



СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ «Технологія консервування і зберігання м'яса»

Ступінь вищої освіти - Магістр

Спеціальність 181 «Харчові технології»

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

Рік навчання - 1, семестр - 2

Форма навчання - денна, заочна

Кількість кредитів ЄКТС - 9

Мова викладання - українська

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

д.т.н., проф. Баль-Прилипко Л.В.

bplv@ukr.net

<https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=932>

ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

(до 1000 друкованих знаків)

Курс «Технологія консервування і зберігання м'яса» є комплексною дисципліною, яка передбачає набуття студентами поглиблення знань технологій консервування м'яса та м'ясних продуктів, опанування технологій новітніх методів консервування та зберігання, технологій спрямованих на скорочення втрат маси та якостей сировини та готової продукції, формування знань і практичних умінь удосконалення основних технологічних процесів, наукового підходу до вибору технологій зберігання і консервування м'ясних продуктів. Метою вивчення дисципліни є формування у студентів професійних знань по зберіганню, консервуванню і переробленню м'яса при мінімальних втратах сировини і збереженню її поживної та біологічної цінності. Дисципліна закладає базу знань і дає майбутнім спеціалістам можливість обрати найбільш ефективний метод консервування і зберігання м'яса і м'ясних продуктів з метою збереження їх харчової та біологічної цінності, скорочення втрат маси, подовження терміну зберігання та зменшенню витрат енергоносіїв під час оброблення і зберігання.

У результаті вивчення вибіркового компоненту здобувачі вищої освіти оволодіють такими **компетентностями**:

інтегральна компетентність:

- здатність розв'язувати задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері харчових технологій.

загальні компетентності (ЗК):

- здатність працювати в міжнародному контексті.

фахові (спеціальні) компетентності (ФК):

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

- здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі.

- здатність захищати інтелектуальну власність у сфері харчових технологій.

- здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі.

- здатність формулювати та впроваджувати власні моделі професійної діяльності у сфері харчових технологій.

СТРУКТУРА КУРСУ

Тема	Години (лекції/ лабораторні роботи/ самостійні роботи)	Результати навчання	Завдання	Оцінювання, бали
1 семестр				
Модуль 1. Показники якості. Сучасні методи та способи зберігання, консервування та переробки м'яса та м'ясопродуктів.				131
Тема 1. Фактори, які впливають на якість м'яса та м'ясопродуктів	2/2/10	<p>Знати основні чинники які впливають на якість м'яса на етапі вирощування та розведення тварин, фактори, які впливають на якість м'яса та м'ясопродуктів, показники якості м'яса, фактори які впливають на стабільність м'яса та м'ясних продуктів при зберіганні, технологічне значення жирів у складі м'ясопродуктів, основні принципи консервування, охолодження, соління, обсмажування, варіння, копчення, сушіння м'яса та м'ясопродуктів, види хімічних консервантів.</p> <p>Вміти на основі не традиційної сировини із застосуванням консервантів створювати нові технології продуктів в поєднанні з інноваціями та правильно обирати необхідні режими їх термічної обробки.</p> <p>Використовувати сучасне лабораторне обладнання та прилади для дослідження фізико-хімічних показників готових виробів, а також проведення різних видів їх термічної обробки.</p>	<p><i>Підготовка до лекцій</i> (попереднє ознайомлення з презентацією та лекцією в eLearn).</p>	<p><i>Виконання та здача 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. Причини псування м'яса та м'ясних продуктів	2/2/10		<p><i>Виконання та здача лабораторної роботи</i> (в методичних рекомендаціях та самостійно).</p>	
Тема 3. Принципи та способи консервування харчових продуктів	2/4/10		<p><i>Виконання самостійної роботи</i> (завдання в методичних рекомендаціях та eLearn).</p>	
Тема 4. Консервування м'яса холодом	2/4/10		<p><i>Підготовка та написання модульної контрольної роботи</i> (тестова - в eLearn).</p>	
Тема 5. Теплова обробка м'ясопродуктів	2/4/15			
Тема 6. Копчення м'ясопродуктів	2/2/15			
Тема 7. Інші способи консервування м'яса та м'ясопродуктів	2/2/10			
Тема 8. Використання речовин, які подовжують термін зберігання харчових продуктів	2/5/10			
Модуль 2. Вплив води на формування та вплив упаковки на терміни зберігання якості м'яса та м'ясопродуктів.				109
Тема 9. Вода	2/4/15	<p>Знати функції, властивості, будову та структуру води, поняття «активність води», зміни у м'ясі і м'ясопродуктах в залежності від способу пакування, загальні відомості про ковбасні продукти, сировину для</p>	<p><i>Підготовка до лекцій</i> (попереднє ознайомлення з презентацією та лекцією в eLearn).</p>	<p><i>Виконання та здача лабораторних робіт</i> – зараховано.</p> <p><i>Модульна тестова робота</i> в eLearn.</p>
Тема 10. Залежність якості м'ясних продуктів від води	2/4/15		<p><i>Виконання та здача лабораторної роботи</i> (в методичних рекомендаціях та</p>	

Тема 11. Значення упаковки при зберіганні м'ясопродуктів	2/-/15	виробництва ковбасних продуктів, види оболонки та технологію виробництва ковбасних продуктів складного складу, технологію паштетів та стерилізованих м'ясних консервів.	самостійно). <i>Виконання самостійної роботи</i> (завдання в методичних рекомендаціях та eLearn). <i>Підготовка та написання модульної контрольної роботи</i> (тестова - в eLearn).	<i>Самостійна робота</i> – згідно з журналом оцінювання в eLearn.
Тема 12. Ковбасні оболонки	4/4/15	Вміти на основі сировини створювати нові технології комбінованих емульсійних продуктів в поєднанні з інноваціями та правильно обирати необхідні режими їх термічної обробки.		
Тема 13. Інноваційні технології пакування	4/4/15	Використовувати сучасне лабораторне обладнання та прилади для дослідження фізико-хімічних показників готових виробів, а також проведення різних видів їх термічної обробки.		
Можливість отримання додаткових балів:	Додаткові бали можна отримати за підготовку доповіді та участь в студентській конференції			5 балів
Курсовий проект (робота)	30	-	-	30 балів
Всього за 2 семестр	30/45/195	-	-	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 причини псування м'яса та м'ясних продуктів, способи зберігання та консервування м'ясної сировини, способи і технологію заморожування м'яса і напівфабрикатів, значення якості води у виробництві м'ясних продуктів, а також сучасні технології охолодження, стерилізації, пастеризації сушіння і посолу м'яса та м'ясопродуктів.

Вміти на основі знання впровадити і контролювати технологічні режими консервування м'яса, м'ясопродуктів (охолодження, заморожування, сушіння, посолу та ін.) організувати виробництво м'ясних продуктів за сучасними технологіями, а також розрахувати і списати природній убуток маси м'яса під час охолодження і зберігання.