

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ПОЛТАВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

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  
**Будник Ніна** –  
доцент кафедри харчових технологій,  
к.т.н, доцент



Полтава  
2021 р.

## Опис навчальної дисципліни та інформація про розробника

<b>Назва навчальної дисципліни</b>	<b>КОМПЛЕКСНА ПЕРЕРОБКА ВТОРИННОЇ РОСЛИННОЇ ТА ТВАРИННОЇ СИРОВИНИ</b> вибіркова фахова дисципліна
<b>Назва структурного підрозділу</b>	 Кафедра харчових технологій
<b>Контактні дані розробників, які залучені до викладання</b>	<i>Викладач:</i> <b>КАЙНАШ Алла</b> , кандидат технічних наук, доцент <i>Контакти:</i> ауд. 502 К, (корпус 5-К)  : <a href="mailto:alla.kainash@pdaa.edu.ua">alla.kainash@pdaa.edu.ua</a> ,  : +380666074584, <i>сторінка викладача:</i> <a href="https://www.pdaa.edu.ua/people/kaynash-alla-petrivna">https://www.pdaa.edu.ua/people/kaynash-alla-petrivna</a>
<b>Рівень вищої освіти</b>	Перший (бакалаврський) рівень
<b>Спеціальність</b>	181 Харчові технології
<b>Попередні умови для вивчення навчальної дисципліни</b>	Не передбачено
<b>Мова викладання</b>	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:

<b>Компетентності:</b>	
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 та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів комплексної переробки вторинної сировини.
<b>Програмні результати навчання:</b>	
Д (додатковий). Вміти розробляти та удосконалювати існуючі технології харчових виробництв із метою впровадження нових технологій комплексної переробки вторинної сировини.	

### **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 2021 р.
Рік навчання (курс)	III
Семестр	5
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
Конспектування та захист лекційного матеріалу	16,0
Виконання вправ на практичних заняттях	48,0
Виконання завдань самостійної роботи	24,0
Підсумкова 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

### **Трудомісткість:**

Загальна кількість годин – 120 год.

Кількість кредитів – 4,0

Форма семестрового контролю – залік

Сторінка курсу на платформі Moodle - <https://moodle.pdaa.edu.ua/course/view.php?id=5085>



### **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. Храмцов А. Г., Нестеренко П. Г. Технология продуктов из молочной сыворотки : учеб. пособие. Москва : ДеЛи принт, 2004, 587 с.