

СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ



КРАФТОВІ ТЕХНОЛОГІЇ М'ЯСНИХ ПРОДУКТІВ

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

ВИКЛАДАЧ

Желева Тетяна Сергіївна



Вища освіта – спеціальність Технології харчування

Науковий ступень - кандидат технічних наук 05.18.16 Технологія харчової продукції

Досвід роботи – більше 6 років

Показники професійної активності з тематики курсу:

- авторка більше 5 методичних розробок;
- досвід роботи відповідального секретаря Всеукраїнської студентської олімпіади за ступенем вищої освіти бакалавр (2017-2019 рр.); керівництво студентом, який зайняв призове місце на Всеукраїнському конкурсі студентських наукових робіт (III місце, 2021 р.)
- співавторка навчальних посібників, монографій, патентів;
- співавторка тематичних публікацій;
- учасниця наукових і методичних конференцій.

телефон	0974387836	електронна пошта	sts512@ukr.net	дистанційна підтримка	Moodle, eFront
---------	------------	------------------	----------------	-----------------------	----------------

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

Мета	формування компетентностей з крафтових технологій м'ясних продуктів, визначення рівня розвитку їх виробництва в умовах прискореного науково-технічного прогресу 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 крафтових технологій.
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 «крафтові технології», особливості розробки та закономірності формування асортименту крафтових м'ясних продуктів (ЗК3, ЗК4, ЗК6, ЗК8, ПРН5, ПРН6, ПРН20) / імітаційний командний проектздатність аналізувати і обирати сировину та оптимальні технологічні параметри технологічного процесу виробництва крафтових м'ясних продуктів (ЗК3, ЗК4, ЗК7, ФК1, ПРН5, ПРН20)/ індивідуальні завданняздатність користуватися нормативними документами (ЗК3, ЗК4, ЗК7, ФК1, ПРН1, ПРН5, ПРН6, ПРН20) / індивідуальні завданняздатність забезпечувати якість крафтових м'ясних продуктів в процесі виробничої діяльності (ЗК3, ЗК4, ЗК6, ЗК7, ФК1, ПРН5, ПРН20) / індивідуальні завданнявтілення механізмів збереження навколишнього середовища при розробці крафтових м'ясних продуктів та в процесі професійної діяльності (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.	Крафтові технології: поняття, перспективи та асортимент виробництва.	Лабораторно-практичне заняття 1 (ЛПЗ 1)	Планування, формування і впровадження власної моделі технології виробництва крафтового м'ясного продукту.	Самостійна робота	Характеристика та принципи роботи крафтових виробництв з виробництва м'ясних продуктів.
Лекція 2.	Принципи виробництва крафтових м'ясних продуктів.				Концептуальні рішення на крафтових м'ясних виробництвах.
Лекція 3.	Крафтові технології виробництва ковбас.	ЛПЗ 2	Обґрунтування сировини та параметрів технологічних процесів виробництва власного крафтового м'ясного продукту.		Екологічні вимоги до крафтових м'ясних виробництв.
Лекція 4.	Крафтові технології виробництва м'ясних делікатесів.	ЛПЗ 3	Розробка проекту власного крафтового м'ясного продукту.		Матеріально-технічне забезпечення виробничого процесу при виробництві крафтових м'ясних продуктів.
Лекція 5.	Крафтові технології виробництва м'ясних напівфабрикатів.				Технології крафтових виробництв м'ясних виробів.
Лекція 6.	Крафтові технології виробництва паштетів та м'ясних консерв.				Інновації в крафтових технологіях .

ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

Література	<ol style="list-style-type: none"> 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. Баль-Прилипко Л.В. Актуальні проблеми галузі : підручник. – Київ, 2010 – 374 с. 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. 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. Технологія виробництва продукції тваринництва : підручник / [О. Т. Бусенко та ін.]. – К. : Вища освіта, 2005. – 496 с. 	Методичне забезпечення	<ol style="list-style-type: none"> Желева Т.С. Крафтові технології м'ясних продуктів : опорний конспект лекцій. – Х.: РВВ. ДБТУ, 2022. Желева Т.С. Крафтові технології м'ясних продуктів : методичні вказівки до практичних занять та самостійної роботи. – Х.: РВВ. ДБТУ, 2022. Желева Т.С. Крафтові технології м'ясних продуктів : збірник тестових завдань для самостійної підготовки та перевірки знань студентів. – Х.: РВВ. ДБТУ, 2022. Желева Т.С., Янчева М.О. Інноваційні технології м'ясних продуктів. – Х. : ХДУХТ, 2017. Желева Т.С., Янчева М.О. Актуальні проблеми технології галузі. – Х. : ХДУХТ, 2019. Желева Т.С., Гринченко Н.Г. Сировинні ресурси технології галузі. – Х. : ХДУХТ, 2020.
------------	--	------------------------	--

СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ (електронне посилання на положення)

	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.