоматизація процесів виробництва комбікормів в умовах реформованих господарств АПК: Навчальний посібник.
5. Карлаш, Ю. В., & Красінько, В. О. (2022). Основи проєктування біотехнологічних виробництв.
6. Ліновицька, В. М., Поліщук, В. Ю., Дзигун, Л. П., Тітова, Л. О., & Іванова, Т. С. (2022). Біотехнологія сільськогосподарських виробництв: лабораторний практикум.
7. Погарська, В. В., Берестова, А. А., Максимова, Н. П., Павлюк, Р. Ю., & Юр'єва, О. О. (2016). Основи харчових технологій. Навчальний посібник. Ч. 2.

Методичне забезпечення

1. Конспект лекцій «Біотехнологія переробки сировини та кормів»
2. Леонтьєв Д.В., Щербак О.В. Біотехнологія переробки сировини та кормів . – Х.: ХДЗВА, 2013 – 20 с
3. Матеріали курсу у системі Moodle

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

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.