

СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ



ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ПАКУВАННЯ ТА ЗБЕРІГАННЯ М'ЯСА ТА М'ЯСОПРОДУКТІВ

спеціальність	181 «Харчові технології»	обов'язковість дисципліни	вибіркова
освітня програма	«Промислові та крафтові технології м'яса та м'ясопродуктів»	факультет	переробних і харчових виробництв
освітній рівень	другий (магістерський)	кафедра	технології м'яса

ВИКЛАДАЧ

Онищенко В'ячеслав Миколайович



Вища освіта – спеціальність «Товарознавство та комерційна діяльність»
Науковий ступінь – доктор технічних наук, спеціальність 05.18.16 – технологія харчової продукції
Вчене звання – доцент кафедри технології м'яса
Досвід роботи – більше 20 років
Показники професійної активності з тематики курсу:

- автор 5 методичних розробок;
- співавтор більше 20 тематичних публікацій;
- учасник наукових і методичних конференцій.

телефон	0633126969, 0660062469	електронна пошта	0633126969@btu.kharkov.ua	дистанційна підтримка	MOODLE
---------	---------------------------	------------------	---------------------------	-----------------------	--------

До викладання дисципліни долучені: - .

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

Мета:	набуття студентами теоретичних знань з сучасних наукових основ і інноваційних тенденцій розвитку технологій зберігання м'яса і м'ясопродуктів, а також механізмів та закономірностей впливу способів і засобів пакування на споживні властивості м'яса і м'ясопродуктів в процесі їх життєвого циклу; набуття практичних навичок щодо вивчення і аналізу, розробки та запровадження ефективних та безпечних рішень з інноваційних технологій пакування та зберігання м'яса і м'ясопродуктів.
Формат:	лекції, лабораторні заняття, самостійна робота, індивідуальні завдання.
Деталізація результатів навчання і форм їх контролю	<ul style="list-style-type: none">розуміння та аналіз на підставі наукових основ та принципів зберігання взаємозв'язку та дії чинників, що зумовлюють зміни властивостей м'яса і м'ясопродуктів в процесі їх виготовлення, логістичних операцій та зберігання під впливом способів та засобів пакування / практичні та індивідуальні завдання, колоквиуми й тестування;здатність до імплементування одержаних комплексних знань з інноваційних технологій пакування та зберігання м'яса і м'ясопродуктів у науковій та практичній діяльності задля підвищення ефективності виробництва, формування якості та безпечності продукції протягом її життєвого циклу / практичні та індивідуальні завдання, колоквиуми й тестування.
Обсяг і форми контролю:	3,0 кредити ECTS (90 годин): лекції – 12 годин, лабораторні – 18 годин; модульний контроль (2 модулі); підсумковий контроль – залік
Вимоги викладача:	вчасне оволодіння матеріалом дисципліни та виконання завдань, активність
Умови зарахування:	згідно з навчальним планом

СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

Модуль 1. НАУКОВІ ОСНОВИ ТЕХНОЛОГІЇ ЗБЕРІГАННЯ М'ЯСА І М'ЯСОПРОДУКТІВ

Тема 1.	Наукові принципи зберігання харчових продуктів.	ЛЗ 1. (лабораторне заняття 1)	Вивчення чинників, що зумовлюють зміни властивостей м'яса і м'ясопродуктів в процесі зберігання.	Самостійна та індивідуальна робота	Аналіз сучасних ефективних та безпечних рішень з інноваційних технологій пакування та зберігання м'яса і м'ясопродуктів.
Тема 2.	Чинники, що зумовлюють зміни властивостей м'яса і м'ясопродуктів в процесі зберігання.				
Тема 3.	Теоретичні основи зберігання м'яса і м'ясопродуктів.				

Модуль 2. ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ПАКУВАННЯ ТА ЗБЕРІГАННЯ М'ЯСА І М'ЯСОПРОДУКТІВ

Тема 4.	Наукові основи технології пакування м'яса і м'ясопродуктів	ЛЗ 2	Удосконалення функціонально-технологічних, бар'єрних властивостей засобів та способів пакування, їх безпечності та методології оцінювання.	Самостійна та індивідуальна робота	Удосконалення методології оцінювання бар'єрних властивостей засобів і способів пакування та їх безпечності.
Тема 5.	Удосконалення функціонально-технологічних, бар'єрних властивостей засобів та способів пакування, їх безпечності та методології оцінювання.				
Тема 6.	Механізми і закономірності впливу способів і засобів пакування на споживні властивості м'яса і м'ясопродуктів в процесі їх життєвого циклу.				

ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

Література

1. Колтунов В. А. Технологія зберігання продовольчих товарів. Київ: КНТЕУ, 2003. 538 с.
2. Янчева М. О., Дроменко О. Б., Большакова В. А., Онищенко В. М. Технології зберігання, консервування та переробляння м'яса (у схемах і таблицях): навч. посібник. Харків: ДБТУ, 2023. 204 с.
3. Онищенко В. М., Шубіна Л. Ю., Янчева М. О. Технологія та товарознавство ковбасних оболонок. Суми: ТОВ «ВТД «Університетська книга», 2009. 224 с.
4. Сирохман І. В.Ю, Завгородня В. М. Товарознавство пакувальних матеріалів і тари. К.: ЦНЛ, 2005. 614 с.
5. Дубініна А. А., Сініцина Г. А., Мошник О. Г., Кононенко Л. В., Круглова О. С., Ленерт С. О.. Упаковка харчових продуктів із полімерних матеріалів: монографія. Харків: «Факт», 2011. 399 с.
6. Михайлов В. М., Онищенко В. М., Янчева М. О., Шубіна Л. Ю.. Дослідження захисних властивостей і безпечності кишкових ковбасних оболонок: монографія. Х.: ХДУХТ, 2021. 107 с.
7. Михайлов В. М., Онищенко В. М., Пак А. О., Янчева М. О. Обґрунтування технології смажених ковбас у склеєних кишкових оболонках, армованих тепловою коагуляцією і дубленням: монографія. Харків: ДБТУ, 2023. 109 с.

Методичне забезпечення

1. Онищенко В. М., Гринченко Н. Г. Пакування харчових продуктів галузі: конспект лекцій (скорочений) з дисципліни для студентів денної та заочної форм навчання напряму підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія» спеціальності «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса». Харків: ХДУХТ, 2016. 29 с.
2. Онищенко В. М. Пакування продукції галузі: методичні вказівки до лабораторних занять та самостійної роботи для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» освітньо-професійної програми «Технології харчових продуктів тваринного походження» ступеня вищої освіти бакалавр. Х.: ДБТУ, 2022. 18 с.

СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ

Оцінка знань та умінь з дисципліни здійснюється за даними поточного та підсумкового контролю. Підсумковий контроль проводиться у формі заліку. Форми оцінювання поточної навчальної діяльності включає контроль теоретичної та практичної підготовки під час проведення навчальних занять. Рейтинг студента визначається за 100 бальною шкалою відповідно до «Положення про організацію освітнього процесу в Державному біотехнологічному університеті».

СИСТЕМА		БАЛИ	ДІЯЛЬНІСТЬ, ЩО ОЦІНЮЄТЬСЯ
Підсумкове оцінювання	100-бальна ECTS (стандартна)	до 40	виконання практичних (семінарських) робіт
		до 60	результати підсумкового тестування
Модульне оцінювання	100-бальна сумарна	до 40	виконання практичних (семінарських) робіт
		до 40	результати опитування на практичних (семінарських) заняттях
		до 20	результати виконання індивідуальних завдань

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.