



СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ

«Біологічно-активні речовини з тваринницької сировини»

Ступінь вищої освіти - **Магістр**

Спеціальність 181 Харчові технології

Освітньо-професійна програма «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса»

Рік навчання 2, семестр 3

Форма здобуття вищої освіти денна (денна, заочна)

Кількість кредитів ЄКТС 4

Мова викладання українська

Лектор навчальної
дисципліни
Контактна інформація
лектора (e-mail)
URL ЕНК на
навчальному порталі
НУБіП України

Штонда Оксана Анатоліївна

oasht@ukr.net

<https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=2867>

ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

Курс «Біологічно-активні речовини з тваринницької сировини» є завершальним курсом, вивчення якого дає змогу завершити на останньому етапі навчання спеціальну підготовку майбутніх магістрів харчової, зокрема м'ясної промисловості, здатних до активної та творчої трудової діяльності; у доступній формі викласти відомості щодо основних технологічних процесів, головних виробництв харчової промисловості; ознайомити з основною сировиною і асортиментом виробництв м'ясної галузі; ознайомити студентів з основними видами біологічно активних речовин з органів тварин відповідно до кваліфікаційної характеристики освітньої програми «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса».

Предметом дисципліни „Біологічно-активні речовини з тваринницької сировини” є можливість - вільно володіти теоретичними і практичними питаннями щодо технології збору спеціальної сировини та її первинною обробкою; засвоїти основні способи консервування і транспортування ендокринно-ферментної сировини. ознайомитися із технологіями біологічно-активних речовин, що отримують з тканин забійних сільськогосподарських тварин.

Головне завдання курсу полягає в отриманні знань і вмінь із технології переробки продукції тваринного походження, методів вибору раціональних технологій переробки сировини, організації технологічного контролю та їх застосування в практичній роботі. У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен знати характеристику сировини для виробництва органопрепаратів, її хімічний склад; вимоги до збору спеціальної сировини та первинною переробкою; способи консервування даної сировини, технологію органопрепаратів.

Компетентності ОП:

- інтегральна компетентність:

Здатність розв'язувати задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері харчових технологій

- спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК):

СК 1. Здатність обирати та застосовувати спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади, науково обґрунтовані методи та програмне забезпечення для проведення наукових досліджень у сфері харчових технологій.

СК 3. Здатність захищати інтелектуальну власність у сфері харчових технологій.

Програмні результати навчання (ПРН) ОП:

ПРН 01. Відшукувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій.

ПРН 02. Приймати ефективні рішення, оцінювати і порівнювати альтернативи у сфері харчових технологій, у тому числі у невизначених ситуаціях та за наявності ризиків, а також в міждисциплінарних контекстах.

ПРН 03. Застосовувати спеціальне обладнання, сучасні методи та інструменти, у тому числі математичне і комп'ютерне моделювання для розв'язання складних задач у харчових технологіях.

ПРН 07. Мати спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у сфері харчових технологій, зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців.

ПРН 08. Здійснювати захист інтелектуальної власності у сфері харчових технологій, виконувати відповідні патентні дослідження, готувати документи на отримання патентів на винаходи і корисні моделі.

ПРН 09. Вільно володіти державною та іноземною мовами для обговорення професійної діяльності, результатів досліджень та інновацій у сфері харчових технологій.

ПРН 10. Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати, аргументувати висновки.

ПРН 11. Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів.

СТРУКТУРА ДИСЦИПЛІНИ

Тема	Години (лекції/лабораторні, практичні, семінарські/ самостійні)	Результати навчання	Завдання	Оцінювання
3 семестр				
Модуль 1. Класифікація біологічно-активних речовин з тваринницької сировини. Ендокринна та ферментна сировина.				35
Тема 1 Вступна лекція..	1/6/3	<i>Знати</i> предмет та завдання дисципліни. Види органопрепаратів, групи гормонів тваринного походження характеристику ферментної та ендокринної сировини, виробництво препаратів з ендокринної та ферментної сировини; технологічні схеми виробництва; основні технічні вимоги, які пред'являють до готових органопрепаратів; дію біологічно-активних речовин на організм людини.	<i>Підготовка до лекцій</i> (попереднє ознайомлення з презентацією та лекцією в eLearn). <i>Виконання та задача лабораторної роботи</i> (в методичних рекомендаціях та самостійно).	<i>Виконання та задача лабораторних робіт</i> – зараховано. <i>Модульна тестова робота</i> в eLearn. <i>Самостійна робота</i> – згідно з журналом оцінювання в
Тема 2 Характеристика сировини для виробництва органопрепаратів.	2/0/7			
Тема 3 Ендокринна сировина та її використання	6/6/8	<i>Вміти</i> визначати		

Тема 4 Ферментна сировина та її використання	4/8/7	показники якості ферментних та гормональних органопрепаратів. Використовувати сучасне лабораторне обладнання та прилади для дослідження фізико-хімічних показників біологічно-активних речовин (ферментів та гормонів).	<i>Виконання самостійної роботи</i> (завдання в методичних рекомендаціях та eLearn). <i>Підготовка та написання модульної контрольної роботи</i> (тестова - в eLearn).	eLearn.
Модуль 2. Спеціальна сировина. Вимоги до переробки, зберігання та транспортування сировини для виробництва органопрепаратів.				35
Тема 5 . Спеціальна сировина та її використання.	4/6/8	Знати: характеристику сировини для виробництва органопрепаратів, її хімічний склад; вимоги до збору спеціальної сировини та первину переробку; методи отримання органопрепаратів; технологічні режими та способи консервування сировини, технологію виготовлення медичних препаратів.	<i>Підготовка до лекцій</i> (попереднє ознайомлення з презентацією та лекцією в eLearn). <i>Виконання та здача лабораторної роботи</i> (в методичних рекомендаціях та самостійно).	<i>Виконання та здача лабораторних робіт</i> – зараховано. <i>Модульна тестова робота</i> в eLearn.
Тема 6. Збір та переробка ендокринно-ферментної сировини	1/8/7	Вміти викласти основні способи консервування і транспортування ендокринно-ферментної та спеціальної сировини Використовувати сучасне лабораторне обладнання та прилади для дослідження органолептичних, фізико-хімічних показників біогенних	<i>Виконання самостійної роботи</i> (завдання в методичних рекомендаціях та eLearn).	<i>Самостійна робота</i> – згідно з журналом оцінювання в eLearn.
Тема 7. Консервування та транспортування ендокринно-ферментної сировини	1/3/10			
Тема 8. Методи отримання ферментних та органопрепаратів.	1/3/10			
		стимуляторів та органопрепаратів.	<i>Підготовка та написання модульної контрольної роботи</i> (тестова - в eLearn).	
Всього за семестр	20/40/60	-	-	70 100*0,7 (максимум 70 балів)
Екзамен				30
Всього за курс				100

ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

Політика щодо дедлайнів та перескладання:	Студент повинен здавати усі роботи в заплановані терміни до закінчення вивчення поточного модуля. Роботи, що здаються з порушенням термінів без поважних причин оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання модульної контрольної роботи відбувається за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний) і дозволяється в термін до закінчення наступного модуля).
Політика щодо академічної доброчесності:	Списування, використанні мобільних девайсів, додаткової літератури під час модульних контрольних робіт, заліків та екзаменів заборонено. Письмові роботи, реферати повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу.
Політика щодо відвідування:	Відвідування лекційних та лабораторних занять є обов'язковим для всіх студентів. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись згідно з індивідуальним навчальним планом, затвердженим у визначеному порядку. Пропущені лекції, після їх опрацювання здобувачем вищої освіти, відпрацьовуються у вигляді співбесіди з викладачем або в он-лайн формі. Пропущені лабораторні заняття відпрацьовуються студентами в лабораторії кафедри.

ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Рейтинг здобувача вищої освіти, бали	Оцінка національна за результати складання екзаменів заліків	
	екзаменів	заліків
90-100	відмінно	зараховано
74-89	добре	
60-73	задовільно	
0-59	незадовільно	не зараховано

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМЦІЇ Основна література

1. Технологія ліків промислового виробництва: підручник для студ. вищ. навч. закл. : в 2-х ч. / В. І. Чуєшов, Є.В. Гладух, І. В. Сайко та ін. – 2-е вид., перероб. і доп. – Х. : НФаУ : Оригінал, 2012. – Ч. 1. – 694 с. : іл.
2. Технологія ліків промислового виробництва: підручник для студ. вищ. навч. закл. : в 2-х ч. / В. І. Чуєшов, Є.В. Гладух, І. В. Сайко та ін. – 2-е вид., перероб. і доп. – Х. : НФаУ : Оригінал, 2013. – Ч. 2. – 638 с. : іл.
3. Смоляр В.І. Фізіологія та гігієна харчування. - К: Здоров'я. 2000. - 336 с.
4. М.М. Клименко, Л.Г. Віннікова, І.Г. Береза та ін. Технологія м'яса та м'ясних продуктів - К.: Вища освіта, 2006. - 640 с.
5. Чайченко Г.М., Цибенко В.О., Сокур В.Д. Фізіологія людини і тварин. – К.: Вища шк., 2003. – 463 с.

Додаткова література

1. Промислова технологія лікарських засобів: базовий підручник для студ. вищ. навч.закладу (фармац. ф-тів) / Є. В. Гладух, О. А. Рубан, І. В. Сайко [та ін.] - Х. : НФаУ : Оригінал, 2016. - 632 с. : іл. - (Серія "Національний підручник").