



СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ

ОСНОВИ КОПЧЕННЯ ТА ПАКУВАННЯ ПРОДУКТІВ ТВАРИННОГО ПОХОДЖЕННЯ

спеціальність	Не обмежено	обов'язковість дисципліни	вибіркова
Освітньо-професійна програма	Не обмежено	факультет	Біотехнологій
освітній рівень	Не обмежений	кафедра	технології переробки та якості продукції тваринництва

ВИКЛАДАЧ

Попова Вікторія Олександрівна



Вища освіта – спеціальність зооінженерія

Науковий ступень – кандидат сільськогосподарських наук 06.02.01 Розведення та селекція тварин

Вчене звання – доцент кафедри технології переробки та якості продукції тваринництва

Досвід роботи – більше 20 років

Показники професійної активності з тематики курсу:

- авторка 8 методичних розробок;
- співавторка 5 тематичних публікацій;
- учасниця наукових і методичних конференцій.

телефон

0977463216

електронна пошта

victory0647@ukr.net

дистанційна підтримка

Moodle

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

Мета	формування компетентностей які складають здатність науково-практичного підходу до вибору технології копчення та пакування продуктів тваринного походження. Набуття студентами професійних знань та вмінь необхідних для організації відповідних виробничих процесів на підприємствах різних форм власності з врахуванням факторів формування іміджу продукції, що буде виготовлятися.
Формат	лекції, практичні заняття, самостійна робота, індивідуальні завдання.
Специфічні результати навчання і форми їх контролю	<ul style="list-style-type: none"> • розуміння процесів, що проходять у харчових продуктах під час копчення та процесів які проходять у продуктах при подальшому зберіганні з використанням різних видів пакувальних матеріалів. (ЗК5, ЗК8; ФК9, ФК12; ПРН5) / індивідуальні завдання. • розуміння критеріїв екологічної безпечності процесів копчення та екологічної безпечності пакувальних матеріалів. (ЗК5; ФК7; ПРН20)/ індивідуальні завдання • вміння визначати оптимальні режими копчення та обираючи обґрунтованої технології пакування продукції. (ЗК8; ФК9; ПРН12) / індивідуальні практичні завдання. • вміння користуватися відповідними нормативними документами та законодавчими актами що до копчення, пакування та маркування продукції з дотриманням заходів зі збереження навколишнього середовища. (ЗК7; ФК12, ПРН4) / тренінг.
Обсяг і форми контролю	3 кредити ECTS (90 годин): 12 годин лекції, 12 годин лабораторно-практичні; модульний контроль (2 модулі); підсумковий контроль – диференційований залік.
Вимоги викладача	вчасне виконання завдань, активність на заняттях, самостійна робота
Умови зарахування	згідно з навчальним планом

ВІДПОВІДНІСТЬ СТАНДАРТУ ОСВІТИ І ОСВІТНІЙ ПРОГРАМІ

Компетенції	<p>ЗК5. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.</p> <p>ЗК4. Здатність до пошуку, обробки та аналізу інформації, отриманої з різних джерел.</p> <p>ЗК8. Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності</p> <p>ФК7. Здатність виявляти вплив гідрохімічного та гідробіологічного параметрів водного середовища на фізіологічний стан водних живих організмів.</p> <p>ФК9. Здатність сприймати нові знання в галузі водних біоресурсів та аквакультури та інтегрувати їх з наявними.</p> <p>ФК12. Здатність здійснювати технологічні процеси, забезпечення матеріально-технічними, трудовими, інформаційними і фінансовими ресурсами.</p>	Програмні результати навчання	<p>ПРН4. Застосовувати міжнародні та національні стандарти і практики в професійній діяльності.</p> <p>ПРН5. Знати та розуміти основи рибництва: в гідробіології, гідрохімії, біофізиці, іхтіології, біохімії та фізіології гідробіонтів, генетиці, розведенні та селекції риб, рибальстві, гідротехніці, іхтіопатології, аквакультурі природних та штучних водойм на відповідному рівні для основних видів професійної діяльності</p> <p>ПРН12. Збирати та аналізувати дані, включаючи аналіз помилок та критичне оцінювання отриманих результатів спеціальності водні біоресурси та аквакультура.</p> <p>ПРН20. Організовувати та інтегрувати виробничі процеси під час використання і вирощування водних біоресурсів та аквакультури; вирішувати проблеми, що виникають у процесі професійної діяльності і формувати почуття відповідальності за виконувану роботу.</p>
--------------------	--	--------------------------------------	--

СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

Модуль 1. ОСНОВИ КОПЧЕННЯ ПРОДУКТІВ ТВАРИННОГО ПОХОДЖЕННЯ

Лекція 1.	Види копчення (холодне, гаряче, високотемпературне). Вибір деревини для копчення, характеристика коптильного диму.	Лабораторно-практичне заняття 1 (ЛПЗ 1)	Механізм копчення. Утворення смаку та аромату. Бактерицидна дія та консервуючий ефект копчення.	Самостійна робота	Особливості виготовлення копчених виробів з певних видів нетрадиційної сировини. Національні традиції народів світу у виготовленні копченостей. (згідно завданню)
Лекція 2.	Устаткування для проведення копчення на підприємствах різної потужності. Їх будівля та принцип дії.	ЛПЗ 2	Фізико-хімічні та біохімічні процеси при копчення продуктів.		
Лекція 3.	Бездимне копчення. Класифікація коптильних препаратів.	ЛПЗ 3	Підготовка коптильні для копчення. Вибір та підготовка продуктів для копчення. Техніка копчення.		
		ЛПЗ 4	Оцінка якості готового продукту. Екологічна безпека.		

Модуль 2. ПАКУВАННЯ ПРОДУКТІВ ТВАРИННОГО ПОХОДЖЕННЯ.

Лекція 4.	Призначення процесу пакування та його функції. Види пакувальних матеріалів. Класифікація тари та упаковки.	ЛПЗ 5	Основні поняття та визначення процесу упакування. Особливості конструктивного виконання тари та упаковки.	Самостійна робота	Особливості пакування продуктів у різних країнах світу. Аналіз нетрадиційних видів пакування, їх характеристика та перспективи їх розповсюдження на ринку України (згідно завданню).
Лекція 5.	Обладнання та матеріали для виготовлення упаковок.	ЛПЗ 6	Сучасні технології пакування в харчовій промисловості та пакувальне обладнання.		
Лекція 6.	Упаковка продукції в модифікованому газовому середовищі (МГС). Їстівні упаковки.	ЛПЗ 7	Вимоги до тари та пакувальних матеріалів.		
		ЛПЗ 8	Способи пакування харчових продуктів. Фасування та дозування продукції.		
		ЛПЗ 9	Санітарно-гігієнічні вимоги до процесу пакування та матеріалів. Екологічні аспекти утилізації тари та упаковки		

ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

Література

1. Загорко Н.П., Петриченко С. В. Технологія зберігання та переробки м'ясопродуктів, оп-line підручник / Кафедра ОПХВ імені проф. Ю. Ф. Ялпачика, 2018 р. <https://smaktech.com.ua/ua/a413783-korchenyya-myasa.html>
2. Клименко М. М. Технологія м'яса та м'ясних продуктів./М.М. Клименко, Л. Г. Віннікова, І.Г. Береза. – К.: Вища освіта, 2006. – 640 с.
3. Якубчак О.М. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва. К.:/ О. М. Якубчак, В. І Хоменко, С. Д Мельничук., 2005.- 800 с.
4. Пакувальне обладнання харчової промисловості: традиції та інновації. Вітчизняний та світовий досвід [Електронний ресурс] : наук.-допом. бібліогр. покажч. / [упоряд. О. В. Олабоді] ; Нац. ун-т харч. технол., Наук.-техн. б-ка. – Київ, 2020. – 149 с
5. Соколенко А.І. Пакувальні матеріали та їх фізико-хімічні властивості./ А.І.Соколенко., Кондор, 2015. 400 с.
6. Кривошей В., Халайджі В. Упаковка для харчових продуктів та напоїв./ В. Кривошей, В.Халайджі, ІАЦ "Упаковка", 2016. 216 с

Методичне забезпечення

1. Попова В. О. Копчення продуктів тваринного походження: методичні вказівки для лабораторно-практичних занять студентів / В. О. Попова. Х.РВВ.ДБТУ. 2022 – 32 с.
2. Попова В. О. Основи пакування продуктів тваринного походження та види пакувальних матеріалів: методичні вказівки для лабораторно-практичних занять студентів / В. О. Попова. Х.РВВ.ДБТУ. 2022 – 34 с.

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.