

СИЛАБУС
навчальної дисципліни
«Технологія переробки
сільськогосподарської продукції»

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО НАВЧАЛЬНУ ДИСЦИПЛІНУ

Рівень вищої освіти	<i>Другий (магістерський) рівень</i>
Код і найменування спеціальності	015 Професійна освіта (Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології)
Тип і назва освітньої програми	Професійна освіта (Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології)
Курс, семестр	Курс – 1, семестр – 1
Обсяг і форма семестрового контролю з навчальної дисципліни	Кількість кредитів ЄКТС – 3, Загальна кількість годин – 90, із яких: лекцій – 16 год., практичних – 14 год. Форма семестрового контролю – залік
Мова викладання	Державна
факультет, кафедра	Інженерно-технологічний факультет Кафедри механічної та електричної інженерії
Контактні дані розробника	Петраш Олександр Васильович, кандидат технічних наук, доцент <i>Контакти:</i> ауд. 326 (навчальний корпус №3) e-mail: oleksandr.petrash@pdau.edu.ua https://www.pdau.edu.ua/people/petrash-oleksandr-vasylovych

МІСЦЕ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ В ОСВІТНІЙ ПРОГРАМІ

Статус навчальної дисципліни	Обов'язковий компонент
Передумови для вивчення навчальної дисципліни	Базові знання з біології та хімії, фізики, математики, мікробіології, основ економіки, сучасних технологій і засобів механізації аграрного виробництва
Компетентності	<i>загальні:</i> ЗК 1. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу. ЗК 2. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел. ЗК 3. Здатність спілкуватися з представниками інших професійних груп різного рівня (з експертами з інших галузей знань / видів економічної діяльності). ЗК 6. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо. <i>фахові:</i> СК 9. Здатність застосовувати сучасні методи та інструменти для дослідження та розробки технологій переробки сільськогосподарської продукції.
Програмні результати навчання / Результати навчання	РН 2. Ефективно використовувати сучасні цифрові інструменти, інформаційні технології та ресурси у професійній, інноваційній та/або дослідницькій діяльності. РН 3 Ефективно формувати комунікаційну стратегію, здійснювати ділову комунікацію і доносити зрозуміло і недвозначно свої думки та аргументи до фахівців та широкого загалу, вести професійну дискусію. РН 12. Створювати та досліджувати моделі технологічних

	процесів переробки сільськогосподарської продукції, оцінювати їх адекватність, визначати межі застосовності.
РОЛЬ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ У ФОРМУВАННІ СОЦІАЛЬНИХ НАВИЧОК (SOFT SKILLS)	
Опанування соціальних навичок «soft skills» (так звані «м'які навички», «універсальні навички», «навички успішності») дає змогу випускникам бути успішними на своєму робочому місці. ОК задіяна у формуванні навичок комунікації, креативності, відповідальності, критичного мислення, здатності логічно і системно мислити.	
МЕТА ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	
Набуття необхідних знань та вмінь у галузях переробної промисловості, які дають змогу керувати процесами та технологічними операціями переробки сільськогосподарської продукції, оцінювати якість продуктів із сировини рослинного та тваринного походження, оптимізувати технологічні процеси згідно принципів нутриціології, енергозбереження та мінімізації відходів.	
ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	
Тема 1. Стратегії інноваційного розвитку у переробній галузі. Тема 2. Інновації як складова ефективного розвитку зернопереробних підприємств. Тема 3. Новітні підходи для ефективного переробки сільськогосподарських тварин. Тема 4. Передові технології виробництва консервованої продукції. Тема 5. Інноваційні технології цехів по комплексній переробці молочної сировини. Тема 6. Інновації та наука сироваріння. Передові технології виробництва сирів. Тема 7. Крафтове виробництво у сфері переробки аграрної продукції. Тема 8. Сучасні безвідходні та ресурсозберігаючі технології переробки сільськогосподарської продукції.	
МЕТОДИ НАВЧАННЯ І ВИКЛАДАННЯ	
<ul style="list-style-type: none"> – словесні методи: лекція; розповідь-пояснення; – наочні методи: демонстрування, ілюстрування; – практичні методи: вправи, робота з навчально-методичною літературою (тезування, анотування); – частково-пошуковий; – інтерактивні методи: мозковий штурм, проектування професійних ситуацій, дискусії; – бінарні методи; – комп'ютерні і мультимедійні методи: використання мультимедійних презентацій та відеоконтенту. 	
ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ	
Схема нарахування балів, шкала та критерії оцінювання результатів навчання	Наведені у Додатку до силабусу
ПОЛІТИКА ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ ТА ОЦІНЮВАННЯ	
щодо термінів виконання та перескладання	Практичні роботи, завдання зі самостійної роботи, які здаються з порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (-30%). Перескладання поточного та підсумкового контролю відбуваються за наявності поважних причин з дозволу деканату.
- щодо академічної доброчесності	Здобувач вищої освіти повинен дотримуватись Кодексу академічної доброчесності та Кодексу про етику викладача та здобувача вищої освіти ПДАУ.
- щодо відвідування занять	Відвідування занять є обов'язковим. Усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін.

<p>- щодо зарахування результатів неформальної / інформальної освіти</p>	<p>На здобувачів вищої освіти поширюється право про визнання результатів навчання, набутих у неформальній / інформальній освіті перед опануванням даної освітньої компоненти. Набуття відповідних результатів навчання можливе після успішного опанування курсів на різноманітних навчальних платформах. Особливості такого навчання та визнання його результатів регламентовані відповідним Положенням ПДАУ.</p>
<p>- щодо оскарження результатів оцінювання</p>	<p>Здобувач освіти має право звернутися до викладача з проханням надати роз'яснення щодо отриманої оцінки. У разі неможливості спільного врегулювання ситуації здобувач вищої освіти має право оскаржити результати контрольних заходів Процедура оскарження результатів регламентована відповідним Положенням ПДАУ.</p>
<p align="center">РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ</p>	
<p align="center"><i>Основна</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Віннікова Л.Г., Поварова Н.М., Синиця О.В. Основи птахівництва та переробки птиці. Київ: Освіта України. 2020. 216 с. 2. Гніцевич В. А. Харчові технології. Технологія продуктів тваринного походження : навч. посіб. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2022. 246 с. 3. Гніцевич В. А., Никифоров Р. П., Слащева А. В. Харчові технології. Технологія продуктів рослинного походження : навч. посіб. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2021. 267 с. 4. Конспект лекцій для здобувачів вищої освіти денної та заочної форм навчання з дисципліни «Відходи тваринництва та їх переробка» / уклад. С. Ульянко. Полтава : РВВ ПДАА, 2021. 107 с. 5. Костенко В. І. Технологія виробництва молока та яловичини : практикум. Київ : Центр учбової літератури, 2021. 399 с. <p align="center"><i>Допоміжна</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Манолі Т.А., Нікітчина Т.І., Кушніренко Н.М., Глушков О. А. Технологічний інжиніринг підприємств галузі: Посібник до практичних занять. Одеська національна академія харчових технологій, 2018. 102 с. 2. Пешук Л. В. Технологія переробки вторинних продуктів м'ясої галузі : підручник. Київ : Центр учбової літератури, 2021. 365 с. 3. Borodai A. B., Horobets O. M., Khomych G. P., Levchenko Yu V. Matsuk Yu Use of fruit raw materials as source of organic acids in the technology of small flat semi-finished. Journal of Chemistry and Technologies. Vol. 30 No. 4 (2022). P. 613-626 4. Khomych G., Horobet A., Levchenko Y. Krusir G. Development of Resource Effective and Cleaner gies Using the Waste of Plant Raw Materials. Journal of Ecological Engineering. 2020. V. 21 (4), P. 178–184. 5. Boroday A., Horobets A., Levchenko Y., Choni I. The use of sweet potatoes in the technology of cake dough products. Scientific Messenger of LNU of Veterinary Medicine and Biotechnologies. Series: Food Technologies. № 22 (94), 2020. С. 13-17. 6. Khomych G., Horobet A., Levchenko Y. Influence of henomeles processing products on the process oa steaming yeast products. Наукові праці Національного університету харчових технологій. Том 26. № 1. С. 14–21. 7. Рожко І. С. Основи переробки соковитої продукції : навч. посіб. Дубляни, 2019. 112 с. 	
<p>Реквізити затвердження</p>	<p>Затверджено на засіданні кафедри механічної та електричної інженерії протокол від 2 вересня 2024 р. № 1</p>

Додаток до силябусу

**СХЕМА НАРАХУВАННЯ БАЛІВ, ШКАЛА ТА КРИТЕРІЇ
ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ**

Схема нарахування балів з навчальної дисципліни

Назва теми	Форми контролю результатів навчання здобувачів вищої освіти				Разом
	Опитування	Виконання вправ на практичних заняттях	Виконання завдань самостійної роботи	Виконання тестів	
Тема 1. Стратегії інноваційного розвитку у переробній галузі.	-	-	-		-
Тема 2. Інновації як складова ефективного розвитку зернопереробних підприємств	2	5	5		12
Тема 3. Новітні підходи для ефективної переробки сільськогосподарських тварин	2	5	5		12
Тема 4. Передові технології виробництва консервованої продукції	2	5	5		12
Тема 5. Інноваційні технології цехів по комплексній переробці молочної сировини.	2	5	5		12
Тема 6. Інновації та наука сироваріння. Передові технології виробництва сирів.	2	5	5		12
Тема 7. Крафтове виробництво у сфері переробки аграрної продукції	-	5	-		5
Тема 8. Сучасні безвідходні та ресурсозберігаючі технології переробки сільськогосподарської продукції	-	5	5	25	35
Разом	10	35	30	25	100

**Шкала та критерії оцінювання
результатів навчання здобувачів вищої освіти**

Виконання вправ на практичних заняттях

Кількість балів	Критерії оцінювання
0	вправа не виконана, відсутність відповідей, розв'язків, отриманих завдань
1	вправа виконана частково і не вірно, з суттєвими помилками
2	вправа виконана частково з суттєвими помилками і недоліками,
3	вправа виконана повністю з суттєвими помилками і недоліками
4	вправа виконана вірно з несуттєвими помилками або неточностями, продемонстровано здатність до досліджень моделей технологічних

	процесів переробки сільськогосподарської продукції
5	вправа виконана у повному обсязі, продемонстровано здатність до побудови і досліджень моделей процесів технологічних процесів переробки сільськогосподарської продукції
<i>Опитування</i>	
Кількість балів	Критерії оцінювання
0	відсутність відповіді, не знання теоретичного матеріалу
1	часткова відповідь з помилками і недоліками
2	повна, вичерпна відповідь, високий рівень знань, здатність доносити зрозуміло і недвозначно свої думки та аргументи до фахівців та широкого загалу, вести професійну дискусію, використовувати сучасні інформаційні технології
<i>Виконання завдань самостійної роботи</i>	
Кількість балів	Критерії оцінювання
0	не виконання завдання, не здатність створювати та досліджувати моделі технологічних процесів переробки сільськогосподарської продукції
1	початкове виконання завдання, поверхневий аналіз та дослідження моделей технологічних процесів переробки сільськогосподарської продукції.
2	часткове виконання завдання з помилками і неточностями, поверхневий аналіз та дослідження моделей технологічних процесів переробки сільськогосподарської продукції
3	повне виконання завдання з суттєвими помилками, задовільна здатність створювати та досліджувати моделі технологічних процесів переробки сільськогосподарської продукції,
4	виконання завдання в повному обсязі з несуттєвими помилками, здатність здійснювати аналіз моделей технологічних процесів переробки сільськогосподарської продукції
5	вичерпне виконання завдання, ґрунтовний аналіз та оцінка необхідної інформації, здатність до побудови і досліджень моделей технологічних процесів переробки сільськогосподарської продукції та використовувати сучасні інформаційні технології
<i>Виконання тестів</i>	
Кількість балів	Критерії оцінювання
0-25	тест складається з 25 питань
0	неправильна відповідь на запитання, недостатні знання теоретичного матеріалу
1	вірна відповідь, знання теоретичного матеріалу