



СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ «Технологія м'яса та м'ясопродуктів»

Ступінь вищої освіти - Бакалавр
Спеціальність 181 Харчові технології
Освітня програма 181 «Харчові технології»

Рік навчання 3, семестр 5
Форма здобуття вищої освіти денна (денна, заочна)
Кількість кредитів ЄКТС 13 (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=1279>

ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

Курс «Технологія м'яса та м'ясопродуктів» є комплексною дисципліною, яка формує у студентів теоретичні та практичні знання щодо видів і властивостей сировини, яка використовується в м'ясній промисловості, основних технологічних процесів переробки худоби, птиці і продуктів забою, напівфабрикатів, ковбасних виробів, м'ясних банкових консервів, продуктів кормового та технічного призначення відповідно до кваліфікаційної характеристики освітньої програми «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса».

Предметом дисципліни „Технологія м'яса та м'ясопродуктів” є технологія первинної переробки м'яса і м'ясопродуктів, продуктів забою, напівфабрикатів, ковбасних виробів, м'ясних і м'ясо-рослинних банкових консервів, напівфабрикатів, продуктів дитячого і лікувально-профілактичного призначення, продуктів кормового та технічного призначення.

Головним завданням вивчення дисципліни „Технологія м'яса та м'ясопродуктів” є надання майбутнім фахівцям знань, необхідних для виробничо-технологічної, проектної і дослідницької діяльності в м'ясній галузі; підготувати фахівців, здатних виготовляти високоякісну продукцію згідно з опанованими сучасними технологіями, аналізувати виробничі ситуації, приймати оптимальні рішення щодо виконання технологічних процесів і розроблення складу та технологій конкурентоспроможних м'ясних продуктів.

Компетентності ОП: інтегральна компетентність (ІК):

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.

загальні компетентності (ЗК):

- ЗК 4. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.
- ЗК 7. Здатність працювати в команді.
- ЗК 8. Здатність працювати автономно
- ЗК 9. Навички здійснення безпечної діяльності.

фахові (спеціальні) компетентності (ФК):

- СК1.** Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.
- СК3.** Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.
- СК4.** Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.
- СК7.** Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів.
- СК8.** Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач.
- СК9.** Здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці).
- СК10.** Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів.
- СК11.** Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб.
- СК13.** Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту.

Програмні результати навчання (ПРН):

- ПРН4.** Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.
- ПРН7.** Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.
- ПРН8.** Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.
- ПРН9.** Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти.
- ПРН15.** Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства.
- ПРН17.** Організовувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва.

ПРН18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.

ПРН21. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.

ПРН22. Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами.

ПРН23. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності.

ПРН24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.

ПРН25. Виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки.

ПРН27. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя

СТРУКТУРА ДИСЦИПЛІНИ

Тема	Години (лекції/лабораторні , практичні, семінарські)	Результати навчання	Завдання	Оцінювання
5 семестр				
Модуль 1. Сировина м'ясної промисловості. Первинна переробка забійних тварин				35
Тема 1. Вступна лекція. Основна сировина м'ясної промисловості	4/8/2	<p>Знати стан та перспективи розвитку сировинної бази м'ясної промисловості; передзабійну підготовку забійних тварин та птиці; технологію: оглушення, забою та первинного оброблення туш забійних тварин.</p> <p>Вміти вільно володіти теоретичними і практичними питаннями щодо технології забою і первинної переробки забійних тварин і птиці; наводити будову м'язів, основні білки м'язевої тканини та їх властивості.</p> <p>Використовувати сучасне лабораторне обладнання та прилади для дослідження органолептичних та фізико-хімічних показників м'яса та м'ясопродуктів.</p>	<p><i>Підготовка до лекцій</i> (попереднє ознайомлення з презентацією та лекцією в eLearn).</p> <p><i>Виконання та задача лабораторної роботи</i> (в методичних рекомендаціях та самостійно).</p> <p><i>Виконання самостійної роботи</i> (завдання в методичних рекомендаціях та eLearn).</p> <p><i>Підготовка та написання модульної контрольної роботи</i> (тестова - в eLearn).</p>	<p><i>Виконання та задача лабораторних робіт</i> – зараховано.</p> <p><i>Модульна тестова робота</i> в eLearn.</p> <p><i>Самостійна робота</i> – згідно з журналом оцінювання в eLearn.</p>
Тема 2. Транспортування забійних тварин та птиці на м'ясопереробні підприємства	4/6/1			
Тема 3. Переробка великої рогатої худоби	3/8/2			
Тема 4. Технологія переробки свиней	4/4/2			
Тема 5 Технологія переробки дрібної рогатої худоби	2/4/1			
Модуль 2. Морфологічний та хімічний склад, функціонально-технологічні властивості м'яса. Обробка м'ясопродуктів.				35

Тема 6 Переробка птиці	3/6/2	Знати хімічний склад, функціонально-технологічні властивості та поживну цінність м'яса, післязабійні зміни в м'ясі та м'ясних продуктах класифікацію субпродуктів, технологію харчових тваринних жирів Вміти вільно володіти теоретичними і практичними питаннями щодо технології обробки субпродуктів, технології харчових тваринних жирів наводити будову м'язів, основні білки м'язевої тканини та їх властивості.	Підготовка до лекцій (попереднє ознайомлення з презентацією та лекцією в eLearn). Виконання та задача 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 задача лабораторних робіт – зараховано. Модульна тестова робота в eLearn. Самостійна робота – згідно з журналом оцінювання в eLearn.
Тема 7 Будова, хімічний склад, властивості та харчова цінність м'яса	2/6/2			
Тема 8 Післязабійні зміни в м'ясі та м'ясних продуктах	2/6/2			
Тема 9 Обробка харчових субпродуктів	2/6/1			
Тема 10 Виробництво харчових тваринних жирів	4/6/1			
Всього за семестр	30/60/16	-	-	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 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 ІНФОРМАЦІЇ

Основна література

1. Технологія м'яса та м'ясних продуктів. Підручник/ М.М.Клименко, Л.Г. Віннікова, І.Г. Береза та ін. За ред. М.М. Клименка. – К.: Вища освіта, 2006. – 640с.
2. Винникова Л.Г. Теорія и практика переробки мяса. – Измаил, СМІЛ, 2000. – 172с.

Допоміжна література

1. Пабат В.О., Маньковський А.Я. Технологія продуктів забою тварин. – К.: Оріон, 2000. – 361с.
2. Коваль О.А. Технологія забою та первинної переробки тварин: навч. пос. Київ: 2002. 141 с.
3. Коваль О.А. Технологія обробки субпродуктів: навч. пос. Київ: 2002. 76 с.