

СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ



Переробка та консервування м'яса моллюсків

спеціальність	204 - Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва	обов'язковість дисципліни	вибіркова
освітня програма	технологія виробництва і переробки продукції тваринництва	факультет	біотехнологій
освітній рівень	перший (бакалаврський)	кафедра	технології переробки та якості продукції тваринництва

ВИКЛАДАЧ

Лисенко Ганна Леонідівна



Вища освіта – спеціальність лікар ветеринарної медицини
Науковий ступінь - кандидат сільськогосподарських наук 06.02.04 Технологія виробництва продуктів тваринництва
Посада – доцент кафедри технології переробки та якості продукції тваринництва
Досвід роботи – понад 20 років
Показники професійної активності з тематики курсу:
авторка більше ніж 5 методичних розробок;
співавторка понад 5 тематичних публікацій;
учасниця науково-практичних конференцій.

телефон	0500233278	електронна пошта	anna.lysenko.7215@btu.kharkov.ua	дистанційна підтримка	Moodle
---------	------------	------------------	----------------------------------	-----------------------	--------

Закріплений викладач: Леппа Анастасія Львівна телефон: 0 50 6793678; електронна пошта: super_leppa@btu.kharkov.ua

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

Мета	Вивчення технологічних процесів переробки наземних та водних молюсків на продукти харчування. Вивчення вимог нормативних документів регламентуючих виробництво та якість м'яса молюсків (сировини) та готової продукції. Розглядає сучасні методи контролю на всіх стадіях технології виробництва сировини та готової продукції в сукупності.
Формат	Лекції, лабораторно-практичні заняття, самостійна робота, індивідуальні завдання, консультації, командна робота, тренінг-дискусії.
Деталізація результатів навчання і форм їх контролю	<ul style="list-style-type: none"> • здатність аналізувати і обирати оптимальні нормативні документи для професійної діяльності /індивідуальні практичні завдання • здатність застосовувати в виробничих умовах базові знання з хімії, анатомії та морфології за визначення хімічного та морфологічного складу тваринницької сировини та готової продукції / тестовий контроль; • здатність володіти технологічними процесами при переробці водних молюсків та молюска наземного в виробничих умовах /підсумкове оцінювання знань студента за умови усного або письмового зворотного зв'язку, та його вміння використовувати здобуті знання та навички на практиці • прагнення до збереження навколишнього середовища на підприємстві з переробки водних та сухопутних молюсків /формує оцінювання індивідуальної роботи студента та зворотний зв'язок (креативність, здатність до системного мислення)
Обсяг і форми контролю	3 кредити ECTS (90 годин): 12 годин лекції, 18 годин практичні заняття; поточний контроль (усні та письмові тестові відповіді); підсумковий контроль – залік.
Вимоги викладача	вчасне виконання завдань, активність, командна робота.
Умови зарахування	згідно з навчальним планом.

СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

Модуль 1. Загальна характеристика водних та наземних їстівних молюсків, їх первинна переробка та принципи консервування					
Л.1-2	Світ молюсків. Товарознавча характеристика. Первинна переробка молюсків придатних до споживання.	ПЗ –1	Встановлення видової належності водних та наземних молюсків придатних для споживання.	Самостійна робота	1. Характеристика та відмінності молюска наземного - равлика Виноградного та молюска морського - Рапана. 2. Найцінніші двостулкові молюски в світі переробки 3. Мідії. Харчова цінність. Особливості в технології переробки. 4. Устриці. Харчова цінність. Особливості при вживанні. 5. Молюски як джерело цінних продуктів харчування, а також перламутру, перлів, пурпуру та вісону. 6. Каракатиця. Цікаві факти. Цінність для споживання в їжу. Особливості використання.
		ПЗ - 2	Визначення біологічної та енергетичної цінності м'яса молюсків розрахунковим методом		
		ПЗ - 3	Технологія первинної переробки двостулкових, головоногих та червононогих молюсків. Втрати при переробці молюсків		
Модуль 2. Технологія консервування м'яса молюсків					
Л.3-4	Принципи та методи консервування молюсків. Консервування м'яса молюсків низькими температурами.	ПЗ - 4	Технологія вироблення морожених та варено-морожених молюсків.	Самостійна робота	1. Нетрадиційні продукти харчування із м'яса молюсків. 2. Нетрадиційні методи консервування м'яса молюсків. 3. Можливі способи копчення головоногих. 4. Особливості копчення двостулкових 5. Копчення філе равлика наземного як білковий продукт для споживання
		ПЗ - 5	Технологія виготовлення копчених молюсків.		
		ПЗ - 6	Розроблення рецептур і технології нової продукції.		

	Технологія копчення м'яса молюсків				
Л.5-6	Технологія сушіння та в'ялення молюсків. Технологія виробництва консервів з молюсків.	ПЗ - 7	Виробництво сушених морепродуктів та сушеного філе із м'яса равлика наземного. Визначення показників якості розробленої продукції	Самостійна робота	<ol style="list-style-type: none"> 1. Варіанти використання головоногих молюсків у світовій кухні (сирий, сушений, жарений, маринований та ін.). 2. Традиційні рецепти із равлика Helix 3. Ескарго для гурманів 4. Переробка равликів на консерви в домашніх умовах. 5. Виробництво кальмара сушеного в домашніх умовах 6. Копчення головоногі в домашніх умовах
		ПЗ - 8	Виробництво консервів із м'яса головоногих молюсків. Розробки новітніх рецептів. Визначення показників якості розробленої продукції		
		ПЗ - 9	Виробництво консервів із двостулкових молюсків. Розробка новітніх рецептів консервів із гастроподів. Визначення показників якості розробленої продукції		

ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

Література

1. Все о морепродуктах / сост. Ю. Тыра. – Харків : Евроекспресс ; Киев : Книга-Сервис, 1998. – 447 с. – Режим доступу к Електронному каталогу Научной библиотеки им. В. И. Вернадского : http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe
2. Морепродукты – Киев : Амфора, 2012. – 47 с. – Режим доступу к Електронному каталогу Научной библиотеки им. В. И. Вернадского: http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe
3. Сирохман, І. В. Технологія приготування страв і харчових продуктів із риби і морепродуктів : навч. посібник / І. В Сирохман, М. І. Філь, М.-М. В. Калимон; Укоопспілка, Львівська комерційна академія – Львів : Видавництво Львів. комерц. акад., 2015. – 423 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe
4. Nalan Gökoğlu Shellfish Processing and Preservation Springer (Переробка та зберігання молюсків; 1-е видання 2021. 336с.)
5. Linda Ankenman Granata, George J. Flick Jr., Roy E. Martin. The Seafood Industry: Species, Products, Processing, and Safety (Індустрія морепродуктів: види, продукти, обробка та безпечність. 2-ге видання. 2012р. -448 с.)

Методичне забезпечення

1. Визначення біологічної та енергетичної цінності м'яса молюсків розрахунковим методом: метод. вказівки до виконання лаб.-практ. занять для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти денної та заоч. форм навч. спец. 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва ; Держ. біотехнол. ун-т ; уклад.: Г.Л. Лисенко, А.Л. Леппа. – Харків : [б. в.], 2024.– 7с.
2. Визначення якості консервованих молюсків (сушених, в'ялених, копчених, маринованих): метод. вказівки до виконання лаб.-практ. занять для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти денної та заоч. форм навч. спец. 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва ; Держ. біотехнол. ун-т ; уклад.: Г.Л. Лисенко, А.Л. Леппа. – Харків : [б. в.], 2024.– 12с.
3. Технологія виробництва консервів з молосків та оцінка їх якості: метод. вказівки до виконання лаб.-практ. занять для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти денної та заоч. форм навч. спец. 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва ; Держ. біотехнол. ун-т ; уклад.: Г.Л. Лисенко, А.Л. Леппа. – Харків : [б. в.], 2024.– 10с.

СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ

СИСТЕМА		БАЛИ	ДІЯЛЬНІСТЬ, ЩО ОЦІНЮЄТЬСЯ
Підсумкове оцінювання	100 бальна ECTS (стандартна)	до 50	50% від усередненої оцінки за відповіді на поточні усні та тестові питання
		до 50	підсумкове тестування
Модульне оцінювання	100 бальна сумарна	до 50	відповіді на тестові питання
		до 20	усні відповіді на 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.