

СИЛАБУС
освітнього компонента
ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА ПРОДУКЦІЇ ТВАРИННИЦТВА
З КОМБІНОВАНИМ СКЛАДОМ СИРОВИНИ

Спеціальність: 204 Технологія виробництва і переробки продукції
тваринництва

Галузь знань: 20 Аграрні науки та продовольство

Рівень освіти	Фахова передвища освіта
Освітньо-професійний ступінь	Фаховий молодший бакалавр
Статус освітнього компонента	Вибірковий
Обсяг вибіркового компонента (кредити ЄКТС/ загальна кількість годин)	3 кредити ЄКТС / 90 годин
Циклова комісія	Технологічних дисциплін
Мова викладання	Українська
Очікувані результати	Результати навчання: – загальні відомості про харчові добавки, переваги і недоліки у їх застосуванні; – перспективи використання харчових добавок; – основні речовини, які впливають на смак, аромат та зовнішній вигляд харчових продуктів; – основні речовини, які змінюють структуру харчових продуктів; – добавки, що уповільнюють псування харчової сировини; – особливості технологій виробництва дитячих молочних продуктів з харчовими добавками; – асортимент молочних продуктів з комбінованим складом сировини; – асортимент м'ясних продуктів з комбінованим складом сировини;

	– правильно поєднати харчові добавки, щоб унеможливити негативний вплив на організм людини; – правильно підбирати і використовувати харчові добавки з урахуванням взаємодії компонентів; – застосовувати білкові препарати тваринного та рослинного походження для виробництва харчових продуктів; – виготовляти концентровані молочно-білкові та м'ясні дитячі харчові продукти; – проводити технологічні процеси виробництва молочних продуктів з комбінованим складом сировини; – відбирати проби і оцінювати якість комбінованих молочних продуктів; – проводити технологічні процеси виробництва м'ясних продуктів з комбінованим складом сировини; – відбирати проби і оцінювати якість комбінованих м'ясних продуктів.
Предмет і завдання вибіркового компонента	Предметом вивчення є сировина тваринного походження, з якої при правильному використанні можна виготовити харчові продукти з комбінованим складом сировини; харчові добавки, які впливають на смакові якості продуктів та добавки, які змінюють структуру і уповільнюють псування продуктів. Основними завданнями ВК є надати здобувачам освіти потрібного обсягу інформації щодо виготовлення харчових продуктів тваринного походження з комбінованим складом сировини, навчитись визначати якість сировини та готової продукції, набути навиків проведення розрахунків сировини для виробництва різноманітних видів продуктів, вивчення технологічних параметрів, властивостей сировини.
Форма підсумкового контролю	Залік
Зміст вибіркового компонента	1. Загальні відомості про харчові добавки. 1.1. Вступ. Загальні відомості про харчові добавки 1.2. Речовини, які впливають на смак, аромат та зовнішній вигляд харчових продуктів

	1.3. Речовини, які змінюють структуру харчових продуктів та добавки, що уповільнюють псування харчової сировини 2. Технології та особливості виробництва продукції тваринництва з комбінованим складом сировини 2.1. Технологія виробництва дитячих харчових продуктів 2.2. Технологія виробництва молочних продуктів з комбінованим складом сировини 2.3. Технологія виробництва м'ясних продуктів з комбінованим складом сировини
Рекомендована література	Базова: 1. ТОВАЖНЯНСЬКИЙ Л., БУХКАЛО С., КАПУСТЕНКО П. Загальна технологія харчової промисловості у прикладах і задачах : підручник. Київ : Центр навчальної літератури, 2021. 832 с. 2. СИРОХМАН І., ЛОЗОВА Т. Товарознавство м'яса і м'ясних товарів : підручник. Київ : Цент навчальної літератури, 2020. 378 с. 3. БІРТА Г. О. Товарознавча характеристика продукції свинарства : навчальний посібник. Київ : Центр навчальної літератури, 2023. 164 с. 4. ЯНЧЕВА М. О., ПЕШУК Л., ДРОМЕНКО О. Фізико-хімічні та біохімічні основи технології м'яса і м'ясних продуктів : навчальний посібник. Київ : Центр навчальної літератури, 2023. 304 с. 5. ПЕЛИХ В. Г., КОВБАСЕНКО В. М., БАЛАБАНОВА І. О. Технологія переробки молока : навчально-методичний посібник. Одеса : ОЛДІ-ПЛЮС, 2021. 166 с. 6. ГРЕК О. В., СКОРЧЕНКО Т. А. Технологія комбінованих продуктів на молочній основі : підручник. Київ : НУХТ, Редакційно-видавничий центр, 2012. 362 с. 7. КЛИМЕНКО М. М., ВІННІКОВА Л. Г., БЕРЕЗА І. Г. Технологія м'яса та м'ясних продуктів : підручник. Київ : Вища освіта, 2006. 640 с. 8. МАШКІН М. І., ПАРИШ Н. М. Технологія виробництва молока і молочних продуктів : навчальне видання. Київ : Вища освіта, 2006. 351 с.

	9. Касянчук В. В., Микитюк П. В., Олійник Л. В. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології переробки продуктів тваринництва : підручник. Вінниця : Нова книга, 2007. 480 с. 10. Вінникова Л. Г. Теорія і практика переробки м'яса : підручник. Ізмаїл : СМІЛ, 2000. 172 с. Додаткова: 1. Харчові добавки URL: https://uk.wikipedia.org/wiki/Харчові_добавки 2. Таблиця харчових Е-добавок URL: http://dobavkam.net/additives 3. Все про Е-добавки та склад продуктів URL: https://uk.dobavkam.net/documents/zagalne-zakonodavstvo 4. МОЗ України Наказ від 08.01.2024 № 45 «Про затвердження Вимог до харчових ароматизаторів, Вимог до харчових добавок та Вимог до харчових ензимів» URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0119-24#Text 5. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-вр#n1536 6. Ломницька Я. Ф., Василечко В. О. Хімічний склад ґрунтів, вод, продуктів харчування, їхнє забруднення: курс лекцій частина 2. Львів, 2014. 123 с. URL: https://chem.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2016/10/Частина-1.pdf 7. Ломницька Я. Ф., Василечко В. О. Хімічний склад продуктів харчування та їхній аналіз : курс лекцій частина 2. Львів, 2017. 116 с. URL: https://chem.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2016/10/Частина-2.pdf
Форми організації освітнього процесу та види навчальних занять	Форми: навчальні заняття, самостійна робота, контрольні заходи. Види: лекція, лабораторне, практичне, індивідуальне заняття, консультація.
Пререквізити (вже	Освітні компоненти: Вступ до спеціальності,

засвоєні освітні компоненти, які необхідні для вивчення ВК)	Безпека життєдіяльності з основами охорони праці, Інформатика та комп'ютерна техніка, Біобезпека в галузі тваринництва, Економіка виробництва продукції тваринництва з основами бухгалтерського обліку, Ознайомлювальна практика.
Постреквізити (освітні компоненти, які можуть вивчатись після засвоєння ВК)	Освітні компоненти: Технологія виробництва молока і яловичини, Технологія виробництва продукції свинарства, Технологія виробництва продукції птахівництва, Стандартизація продукції тваринництва, Технологія переробки продукції тваринництва з основами виробничої санітарії, Основи підприємництва, менеджменту і маркетингу.
Критерії оцінювання	Рівні навчальних досягнень здобувачів ФПО Високий рівень. Оцінка «відмінно» Оцінюється завдання, що містить відповіді, в яких навчальний матеріал відтворюється в повному обсязі, відповідь правильна, обґрунтована, логічна, містить аналіз і систематизацію, зроблені аргументовані висновки. Здобувач освіти активно працює протягом усього курсу і показує при цьому глибоке оволодіння лекційним матеріалом, здатний висловити власне ставлення до альтернативних міркувань з конкретної проблеми, проявляє вміння самостійно та аргументовано викладати матеріал. Практичне завдання виконане правильно, як з використанням типового алгоритму, так і за самостійно розробленим алгоритмом. Достатній рівень. Оцінка «добре» Оцінюється завдання, що містить відповіді, в яких відтворюється значна частина навчального матеріалу. Здобувач освіти виявляє знання і розуміння основних положень з освітнього компонента, певною мірою може аналізувати матеріал, порівнювати та робити висновки. Здобувач освіти активно працює протягом усього курсу, питання висвітлює повно, висвітлення їх завершене висновками, виявлене вміння аналізувати факти й події, а також виконувати навчальні завдання. У відповідях допущені несуттєві помилки, в усіх відповідях - неточності, деякі незначні помилки, має

	місце недостатня аргументованість при викладення матеріалу, нечітко виражене ставлення слухача до фактів. Середній рівень. Оцінка «задовільно» Оцінюється завдання, що містить відповіді, в яких відтворюються основні положення навчального матеріалу на рівні запам'ятовування без достатнього розуміння; здобувач освіти у цілому оволодів суттю питань з даної теми, виявляє знання лекційного матеріалу, навчальної літератури, намагається аналізувати факти й події, робити висновки. Але на заняттях поводить себе пасивно, відповідає лише за викликом викладача, дає неповні відповіді на запитання, припускається грубих помилок при висвітленні теоретичного матеріалу. У практичних завданнях припущені несуттєві помилки. Початковий рівень. Оцінка «незадовільно» Оцінюється завдання, що не виконане, або містить відповіді на рівні елементарного відтворення окремих фактів, елементів, об'єктів, фрагментів навчального матеріалу. Здобувач освіти виявив неспроможність висвітлити питання чи питання висвітлені неправильно, безсистемно, з грубими помилками, відсутні розуміння основної суті питань, висновки, узагальнення. У відповідях та практичному завданні припущені суттєві помилки.
Забезпечення організації викладання ВК	http://college-lnuvmbt.kl.com.ua/wp-content/uploads/2023/11/положення-про-ООП-2023.pdf
Інформація про викладача	Галина МОСІЙЧУК, викладач вищої кваліфікаційної категорії, викладач-методист http://college-lnuvmbt.kl.com.ua/about-us-2/teachers/ http://mdl-college-lnuvmbt.com/