

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ТАВРІЙСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРОТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ДМИТРА МОТОРНОГО

Факультет агротехнологій та екології
Кафедра харчових технологій та готельно-ресторанної справи

СИЛАБУС

з навчальної дисципліни

ЗАГАЛЬНА ТЕХНОЛОГІЯ ХАРЧОВИХ ПІДПРИЄМСТВ.
ТЕХНОЛОГІЯ М'ЯСА, М'ЯСОПРОДУКТІВ ТА РИБИ

<https://op.tsatu.edu.ua/login/index.php>

Викладач (і) к.т.н., доц. Надія Загорко
<http://www.tsatu.edu.ua/tpzpsg/people/zahorko-nadija-petrivna/>

Кількість кредитів 5

Загальна кількість годин 150

Загальний опис навчальної дисципліни

Анотація курсу. Дисципліна «Технологія м'яса м'ясопродуктів та риби» є базовою у підготовці здобувачів вищої освіти зі спеціальності «Харчові технології». Об'єктом вивчення дисципліни є технологія і організація виробничого процесу виробництва харчової продукції з м'ясної та рибної сировини. Предметом вивчення є м'ясна та рибна сировина, технологічні операції з обробки сировини, напівфабрикатів і отримання готового продукту, чинники, які впливають на якість проведення технологічних операцій та стан готового продукту.

Мета викладання навчальної дисципліни «Загальні технології харчової промисловості. Технологія м'яса, м'ясопродуктів та риби (складова частина)» навчити студентів науково обґрунтовувати та оптимально реалізовувати сучасні технології, аналізувати виробничі ситуації, приймати відповідні рішення щодо виконання технологічних процесів та розроблення складу і технологій виготовлення конкурентоспроможної продукції.

Завданнями дисципліни є:

- вивчити основні види сировини м'ясної промисловості, її властивості, зберігання до переробки;
- надати інформацію з теоретичних основ технології переробки м'яса, м'ясопродуктів та риби;
- навчити студентів визначати напрямки та способи вдосконалення технологічних процесів харчових виробництв;
- навчити студентів проводити оцінку якості як сировини для виробництва, так і готової продукції;
- надати інформацію з сучасних способів технології переробки м'яса та риби;
- навести методику розробки прогресивних технологічних процесів;

- надати вимоги до оформлення технологічної документації;
- визначити особливості організації технології переробки на підприємствах різного рівня.

-набути практичного досвіду при проходженні виробничих практик на виробничих підприємствах харчової промисловості.

В результаті вивчення дисципліни студент повинен:

знати:

- вимоги до сировини м'ясопереробного виробництва згідно з чинною документацією;
- біохімічні та фізико-хімічні процеси, які проходять під час переробки м'яса та отримання готової продукції;
- технологічні схеми виробництва ковбасних виробів, напівфабрикатів, цільном'язових м'ясних продуктів та інших м'ясних виробів;
- вимоги до готової продукції згідно з чинною документацією;
- методи оцінювання якості сировини та готової продукції;
- умови та терміни зберігання сировини та готової продукції;
- сучасні прогресивні технології цукрового виробництва;
- використання відходів м'ясопереробного виробництва.

вміти:

- оцінювати сировину і готову продукцію згідно з вимогами чинної документації;
- складати технологічні схеми і діаграми та компонувати необхідне обладнання для м'ясопереробного виробництва;
- проводити розрахунки витрат сировини та допоміжних матеріалів виробництва м'ясних продуктів;

Результати навчання (компетентності)

Компетентності, які студент набере в результаті вивчення дисципліни

Спеціальність	Загальні компетентності (ЗК)	Спеціальні (фахові) компетентності (ФК)	Результати навчання (РН)
181 «Харчові технології»	ЗК 01. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності. ЗК 02. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. ЗК 03. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість. ЗК 05. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел. ЗК 06. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт. ЗК 10. Прагнення до збереження навколишнього середовища.	ФК 1. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу. ФК 2. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення. ФК 4. Здатність забезпечувати якість і безпечність продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації. ФК 5. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування,	РН 1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій. РН 2. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти. РН 4. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань. РН 5. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення. РН 6. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму

		<p>ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.</p> <p>ФК 6. Здатність укласти ділову документацію та виконувати технологічні та економічні розрахунки.</p> <p>ФК 10. Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів.</p> <p>ФК 11. Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб.</p> <p>ФК 13. Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту.</p> <p>ФК 14. Здатність визначати та аналізувати нутрієнтний склад та враховувати його при розробленні нових і удосконаленні існуючих технологій зберігання та консервування плодоовочевої сировини з врахуванням принципів технологічної доцільності і безпеки.</p>	<p>складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.</p> <p>РН 7. Організувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.</p> <p>РН 8. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.</p> <p>РН 9. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти.</p> <p>РН 14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.</p> <p>РН 17. Організувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва.</p> <p>РН 23. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності.</p> <p>РН 24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.</p> <p>РН 28. Організувати процес зберігання та консервування плодоовочевої сировини із застосуванням функціонально-технологічних інгредієнтів та біологічно-активних речовин з врахуванням принципів технологічної доцільності і безпеки.</p> <p>РН 29. Здійснювати управління якістю та безпекою продукції консервних, овочесушительних і холодильних виробництв.</p>
--	--	--	---

Інтегральна компетенція

ІК. Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства та у процесі навчання,

що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій.

Soft skills:

- інтелектуальні: здатність логічно і системно мислити, розв'язувати комплексні теоретичні та практичні задачі і проблеми під час професійної діяльності у переробній галузі, вміння працювати в професійному середовищі;
- комунікативні навички: письмове, вербальне й невербальне спілкування; вміння грамотно спілкуватися по e-mail; вести суперечки і відстоювати свою позицію, спілкування в конфліктній ситуації; навички створення, керування й побудови відносин у команді.
- вміння виступати привселюдно: навички, необхідні для виступів на публіці; проводити презентації.
- керування часом: вміння справлятися із завданнями вчасно.
- гнучкість і адаптивність: гнучкість, адаптивність і здатність змінюватися; вміння аналізувати ситуацію, орієнтування на вирішення проблем.
- лідерські якості: вміння спокійно працювати в напруженому середовищі; вміння ухвалювати рішення; вміння встановлювати мету, планувати.
- особисті якості: креативне й критичне мислення; етичність, чесність,

Орієнтовний перелік тем лекцій

1. Вступ до дисципліни «Технологія м'яса, м'ясопродуктів та риби». Сировинна база м'ясної промисловості.
2. Забій і первинна переробка с./г. тварин.
3. Переробка м'ясної сировини (напівфабрикати)
4. Технологія виробництва ковбасних виробів та цільном'язових м'ясних продуктів
5. Загальна характеристика сировини водного походження. Хімічний склад гідробіонтів
6. Холодильна обробка гідробіонтів
7. Технологія продуктів сировини водного походження: хімічні консерванти, зниження вологості, білкові продукти

Орієнтовний перелік тем практичних занять

1. Визначення якості м'яса
2. Технологія первинної обробки та розрахунки кількості продуктів забою тварин та птиці
3. Класифікація і технологія обробки кишкової сировини
4. Розрахунки в ковбасному виробництві
5. Дослідження якості свіжої, охолодженої та мороженої риби
6. Дослідження впливу способу розморожування на структурні властивості риби

7. Оцінка якості ікри риби
8. Технологія приготування риби холодного та гарячого копчення
9. Дослідження якості рибних консервів

Орієнтовна програма навчальної практики

Тема 1. Технологія переробки та зберігання крові забійних тварин.	5 год.
Тема 2. Ендокринно-ферментна сировина. Її обробка та зберігання.	5 год.
Тема 3. Поліпшення функціонально-технологічних властивостей м'яса.	5 год.
Тема 4. Види ковбасних оболонок та способи їх виробництва. Пакувальні матеріали.	10 год.
Тема 5. Використання хімічних речовин-консервантів і біозахист.	5 годин.
Тема 6. Виробництво паштетів, сальтисонів та холодців.	10 годин.
Тема 7. Технологія виробництва окремих видів ковбасних виробів.	10 годин.
Тема 8. Технологія виробництва рибних пресервів, консервів.	10 годин

Політика курсу

- ✓ Відвідування занять є обов'язковим компонентом оцінювання. Усі пропущені заняття мають бути відпрацьовані під час консультацій або на Освітньому порталі університету.
- ✓ Через об'єктивні причини (наприклад, карантин, хвороба, участь у конференції, науковому проекті, міжнародному стажуванні, форс-мажорні обставини) навчання може відбуватись в on-line формі на Освітньому порталі ТДАТУ з використанням системи Moodle або за посередництва інших інформаційно-комунікаційних платформ чи технологій за погодженням із викладачем курсу.
- ✓ Дотримуватися академічної етики під час виконання контрольних заходів.
- ✓ Презентації та виступи мають бути авторськими.
- ✓ Здобувач вищої освіти повинен дотримуватися академічної етики: виявляти дисциплінованість, вихованість, доброзичливість, чесність, відповідальність, дбайливо ставитись до обладнання та книжкового фонду ТДАТУ, виконувати графік освітнього процесу.

Рекомендована література

- 1) Баль-Прилипко Л.В. Технології зберігання, консервування та переробки м'яса: підруч. К.: КВІЦ, 2010. 468 с.
- 2) Винникова Л.Г. Технологія мяса и мясных продуктов: учеб. К.: Инокс, 2006. 599 с.
- 3) Віннікова Л. Г. Теорія і практика переробки м'яса. Ізмаїл: СМІЛ, 2000. 72 с.
- 4) Гончаров Г. І. Технологія первинної переробки худоби і продуктів забою: навч. посіб. К.: НУХТ, 2003. 160 с.
- 5) 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. 640 с.
- 6) Коваль О. А. Технологія обробки субпродуктів: навч. Посіб. К.: Основа, 2002. 80 с.
- 7)

Допоміжна:

8) Технологія переробки продукції тваринництва / О.В. Богомолів, Ф.В. Перцевий, О.М. Сафонова та ін. Харків: Видавництво Навчально-методичного центру заочного навчання с.-г. вузів України. 2001. 241 с.

7 ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ

1. Освітній портал ТДАТУ <http://op.tsatu.edu.ua>.
2. Наукова бібліотека ТДАТУ <http://www.tsatu.edu.ua/biblioteka/> .
3. Internet ресурси.
6. Інформаційне та навчально-методичне забезпечення Офіційний веб-сайт <http://www.tsatu.edu.ua/> містить інформацію про освітні програми, навчальну, наукову і виховну діяльність, структурні підрозділи, правила прийому, контакти.
7. Читальна зала, яка забезпечена вільним доступом до мережі Інтернет. Електронний інституційний репозитарій elarTSATU

Гарант освітньої програми



(підпис)

Марина СЕРДЮК