

СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ

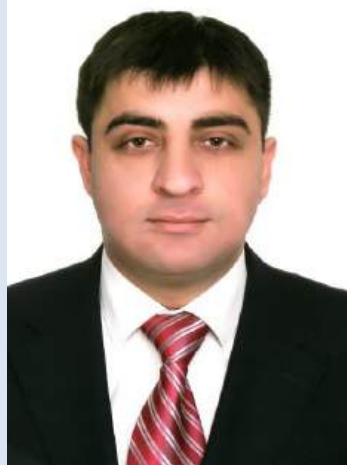


Глобальні Food тренди в м'ясній промисловості

спеціальність	Не обмежується	обов'язковість дисципліни	Вибіркова
освітня програма	Не обмежується	факультет	Переробних і харчових виробництв
освітній рівень	Не обмежується	кафедра	Технології м'яса

ВИКЛАДАЧ

Бакіров Мюшфік Панах огли



Вища освіта – спеціальність Технології харчування

Науковий ступень – кандидат технічних наук 05.18.16 Технологія харчової продукції

Досвід роботи – понад 15 років

Показники професійної активності з тематики курсу:

- співавтор понад 20 методичних розробок;
- співавтор навчальних посібників, монографій, патентів та статей;
- учасник понад 20 Міжнародних, Всеукраїнських та регіональних конференцій, виставок, бізнес-форумів;
- учасник наукових і методичних конференцій

телефон	067 163 23 77	електронна пошта	Bakirov_mp@ukr.net	дистанційна підтримка	Moodle, eFront
---------	---------------	------------------	--------------------	-----------------------	----------------

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

Мета	Метою є вивчення сучасного стану розвитку національного та світового ринку м'яса та м'ясопродуктів та визначення основних заходів щодо поліпшення ефективності функціонування ринку (технологій) м'яса та м'ясопродуктів в Україні та у світі. Також ознайомлення з можливостями підвищення ефективності діяльності м'ясної галузі на рівні технологічних, управлінських та організаційних досягнень, прогресивного досвіду та системних знань, які дозволяють сформулювати систему компетенцій фахівця, що відповідають вимогам сучасності.
Формат	Лекції, практичні та лабораторні заняття, самостійна робота, індивідуальні завдання, командна робота, імітаційний проект, круглий стіл, кейс-завдання
Деталізація результатів навчання і форм їх контролю	<ol style="list-style-type: none">1. Відшукувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері технологій харчових продуктів / аналіз конкретних кейс-завдань.2. Здатність аналізувати склад харчових продуктів та визначати особливості їх технологічної обробки / аналіз конкретних кейс-завдань.3. Здатність надавати оцінку та керувати змінами, що тривають під впливом різних засобів обробки, а також визначати харчову, біологічну та енергетичну цінність харчових продуктів / аналіз конкретних кейс-завдань;4. Вміти розробляти проекти технічних умов та технологічних інструкцій на харчові продукти / круглий стіл5. Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів / захист ІНДЗ6. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі7. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти
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, нестандартне мислення, командна робота
Умови зарахування	вільне зарахування

СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

Лекція 1 (Л1)	Характеристика загальних трендів розвитку м'ясної промисловості	Практичне заняття 1 (ПЗ 1)	Сучасний стан і перспективи розвитку та використання інноваційних технологій у харчовій промисловості.	Самостійна робота	<ol style="list-style-type: none"> 1. Найважливіші поняття, їх терміни та визначення. 2. Сучасний ринок та перспективні напрямки розвитку м'ясних продуктів в Україні та у світі. 3. Актуальні проблеми якості м'ясної сировини та сучасні шляхи їх вирішення. 4. Інноваційні методи дослідження якості м'ясної сировини і готових продуктів. 5. Застосування біотехнологій у виробництві м'ясопродуктів. 6. Сучасні технології обробки та зберігання м'яса та м'ясних продуктів. 7. Новітні техніка та технологія пакування та транспортування м'яса
Лекція 2 (Л1)	Інновації у сфері інгредієнтного складу м'ясних продуктів				
Лекція 3 (Л1)	Інновації у сфері способів та методів обробки м'ясної сировини	Практичне заняття 2 (ПЗ 2)	Технологія та інтенсифікація процесів виробництва м'ясних продуктів		
Лекція 4 (Л1)	Інновації у сфері пакування м'ясних продуктів				
Лекція 5 (Л1)	Інноваційні стратегії збуту м'ясних продуктів	Практичне заняття 3 (ПЗ 3)	Використання харчових інгредієнтів, добавок та їх сумішей у технологіях м'ясних продуктів		
Лекція 6 (Л6)	Тренди в асортименті імпортованих м'ясних продуктів				

ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

Нормативна база та основна література

1. М'ясо та м'ясні продукти. Метод визначення масової частки загальної золи (ISO 936:1998, IDT). – Чинний від 2008-09-01. – Київ : Держспоживстандарт України, 2010. – IV, 6 с.
2. М'ясо та м'ясна сировина. Методи відбирання проб та органолептичного оцінювання свіжості. – Чинний від 2017-01-01. – Київ : УкрНДНЦ, 2016. – III, 6 с.
3. М'ясо фасоване. Технічні умови. – Чинний від 2016-08-01. – Київ : УкрНДНЦ, 2016. – III, 12 с.
4. М'ясо. Методика гістологічного визначення свіжості та ступеня дозрівання. – Чинний від 2014-01-01. – Київ : Мінекономрозвитку України, 2014. – III, 15 с.
5. М'ясо. Свинина в тушах і півтушах. Технічні умови. – Чинний від 2011-07-01. – Київ : Держспоживстандарт України, 2011. – III, 11 с.
6. Методичні положення та норми витрат праці на виробництво м'яса і м'ясних продуктів / Демчак І. М. та ін. ; Укр. НДІ продуктивності агропром. комплексу, Лісостеп. зонал. н.-д. центр продуктивності агропром. комплексу. – Київ : НДІ Укראгропромпродуктивність, 2014. – 197 с.
7. Мікробіологія харчових продуктів і кормів для тварин. Відбирання проб із туш тварин для мікробіологічного аналізу (ISO 17604:2003, IDT). – Чинний від 2015-07-01. – Київ : УкрНДНЦ, 2016. – IV, 10 с.
8. Молочна та м'ясна промисловість. Правила розроблення, оформлення та вимоги до змісту технологічної інструкції. – Чинний від 201110-01. – Київ : Держспоживстандарт України, 2011. – III, 22 с.
9. Молочна та м'ясна промисловість. Правила розроблення, оформлення та вимоги до змісту технологічної інструкції. – Чинний від 201110-01. – Київ : Держспоживстандарт України, 2011. – III, 22 с.

Методичне забезпечення

1. Бакіров Мюшфік Панах огли Глобальні Food тренди в м'ясній промисловості: робоча програма навчальної дисципліни. – Х.: РВВ. ДБТУ, 2024.
2. Бакіров Мюшфік Панах огли Глобальні Food тренди в м'ясній промисловості: методичні вказівки до практичних занять та самостійної роботи. – Х.: РВВ. ДБТУ, 2024.
3. Бакіров Мюшфік Панах огли Глобальні Food тренди в м'ясній промисловості: збірник тестових завдань для самостійної підготовки та перевірки знань студентів. – Х.: РВВ. ДБТУ, 2024.

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

