



СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ «Мікроструктурний аналіз м'яса та м'ясних продуктів»

Ступінь вищої освіти - Магістр
Спеціальність 181 Харчові технології
Освітня програма 805170104 «Технології зберігання,
консервування та переробки м'яса»
Рік навчання 1, семестр 2
Форма навчання денна
Кількість кредитів ЄКТС 4
Мова викладання українська

Лектор курсу
Контактна інформація
лектора (e-mail)
Сторінка курсу в eLearn

д.вет.н., професор Хомич Володимир Тимофійович

<https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=3439>

ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

Навчальна дисципліна «Мікроструктурний аналіз м'яса та м'ясних продуктів» є вибірковою для підготовки магістрів з освітньої програми 805170104 «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса». Знання дисципліни необхідні спеціалістам для оцінки якості та безпечності м'яса і м'ясних продуктів за різних технологій їх виготовлення, переробки і зберігання. При викладанні дисципліни наводяться дані про етапи виготовлення гістопрепаратів з м'яса і м'ясних продуктів для мікроскопічного аналізу (відбір матеріалу та його фіксація, промивання зафіксованого матеріалу і його ущільнення, виготовлення гістозрізів та їх фарбування), про складові м'яса та їх мікроскопічну будову, про мікроструктуру м'яса на різних етапах його дозрівання, про мікроскопічні ознаки свіжого і зіпсованого м'яса, про особливості мікроскопічної будови м'яса і м'ясних продуктів за різних технологій їх зберігання (заморожування, соління, копчення, висушування, виготовлення консервів), про мікроскопічні ознаки харчових і смакових добавок та найбільш поширених фальсифікатів, які недобросовісні підприємці використовують при виготовленні фаршу для виробництва м'ясних продуктів.

СТРУКТУРА КУРСУ

Тема	Години (лекції/лабораторні, практичні, семінарські)	Результати навчання	Завдання	Оцінювання
II семестр				
Модуль 1				
Тема 1. Вступ. Технологія виготовлення гістопрепаратів з м'яса і м'ясних продуктів	2/2	Знати значення дисципліни для оцінки якості м'яса і м'ясних продуктів виготовлених із нього. Знати етапи виготовлення гістопрепаратів із м'яса і м'ясних продуктів. Знати	Здача лабораторної роботи. Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	0-100 балів

		будову світлового мікроскопа і вміти працювати з ним.		
Тема 2. Складові м'яса. Мікроструктура м'язової тканини та її різновидів	2/2	Знати складові м'яса і мікроструктуру м'язової тканини та її різновидів. Вміти на гістопрепаратах розрізняти серцеву, скелетну і гладку м'язову тканину.	Здача лабораторної роботи. Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	0-100 балів
Тема 3. Мікроскопічна будова волокнистої сполучної тканини, жирової, кісткової і хрящової тканин	2/2	Знати мікроскопічні ознаки будови волокнистої сполучної тканини, жирової, кісткової і хрящової тканин. Вміти на гістологічних препаратах розрізняти ці види тканин.	Здача лабораторної роботи. Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	0-100 балів
Тема 4. Особливості мікроструктури м'яса на різних стадіях його дозрівання і при різних технологіях зберігання	2/2	Знати особливості мікроструктури м'яса на різних стадіях його дозрівання і при різних технологіях зберігання. Вміти на гістопрепаратах розрізняти структуру м'яса на різних стадіях його дозрівання і при різних технологіях зберігання.	Підсумкова модульна контрольна робота у формі написання тестів. Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	0-100 балів
Модуль 2				
Тема 5. Найбільш характерні ознаки субпродуктів	3/3	Знати найбільш характерні мікроскопічні ознаки субпродуктів. Вміти диференціювати на гістопрепаратах субпродукти.	Здача лабораторної роботи. Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	0-100 балів
Тема 6. Мікроструктура зіпсованого м'яса і фаршу	2/2	Знати мікроструктуру зіпсованого м'яса. Знати особливості мікроструктури меленого і кутерованого фаршу. Вміти	Здача лабораторної роботи. Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	0-100 балів

		розрізняти на гістопрепаратах кутерований і мелений фарш.		
Тема 7. Мікроскопічні ознаки рослинних і смакових добавок фаршу. Фальсифікати фаршу.	2/2	Знати мікроскопічні ознаки рослинних і смакових добавок фаршу та вміти диференціювати їх на гістопрепаратах. Вміти на гістопрепаратах розрізняти фальсифікати фаршу.	Підсумкова модульна контрольна робота у формі написання тестів. Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	0-100 балів
Всього за 1 семестр				70
Залік				30
Всього за курс				100

ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

<i>Політика щодо дедлайнів та перескладання:</i>	Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання модулів відбувається із дозволу лектора за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
<i>Політика щодо академічної доброчесності:</i>	Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Курсові роботи, реферати повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу
<i>Політика щодо відвідування:</i>	Відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись індивідуально (в он-лайн формі за погодженням із деканом факультету)

ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ СТУДЕНТІВ

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