



СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ

«Фізико – хімічні та біохімічні основи переробки м'яса»

Ступінь вищої освіти - Бакалавр
Спеціальність 181 «Харчові технології»
Освітня програма «Харчові технології»
Рік навчання 2, семестр 4
Форма навчання денна
Кількість кредитів ЄКТС 4
Мова викладання - українська

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

Ізраєлян Валентина Миколаївна
vs88@ukr.net

<https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=883>

ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

(до 1000 друкованих знаків)

Метою вивчення дисципліни «Фізико-хімічні та біохімічні основи переробки м'яса» є формування у студентів системи знань щодо морфологічного і хімічного складу м'яса і продуктів забою, їх функціональних властивостей, біохімічних змін у сировині під час зберігання і технологічного оброблення, порівняння ефективностей різних способів здійснення технологічних процесів для досягнення високої якості продукції, скорочення витрат сировини, ресурсо- та енергозбереження. Вивчення цієї дисципліни дає майбутнім спеціалістам можливість науково обґрунтовувати вибір технологій, удосконалювати існуючі технології і надає студентам наукову базу для опанування основної профільюючої дисципліни «Технологія м'яса та м'ясних продуктів».

У результаті вивчення освітнього компонента здобувачі вищої освіти оволодіють такими **компетентностями**:

інтегральна компетентність:

- здатність розв'язувати спеціалізовані задачі різного рівня складності у процесі навчання, із застосуванням базових теоретичних знань, розвинутої системи логічного мислення, комплексу теорій та методів фундаментальних і прикладних наук та розв'язувати практичні проблеми технічного і технологічного характеру у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства.

фахові (спеціальні) компетентності (ФК):

- здатність організовувати та проводити контроль якості і безпеки сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.

- здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.

СТРУКТУРА КУРСУ

Тема	Години (лекції/ лабораторні роботи/ самостійні роботи)	Результати навчання	Завдання	Оцінювання, бали
4 семестр				
Модуль 1.				62
Тема 1. Характеристика м'яса та м'ясопродуктів	4/-/6	Знати характеристику м'яса та м'ясопродуктів різних видів тварин; види м'язової тканини, будо- ву сполучної тканини, біохімічні функції крові та особливості будови нервової тканини.	<i>Підготовка до лекцій</i> (попереднє ознайомлення з презентацією та лекцією в eLearn).	<i>Виконання та здача лабораторних робіт – зараховано.</i> <i>Модульна тестова робота в eLearn.</i> <i>Самостійна робота – згідно з журналом оцінювання в eLearn.</i>
Тема 2. Біохімія м'язової тканини	2/4/6	Вміти цілеспрямовано зміню- вати основні функ- ціонально-технологічні властивості м'яса і м'ясопродуктів під час їх зберігання і переробки, науково обґрунтовувати режими технологічних процесів і вносити пропозиції щодо їх удосконалення	<i>Виконання та здача лабораторної роботи</i> (в методичних рекомендаціях та самостійно).	
Тема 3. Будова сполучних тканин	4/4/6	цилеспрямовано зміню- вати основні функ- ціонально-технологічні властивості м'яса і м'ясопродуктів під час їх зберігання і переробки, науково обґрунтовувати режими технологічних процесів і вносити пропозиції щодо їх удосконалення	<i>Виконання самостійної роботи</i> (завдання в методичних рекомендаціях та eLearn).	
Тема 4. Біохімічні функції крові	4/4/6	цилеспрямовано зміню- вати основні функ- ціонально-технологічні властивості м'яса і м'ясопродуктів під час їх зберігання і переробки, науково обґрунтовувати режими технологічних процесів і вносити пропозиції щодо їх удосконалення	<i>Підготовка та написання модульної контрольної роботи</i> (тестова - в eLearn).	
Тема 5. Біохімічні функції і особливості будови нервової тканини	2/4/6	Використовувати сучасне лабораторне обладнання та прилади для дослідження фізико- хімічних показників сировини та готових виробів.		
Модуль 2.				86
Тема 6. Особливості хімічного складу м'яса птиці	4/2/6	Знати особливості хімічного складу м'яса птиці, функції, особливості будови, хімічного складу внутрішніх органів в організмі сільсько- господарських тварин, біохімію ендокринних і травних залоз, особливості будови яйця та зміни в тканинах м'яса після забою.	<i>Підготовка до лекцій</i> (попереднє ознайомлення з презентацією та лекцією в eLearn).	<i>Виконання та здача лабораторних робіт – зараховано.</i> <i>Модульна тестова робота в eLearn.</i> <i>Самостійна робота – згідно з журналом оцінювання в eLearn.</i>
Тема 7. Функції, особливості будови, хімічного складу внутрішніх органів в організмі сільськогосподарських тварин	2/2/6	Вміти аналізувати технологічні процеси та вносити пропозиції щодо обрання раціонального і доцільного технологі- чного рішення з метою	<i>Виконання та здача лабораторної роботи</i> (в методичних рекомендаціях та самостійно).	
Тема 8. Біохімія ендокринних і травних залоз	2/2/6	Вміти аналізувати технологічні процеси та вносити пропозиції щодо обрання раціонального і доцільного технологі- чного рішення з метою	<i>Виконання самостійної роботи</i> (завдання в методичних рекомендаціях та eLearn).	
Тема 9. Особливості будови яйця	4/4/6	Вміти аналізувати технологічні процеси та вносити пропозиції щодо обрання раціонального і доцільного технологі- чного рішення з метою	<i>Підготовка та написання модульної</i>	

Тема 10. Зміни в тканинах м'яса після забою	2/4/6	виготовлення продукції високої якості, ресурсо- і енергозаощадження. Використовувати сучасне лабораторне обладнання та прилади для дослідження фізико-хімічних показників сировини та готових виробів.	<i>контрольної роботи</i> (тестова - в eLearn).	
Всього за 4 семестр	30/30/60	-	-	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 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

Знати склад, промислову і харчову цінність м'яса та продуктів забою тварин, та зміни їх функціонально – технологічних властивостей під час зберігання; фізико-хімічні та біохімічні основи технологічних процесів під час зберігання, виробництва м'ясних продуктів та надання їм певних поживних властивостей; шляхи вдосконалення основних технологічних процесів.

Вміти визначати хімічний склад м'ясної сировини; цілеспрямовано змінювати основні функціонально-технологічні властивості м'яса і м'ясопродуктів під час їх зберігання і переробки; науково обґрунтовувати режими технологічних процесів і вносити пропозиції щодо їх удосконалення; аналізувати технологічні процеси та вносити пропозиції щодо обрання раціонального і доцільного технологічного рішення з метою виготовлення продукції високої якості, ресурсо- і енергозаощадження.

