

СИЛАБУС
освітнього компонента
ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА ПРОДУКЦІЇ ТВАРИННИЦТВА
З КОМБІНОВАНИМ СКЛАДОМ СИРОВИНИ

Освітньо-професійна програма: Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва

Спеціальність: Н2 Тваринництво

Галузь знань: Н Сільське, лісове, рибне господарство та ветеринарна медицина

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: <ul style="list-style-type: none">– 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;

	<ul style="list-style-type: none"> – 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.
<p>Предмет і завдання вибіркового компонента</p>	<p>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.</p> <p>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.</p>
<p>Форма підсумкового контролю</p>	<p>Залік</p>
<p>Зміст вибіркового компонента</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Загальні відомості про харчові добавки. <ol style="list-style-type: none"> 1.1. Вступ. Загальні відомості про харчові добавки 1.2. Речовини, які впливають на смак, аромат та зовнішній вигляд харчових продуктів

	<p>1.3. Речовини, які змінюють структуру харчових продуктів та добавки, що уповільнюють псування харчової сировини</p> <p>2. Технології та особливості виробництва продукції тваринництва з комбінованим складом сировини</p> <p>2.1. Технологія виробництва дитячих харчових продуктів</p> <p>2.2. Технологія виробництва молочних продуктів з комбінованим складом сировини</p> <p>2.3. Технологія виробництва м'ясних продуктів з комбінованим складом сировини</p>
<p>Рекомендована література</p>	<p>Базова:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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.

	<p>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.</p> <p>10. Вінникова Л. Г. Теорія і практика переробки м'яса : підручник. Ізмаїл : СМІЛ, 2000. 172 с.</p> <p>Додаткова:</p> <p>1. Харчові добавки URL: https://uk.wikipedia.org/wiki/Харчові_добавки</p> <p>2. Таблиця харчових Е-добавок URL: http://dobavkam.net/additives</p> <p>3. Все про Е-добавки та склад продуктів URL: https://uk.dobavkam.net/documents/zagalne-zakonodavstvo</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>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</p>
<p>Форми організації освітнього процесу та види навчальних занять</p>	<p>Форми: навчальні заняття, самостійна робота, контрольні заходи.</p> <p>Види: лекція, лабораторне, практичне, індивідуальне заняття, консультація.</p>
<p>Пререквізити (вже</p>	<p>Освітні компоненти: Вступ до спеціальності,</p>

<p>засвоєні освітні компоненти, які необхідні для вивчення ВК)</p>	<p>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.</p>
<p>Постреквізити (освітні компоненти, які можуть вивчатись після засвоєння ВК)</p>	<p>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.</p>
<p>Критерії оцінювання</p>	<p>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 усних відповідях - неточності, деякі незначні помилки, має</p>

	<p>місце недостатня аргументованість при викладення матеріалу, нечітко виражене ставлення слухача до фактів.</p> <p>Середній рівень. Оцінка «задовільно»</p> <p>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.</p> <p>Початковий рівень. Оцінка «незадовільно»</p> <p>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.</p>
<p>Забезпечення організації викладання ВК</p>	<p>http://college-lnuvmbt.kl.com.ua/wp-content/uploads/2023/11/положення-про-ООП-2023.pdf</p>
<p>Інформація про викладача</p>	<p>Галина МОСІЙЧУК, викладач вищої кваліфікаційної категорії, викладач-методист</p> <p>http://college-lnuvmbt.kl.com.ua/about-us-2/teachers/</p> <p>http://mdl-college-lnuvmbt.com/</p>