

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПОЛТАВСЬКА ДЕРЖАВНА АГРАРНА АКАДЕМІЯ

Факультет технології виробництва і переробки продукції тваринництва

КАФЕДРА ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

СИЛАБУС
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

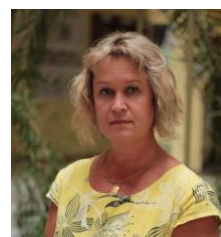
КОМПЛЕКСНА ПЕРЕРОБКА ВТОРИННОЇ РОСЛИННОЇ ТА ТВАРИННОЇ СИРОВИНИ

Освітньо-професійна програма Харчові технології
спеціальність 181 Харчові технології
галузь знань 18 Виробництво та технології
освітній ступінь Бакалавр

Розробник

Кайнаш Алла –

доцент кафедри харчових технологій,
к.т.н, доцент



Гарант ОПП

Ножечкіна – Єрошенко Галина –

професор кафедри харчових технологій,
к.т.н, доцент



Полтава
2020 р.

Опис навчальної дисципліни та інформація про розробника

Назва навчальної дисципліни	КОМПЛЕКСНА ПЕРЕРОБКА ВТОРИННОЇ РОСЛИННОЇ ТА ТВАРИННОЇ СИРОВИНИ фахова вибіркова дисципліна
Назва структурного підрозділу	 Кафедра харчових технологій
Контактні дані розробників, які залучені до викладання	<i>Викладач:</i> КАЙНАШ Алла , кандидат технічних наук, доцент <i>Контакти:</i> ауд. 502 К, (корпус 5-К)  : alla.kainash@pdaa.edu.ua ,  : +380666074584, <i>сторінка викладача:</i> https://www.pdaa.edu.ua/people/kaynash-alla-petrivna
Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський) рівень
Спеціальність	181 Харчові технології
Попередні умови для вивчення дисципліни	Базові знання з хімії, біохімії, технології молока і молочних продуктів, технології м'яса і м'ясних продуктів, технології бродильних виробництв, технології консервування плодів і овочів, технології хліба, макаронних виробів та харчоконцентратів, технології цукру та кондитерських виробів.
Мова викладання	Державна

Мета вивчення навчальної дисципліни надання здобувачам необхідних теоретичних знань з основ комплексної переробки вторинної сировини рослинного та тваринного походження.

Основні завдання навчальної дисципліни: вивчення класифікації, хімічного складу, властивостей, ветеринарно-санітарних вимог вторинної сировини м'ясної галузі; комплексної переробки крові на харчові та технічні цілі та її використання; отримання та переробки ендокринно-ферментної і спеціальної сировини; способів переробки кісток тварин, використання продуктів їх переробки; переробки вторинної сировини молочної галузі; переробка вторинної сировини з гідро біонтів; переробки вторинних сировинних ресурсів цукрової галузі; переробки вторинної сировини пивоварного виробництва та виноробства; переробки вторинних сировинних ресурсів олійно-жирової промисловості; переробки вторинної сировини зернопереробної та спиртової галузі; переробки вторинної сировини плодоовочевої промисловості.

Заплановані результати навчання:

Компетентності:	
загальні	фахові
Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.	Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.
Програмні результати навчання:	
5. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення. 29. Вміти розв'язувати проблеми сьогодення галузей харчової промисловості шляхом впровадження новітніх технологій, аналізуючи передумови їх виникнення.	

Програма навчальної дисципліни:

Розділ 1. Комплексна переробка вторинної тваринної сировини.

Тема 1. Загальне поняття про комплексну переробку вторинної сировини харчової промисловості. Предмет, мета, задачі навчальної дисципліни.

Тема 2. Комплексна переробка вторинної сировини м'ясної галузі: класифікація, хімічний склад, властивості, ветеринарно-санітарні вимоги.

Тема 3. Комплексна переробка та використання крові на харчові та технічні цілі.

Тема 4. Ендокринно-ферментна і спеціальна сировина – отримання та переробка.

Тема 5. Способи переробки кісток тварин, використання продуктів переробки.

Тема 6. Переробка вторинної сировини молочної галузі.

Тема 7. Переробка вторинної сировини з гідробіонтів.

Розділ 2. Комплексна переробка вторинної рослинної сировини.

Тема 8. Переробка вторинних сировинних ресурсів цукрової галузі.

Тема 9. Переробка вторинної сировини пивоварного виробництва та виноробства.

Тема 10. Переробка вторинних сировинних ресурсів олійно-жирової промисловості.

Тема 11. Переробка вторинної сировини зернопереробної та спиртової галузі.

Тема 12. Переробка вторинної сировини плодоовочевої промисловості.

Розподіл навчальної дисципліни за видами занять та годинами навчання

Елементи характеристики	Денна форма навчання
	набір 2020 р.
Рік навчання (курс)	IV
Семестр	8
Лекції (годин)	16,0
Практичні (годин)	24,0
Самостійна робота (годин)	80,0

Система нарахування балів

Накопичування балів з навчальної дисципліни	
види навчальної роботи	максимальна кількість балів
Ведення конспекту лекцій	16,0
Виконання вправ на практичних заняттях	48,0
Виконання завдань самостійної роботи	24,0
Контрольна робота	12,0
Максимальна кількість балів	100,0

Система оцінювання навчальних досягнень студентів національна та ЄКТС

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ЄКТС	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90-100	A	відмінно	зараховано
82-89	B	добре	
74-81	C		
64-73	D	задовільно	
60-63	E		
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
1-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

Трудоємність:

Загальна кількість годин – 120 год.

Кількість кредитів – 4,0

Форма семестрового контролю – залік



Інформаційні джерела:

1. Васюкова, Г. Т., Ющенко Л. П. Переробка риби на харчових підприємствах малої потужності : навч. посіб. Київ : Кондор, 2011. 96 с.
2. Віннов О. С., Бандуренко Г. М. Технологія виготовлення рибного борошна : навч.-метод. посіб. Київ : 2012. 133 с.
3. Грек О. В., Поліщук Г. Є., Онопрійчук О. О. Технологія продуктів зі знежиреного молока, молочної сироватки і маслянки. Київ : НУХТ, 2011. 210 с.
4. Гулий І. С. Виробництво та використання пектинів у харчовій промисловості / за ред. Гулого І. С., Купчика М. П. Харків : Видавець Шуст А. І. , 2001. 101 с.
5. Домарецький В. А. Технологія солоду і пива : підручник. Київ : ІНКІОС, 2004. 544 с.
6. Домарецький В. А., Прибильський В. Л., Михайлов М. Г. Технологія екстрактів, концентратів і напоїв із рослинної сировини : підруч. Вінниця : «Нова книга», 2005. 408 с.
7. Кошова В. М. Безвідходні технології продуктів бродіння і виноробства: конспект лекцій. Реєстраційний номер електронного конспекту у НМУ №64.49-22.05. 2018. 108 с.
8. Ліпець А. А. Технологія крохмалю та крохмалепродуктів : навч. посіб. Київ : НУХТ, 2003. 168 с.
9. Мембранні процеси в технології переробки після спиртової зернової барди : монографія / Мирончук В. Г., Дейниченко Г. В., Корнієнко Л. В., Змієвський Ю. Г. Київ : НУХТ, 2016. 156 с.
10. Пешук Л. В. Технологія переробки вторинних продуктів м'ясної галузі : підручник. Київ : «Центр учбової літератури», 2018. 366 с.
11. Промислові технології переробки м'яса, молока та риби : підручник / Перцевий Ф. В., Терешкін О. Г., Гурський П. В. та ін. ; за ред. Перцевого Ф. В., Терешкіна О. Г., Гурського П. В. Київ : Інкос, 2014. 340 с.
12. Технології поводження з відходами харчових виробництв : навч. посіб. / Крусір Г. В., Шевченко Р. І., Русева Я. П. та ін. Одеса : Астропринт, 2014. 400 с.
13. Фізико-хімічні і біологічні основи консервного виробництва / Флауменбаум Б. Л., Безусов А. Т., Сторожук В. М., Хомич Г. П. Одеса : Друк, 2006. 400 с.
14. Храмов А. Г., Нестеренко П. Г. Технология продуктов из молочной сыворотки : учеб. пособие. Москва : ДеЛи принт, 2004, 587 с.