

СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ



СУЧАСНІ ТЕХНОЛОГІЇ М'ЯСНИХ ПРОДУКТІВ НА ПІДПРИЄМСТВАХ МАЛОГО БІЗНЕСУ

спеціальність	181 Харчові технології	обов'язковість дисципліни	вибіркова
освітня програма	не обмежено	факультет	переробних і харчових виробництв
освітній рівень	не обмежено	кафедра	технології м'яса

ВИКЛАДАЧ

Гринченко Наталя Геннадіївна



Вища освіта – спеціальність Технології харчування

Науковий ступень – доктор технічних наук 05.18.16 Технологія харчової продукції

Досвід роботи – 20 років

Показники професійної активності з тематики курсу:

- гарант освітньо-професійної програми «Технологія харчових продуктів тваринного походження» спеціальності 181 «Харчові технології» першого (бакалаврського) освітнього рівня;
- Лауреат Премії Президента України для молодих вчених
- співавторка понад 50 методичних розробок;
- співавторка навчальних посібників, монографій, патентів та статей;
- учасник понад 20 Міжнародних, Всеукраїнських та регіональних конференцій, виставок, бізнес-форумів;
- учасниця наукових і методичних конференцій
- керівник та учасник проектів з розроблення та поставлення на виробництво харчової продукції

телефон	097 375 01 01	електронна пошта	tatagrin1201@gmail.com	дистанційна підтримка	Moodle, eFront
---------	---------------	------------------	------------------------	-----------------------	----------------

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

Мета	формування компетентностей з сучасних технологій м'ясних продуктів, визначення рівня їх розвитку в умовах прискореного науково-технічного прогресу на підприємствах малого бізнесу галузі, надання майбутнім фахівцям галузі теоретичних основ та практичних навичок з планування, удосконалення та розроблення крафтових м'ясних продуктів, визначення та вирішення проблем в галузі для підприємств малого бізнесу
Формат	лекції, лабораторні заняття, самостійна робота, індивідуальні завдання, командна робота, імітаційний проект
Деталізація результатів навчання і форм їх контролю	<ul style="list-style-type: none">розуміння поняття «підприємства малого бізнесу галузі», знання особливостей функціонування таких підприємств, а також принципів формування асортименту та особливості розробки сучасних крафтових м'ясних продуктів (ЗК3, ЗіК4, ЗК6, ЗК8, ПРН5, ПРН6, ПРН20) / імітаційний командний проектздатність аналізувати і обирати сировину та оптимальні технологічні параметри технологічного процесу виробництва м'ясних продуктів (ЗК3, ЗК4, ЗК7, ФК1, ПРН5, ПРН20)/ індивідуальні завданняздатність користуватися нормативними документами (ЗК3, ЗК4, ЗК7, ФК1, ПРН1, ПРН5, ПРН6, ПРН20) / індивідуальні завданняздатність аналізувати та забезпечувати якість м'ясних продуктів в процесі виробничої діяльності (ЗК3, ЗК4, ЗК6, ЗК7, ФК1, ПРН5, ПРН20) / індивідуальні завданнярозуміння механізмів ресурсозбереження, ресурсозаміщення та збереження навколишнього середовища при розробці технологій м'ясних продуктів для підприємств малого бізнесу (ЗК3, ЗК6, ЗК8, ПРН6, ПРН20) / окремий елемент імітаційного командного проекту
Обсяг і форми контролю	3 кредити ECTS (90 годин): 12 годин лекції, 18 годин лабораторно-практичні; підсумковий контроль – залік
Вимоги викладача	вчасне виконання завдань, активність, командна робота
Умови зарахування	вільне зарахування

СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

Лекція 1.	Загальна характеристика підприємств малого бізнесу, особливості організації виробничих процесів	Лабораторно-практичне заняття 1 (ЛПЗ 1)	Закономірності формування асортименту, організаційні принципи роботи підприємств малого бізнесу. Моделювання процесу розробки нових технологій на підприємствах малого бізнесу	Самостійна робота	Характеристика, особливості та принципи роботи підприємств малого бізнесу з виробництва м'ясних продуктів	
Лекція 2.	Асортиментний ряд класичних та сучасних м'ясних продуктів, що виробляються підприємствами малого бізнесу					
Лекція 3.	Особливості забезпечення сировинної бази для підприємств малого бізнесу	ЛПЗ 2	Обґрунтування сировини та параметрів технологічних процесів виробництва власного крафтового м'ясного продукту			Концептуальні рішення на підприємствах малого бізнесу м'ясопереробної галузі
Лекція 4.	Техніко-технологічне забезпечення підприємств м'ясопереробної галузі					Матеріально-технічне забезпечення виробничого процесу при виробництві м'ясних продуктів
Лекція 5.	Крафтові технології виробництва м'ясних продуктів	ЛПЗ 3	Розробка проекту власного крафтового м'ясного продукту			Екологічні вимоги до м'ясних виробництв в контексті реалізації підходів екологічного менеджменту
Лекція 6.	Запровадження принципів ресурсозбереження, ресурсозаміщення та збереження навколишнього середовища при розробці технологій м'ясних продуктів					Технології крафтових виробництв м'ясних виробів
					Інновації в технологіях виробництва м'ясних продуктів	

ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

Література

1. Желева Т.С., Янчева М.О. Актуальні проблеми технології галузі. – Х. : ХДУХТ, 2019.
2. Желева Т.С., Янчева М.О. Інноваційні технології м'ясних продуктів. – Х. : ХДУХТ, 2017.
3. Інноваційні технології харчової продукції функціонального призначення. У 2-х ч. Ч.1: монографія / О.І. Черевко, М.І. Пересічний, С.М. Пересічна та ін.; за ред. О.І. Черевка, М.І. Пересічного; Харк. держ. ун-т харч. та торгівлі. – 4-те вид., переробл. та допов. – Х.: ХДУХТ, 2017. – 962 с.
4. Технологія м'ясопродуктів із нетрадиційної м'ясної сировини : підручник / Л. В. Пешук, М. О. Янчева, О. І. Гащук, С.Г. Кириченко. – К. : Центр учбової літератури, 2017. – 300 с.
5. Іваненко Ф. В. Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва : навч.-метод. посібник для самост. вивч. дисц [Електронний ресурс] / Ф. В. Іваненко. – К. : КНЕУ, 2014. – 125 с.

Методичне забезпечення

1. Гринченко Н.Г., Желева Т.С. Сучасні технології м'ясних продуктів для підприємств малого бізнесу : робоча програма навчальної дисципліни. – Х.: РВВ. ДБТУ, 2022.
2. Гринченко Н.Г., Желева Т.С. Сучасні технології м'ясних продуктів для підприємств малого бізнесу: опорний конспект лекцій. – Х.: РВВ. ДБТУ, 2022.
3. Гринченко Н.Г., Желева Т.С. Сучасні технології м'ясних продуктів для підприємств малого бізнесу : методичні вказівки до практичних занять та самостійної роботи. – Х.: РВВ. ДБТУ, 2022.
4. Гринченко Н.Г., Желева Т.С. Сучасні технології м'ясних продуктів для підприємств малого бізнесу : збірник тестових завдань для самостійної підготовки та перевірки знань студентів. – Х.: РВВ. ДБТУ, 2022.

СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ

СИСТЕМА		БАЛИ	ДІЯЛЬНІСТЬ, ЩО ОЦІНЮЄТЬСЯ
Підсумкове оцінювання	100 бальна ECTS (стандартна)	до 50	50% від усередненої оцінки за модулі
		до 50	підсумкове тестування
Модульне оцінювання	100 бальна сумарна	до 50	відповіді на тестові питання
		до 20	усні відповіді на лабораторно-практичних заняттях
		до 30	результат засвоєння блоку самостійної роботи

НОРМИ АКАДЕМІЧНОЇ ЕТИКИ ТА ДОБРОЧЕСНОСТІ

Всі учасники освітнього процесу (в тому числі здобувачі освіти) повинні дотримуватися кодексу академічної доброчесності та вимог, які прописані у положенні «Про академічну доброчесність учасників освітнього процесу ДБТУ»: виявляти дисциплінованість, вихованість, поважати гідність один одного, проявляти доброзичливість, чесність, відповідальність