СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ
«Актуальні проблеми галузі»

Ступінь вищої освіти - Магістр
Спеціальність 181 «Харчові технології»
Освітня програма «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса»
Рік навчання 2024/2025, **семестр** 1
Форма здобуття вищої освіти денна, заочна
Кількість кредитів ЄКТС 9,0
Мова викладання українська

Лектор навчальної дисципліни	Баль-Прилипко Лариса Вацлавівна
Контактна інформація лектора (e-mail)	bplv@ukr.net
URL ЕНК на навчальному порталі НУБіП України	https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=371

ОПИС ДИСЦИПЛІНИ
(до 1000 друкованих знаків)

Курс **«Актуальні проблеми галузі»** є комплексною дисципліною, яка передбачає набуття студентами, які навчаються за спеціальністю 181 «Харчові технології», сучасних теоретичних і практичних основ актуальних і ресурсозаощаджуючих технологій виробництва нових м'ясних і комбінованих продуктів на м'ясній основі та підвищення терміну їх зберігання.

Метою вивчення дисципліни є формування у студентів професійних знань по удосконаленню технологічних процесів, спрямованих на ресурсо- та енергозбереження, отримання високоякісних м'ясних продуктів високої біологічної цінності та тривалого строку зберігання. Дисципліна закладає базу знань і дає майбутнім спеціалістам можливість побудувати технологічні процеси по виготовленню конкурентоздатних м'ясних виробів при мінімальних витратах сировини і енергії.

У результаті вивчення вибіркового компоненту здобувачі вищої освіти оволодіють такими

компетентностями:

інтегральна компетентність:

Здатність розв'язувати задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері харчовихтехнологій.

загальні компетентності (ЗК):

ЗК 2. Здатність проводити дослідження на відповідному рівні.

ЗК 3. Здатність генерувати нові ідеї (креативність).

ЗК 4. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо.

ЗК 5. Здатність працювати в міжнародному контексті.

фахові (спеціальні) компетентності (ФК):

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

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

СК 6. Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі.

СК 7. Здатність розробляти та реалізовувати комерційні та науково-технічні проекти у сфері харчових технологій з урахуванням технічних, комерційних, правових питань та питань охорони праці і довкілля.

СК 8 Здатність прогнозувати подальший розвиток харчової галузі в умовах глобалізації економічного розвитку суспільства.

СК 10. Здатність формулювати та впроваджувати власні моделі професійної діяльності у сфері харчових технологій.

Програмні результати навчання:

ПРН 01. Відшуковувати 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 04. Застосовувати статистичні методи обробки експериментальних даних в галузі харчових технологій, використовувати спеціалізоване програмне забезпечення для обробки експериментальних даних.

ПРН 05. Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій.

ПРН 06. Розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств галузі на коротко- та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки.

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 КУРСУ

Тема	Години (лекції/ лабораторні роботи/ самостійні роботи)	Результати навчання	Завдання	Оцінювання, бали
1 семестр				
Модуль 1.Застосування харчових добавок в м'ясній промисловості				
Тема 1. Характеристика та аналіз сучасної м'ясної промисловості України	3/-	***Знати*** стан та перспективи розвитку сировинної бази м'ясної промисловості, переваги використання харчових добавок та основні інгредієнти в традиційних технологіях м'ясопереробної галузі, вимоги щодо безпечного застосування харчових добавок перспективні напрямки розвитку функціональних продуктів в галузі, різновиди класифікацій харчових добавок, класифікацію гідроколоїдів, застосування добавок, які надають та стабілізують забарвлення продукту, застосування консервантів та ферментів у м'ясній промисловості, загальні відомості про ковбасні продукти, сировину для виробництва ковбасних продуктів, види оболонок та технологію виробництва ковбасних продуктів складного складу, технологію паштетів та стерилізованих м'ясних консервів. ***Вміти*** на основі нетрадиційної сировини створювати нові технології продуктів в поєднанні з інноваціями та правильно обирати необхідні режими їх термічної обробки. ***Використовувати*** сучасне лабораторне обладнання та прилади для дослідження фізико-хімічних показників готових виробів, а також проведення різних видів їх термічної обробки.	*Підготовка до лекцій* (попереднє ознайомлення з презентацією та лекцією в eLearn). *Виконання та здача лабораторної роботи* (в методичних рекомендаціях та самостійно). *Виконання самостійної роботи* (завдання в методичних рекомендаціях та eLearn). *Підготовка та написання модульної контрольної роботи* (тестова - в eLearn).	*Виконання та здача лабораторних робіт* – зараховано. *Модульна тестова робота* в eLearn. *Самостійна робота* – згідно з журналом оцінювання в eLearn.
Тема 2. Харчові добавки,історія виникнення, роль та класифікація в харчовій промисловості. Вимоги щодо безпечного застосування харчових добавок	3/4			
Тема 3. Харчові добавки, які безпосередньо використовуються при виробництві м'ясопродуктів	3/-			
Тема 4. Застосування харчових волокон, поняття «Функціональні продукти»	2/4			
Тема 5. Гідроколоїди	2/-			
Тема 6. Використання смакових добавок та стабілізаторів	2/4			
Тема 7. Речовини для формування консистенції продукту та подовження терміну зберігання	2/4			

Модуль 2. **Використання біологічно активних добавок в м'ясній промисловості** **Інноваційні технології в галузі**				
Тема 8. Впровадження та використання біологічно активних добавок при виробництві м'ясних продуктів	2/-	***Знати*** використання біологічно активних добавок при виробництві м'ясних продуктів, основні напрями використання нанотехнологій у харчовій промисловості, компоненти, розроблення рецептури та вимоги до виробництва біологічно активних добавок, найбільш розповсюджені якісні недоліки м'ясних продуктів представлених на вітчизняному ринку, основні показники якості м'ясних продуктів, види фальсифікацій харчових продуктів. ***Вміти*** на основі сировини створювати нові технології комбінованих емульсійних продуктів в поєднанні з інноваціями та правильно обирати необхідні режими їх термічної обробки. ***Використовувати*** сучасне лабораторне обладнання та прилади для дослідження фізико-хімічних показників готових виробів, а також проведення різних видів їх термічної обробки.	*Підготовка до лекцій* (попереднє ознайомлення з презентацією та лекцією в eLearn). *Виконання та здача лабораторної роботи* (в методичних рекомендаціях та самостійно). *Виконання самостійної роботи* (завдання в методичних рекомендаціях та eLearn). *Підготовка та написання модульної контрольної роботи* (тестова - в eLearn).	*Виконання та здача лабораторних робіт* – зараховано. *Модульна тестова робота* в eLearn. *Самостійна робота* – згідно з журналом оцінювання в eLearn.
Тема 9. Характеристика та класифікація біологічно активних добавок	2/4			
Тема 10. Компоненти, розроблення рецептури та вимоги до виробництва біологічно активних добавок	2/4			
Тема 11. Розвиток інноваційних технологій майбутнього в галузі	2/-			
Тема 12. Якість та безпека м'яса і м'ясних продуктів	3/6			
Тема 13. Сучасна філософія управління, оцінка рівня та планування якості готових м'ясних виробів	2/-			
Курсова робота	30	-	-	**30 балів**
Всього за 1 семестр	***30/30/210***	**-**	**-**	**70** **100*0,7** **(максимум 70 балів)**
Екзамен				**30**
Всього за курс				**100**

ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

Політика щодо дедлайнівта 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 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

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

1. Вовкотруб, В., & Якубчак, О. Порівняльний аналіз сучасних технологій для поліпшення безпечності м'яса та м'ясних продуктів. In Conferences of LNU of Veterinary Medicine and Biotechnologies. 2023, May, pp. 11-13).
2. Пелих, В. Г., Ушакова, С. В., & Сахацька, Є. А. Харчові волокна в технології м'ясних напівфабрикатів. (2020).
3. Баль-Прилипко Л.В. Актуальні проблеми галузі. Підручник. Київ. 2010. 374 с.
4. Клименко М.М Технологія м'яса та м'ясних продуктів. Підручник. К.: Вища освіта. 2006. 640 с.
5. Баль-Прилипко Л. В., Крижова Ю.П. Технологія виробництва м'ясних консервів: навчальний посібник. Київ: Видавництво Основа. 2015. 998 с.
6. Баль-Прилипко Л.В., Ніколаєнко М.С. Наукові основи та економічна доцільність створення технологій виробництва м'ясних продуктів тривалого терміну зберігання: монографія. Київ: «ФОП Ямчинський». 2020. 238 с.
7. Баль-Прилипко Л.В., Ніколаєнко М.С., Швець О.В., Слободянюк Н.М., Корнієнко В.І., Грод І.М., Толок Г.А., Ісраелян В.М., Назаренко М.В., Бутенко А.В. Наукове обґрунтування та розробка технології питної води збалансованого складу: монографія. Київ: «ФОП Ямчинський». 2021. 233 с.

8. Баль-Прилипко Л. В., Леонова Б. І., Брона А. І. Комплексні дослідження якості м'ясних продуктів, виготовлених із застосуванням біотехнологічних прийомів. Продовольча індустрія АПК. 2015. № 5. С. 7-10.

9. Сморочинський О.М., Петрова О.В., Корж А.В. Сучасні технології виробництва варених ковбас різної рецептури. Таврійський науковий вісник, 2019. № 105. С.186-191.

10. Баль-Прилипко Л.В., Хомич В.Т., Усенко С.І., Ісраелян В.М., Назаренко М.В. Мікроструктурний аналіз варених сосисок зі спельтовим борошном. Науковий журнал «Тваринництво та технології харчових продуктів. 2021. 12, № 3. С. 50–59.

Інформаційні ресурси

1. Режим доступу: https://www.youtube.com/watch?v=GGtS1SseQHY
2. Режим доступу: https://www.youtube.com/watch?v=lj8-g5dhEV4
3. Режим доступу: http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/46-93
4. Режим доступу: https://www.youtube.com/watch?v=sRawbsDbzkc
5. Режим доступу: https://www.youtube.com/watch?v=5rdjHYcxs_U&list
6. Режим доступу: https://www.youtube.com/watch?v=IRHFT8hNr7E