

СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ



ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ПРОМИСЛОВИХ ТА КРАФТОВИХ М'ЯСНИХ ВИРОБНИЦТВ

спеціальність	181 Харчові технології	обов'язковість дисципліни	обов'язкова
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

Янчева Марина Олександрівна



Вища освіта – спеціальність Технологія харчування
 Науковий ступень - доктор технічних наук 05.18.04 – технологія м'ясних, молочних продуктів і продуктів з гідробіонтів
 Вчене звання – професор кафедри технології м'яса
 Досвід роботи – більше 20 років
 Показники професійної активності з тематики курсу:
 авторка навчально-методичних розробок, посібників, монографій;
 співавторка більше 40 тематичних публікацій;
 співавторка більше 10 патентів на корисну модель;
 науковий керівник та відповідальний виконавець більше 10 науково-дослідних тем;
 учасниця наукових і методичних конференцій

телефон	0954374642	електронна пошта	yanchevamarina@biotechuniv.edu.ua	дистанційна підтримка	Moodle
---------	------------	------------------	-----------------------------------	-----------------------	--------

До викладання дисципліни долучені: професор, д.т.н. Головка Тетяна Миколаївна

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

Мета	ознайомлення студентів з можливостями підвищення ефективності діяльності м'ясної галузі на рівні технологічних, управлінських та організаційних досягнень, прогресивного досвіду та системних знань, які дозволяють сформувати систему компетенцій фахівця, що відповідають вимогам сучасності
Формат	лекції, лабораторні заняття, самостійна робота, індивідуальні завдання, командна робота, курсова робота
Деталізація результатів навчання і форм їх контролю	• формуванні знань про сучасний стан розвитку м'ясної галузі з урахуванням ефективного використання інноваційних досягнень, які забезпечують зростання продуктивних сил суспільства (ЗК1, ЗК4, СК2, СК5, РН1, РН7) / самостійні / індивідуальні завдання, їх презентація та обговорення, курсова робота • формуванні навичок аналізувати технології з можливостями їх удосконалення на базі використання та впровадження інноваційних досягнень м'ясопереробної галузі (ЗК2, ЗК3, СК1, СК2, СК 5, РН1, РН2, РН3, РН10, РН11) / лабораторні роботи, їх оформлення та захист, курсова робота • оволодінні компетенціями в області удосконалення та розробки технології промислових та крафтових м'ясних продуктів (ЗК2, ЗК3, СК1, СК2, СК5, РН2, РН3, РН10, РН11) / лабораторні роботи, їх оформлення та захист, курсова робота • формуванні усвідомлення про необхідність сприйняття наукових досліджень та рівня розвитку м'ясопереробної галузі, як ефективної основи для удосконалення діяльності фахівця з промислових та крафтових технологій м'яса та м'ясопродуктів (ЗК1, ЗК4, СК5, РН2, РН7) / самостійні / індивідуальні завдання, їх презентація та обговорення, курсова робота
Обсяг і форми контролю	11 кредити ECTS (330 годин): 32 годин лекції, 70 годин лабораторно-практичні; підсумковий контроль – екзамен (у 1 і 2 семестрі); курсова робота
Вимоги викладача	вчасне виконання завдань, активність, командна робота
Умови зарахування на освітню компоненту	згідно з навчальним планом

ВІДПОВІДНІСТЬ СТАНДАРТУ ОСВІТИ І ОСВІТНІЙ ПРОГРАМІ

Компетенції	ЗК 1. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел. ЗК 2. Здатність проводити дослідження на відповідному рівні. ЗК 3. Здатність генерувати нові ідеї (креативність) ЗК 4. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо СК 1. Здатність обирати та застосовувати спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади, зокрема властиве м'ясопереробній галузі, а також науково-обґрунтовані методи та програмне забезпечення для проведення наукових досліджень у сфері харчових технологій з зосередженням на продуктах тваринного походження СК 2. Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку м'ясопереробної галузі СК 5. Здатність презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проектів.	Програмні результати навчання	РН 1. Відшуковувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій, зокрема промислових та крафтових технології м'яса та м'ясопродуктів. РН 2. Приймати ефективні рішення, оцінювати і порівнювати альтернативи у сфері харчових технологій, з зосередженням на промислових та крафтових технології м'яса та м'ясопродуктів, у тому числі у невизначених ситуаціях та за наявності ризиків, а також в міждисциплінарних контекстах. РН 3. Застосовувати спеціальне обладнання, сучасні методи та інструменти, у тому числі математичне і комп'ютерне моделювання для розв'язання складних задач у харчових технологіях, зокрема м'ясопереробної галузі. РН 5. Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових, з особливостями технологій м'ясопереробної галузі, як промислових, так і крафтових. РН 7. Мати спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у сфері харчових технологій, зокрема промислових та крафтових технології м'яса та м'ясопродуктів, зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців. РН 10. Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій з поглибленням у промислові та крафтові технології м'яса та м'ясопродуктів, аналізувати їх результати, аргументувати висновки. РН 11. Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів, зокрема м'ясних продуктів промислового та крафтового виробництва
-------------	--	-------------------------------	---

СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

Розділ 1. Інновації в сировинному та інгредієнтному складі м'ясних продуктів (1 семестр)

Лекція 1.	Інновації в харчові промисловості: основні поняття	Лабораторне заняття 1 (ЛЗ 1)	Визначення інновацій м'ясопереробної галузі	Самостійна робота	Систематика інформаційних ресурсів щодо сучасних напрямів розвитку промислового та крафтового виробництва м'ясних продуктів
Лекція 2.	Удосконалення способів підготовки сировини для виробництва м'ясних продуктів	ЛЗ 2	Інноваційні рішення підготовки м'ясної сировини		Систематика інформаційних ресурсів щодо характеристики інноваційних технологій підготовки та раціонального використання сировини
Лекція 3.					
Лекція 4.	Сучасні технології переробки та використання вторинних м'ясних ресурсів	ЛЗ 3	Комплексна оцінка ефективності раціональної переробки вторинної м'ясної сировини		Систематика інформаційних ресурсів щодо характеристики інноваційних технологій переробки вторинних м'ясних ресурсів для виробництва нових видів харчових продуктів і композицій, адаптованих до м'ясної сировини
Лекція 5.		ЛЗ 4	Технологічний ефект використання нових видів харчових продуктів і композицій, адаптованих до м'ясної сировини, отриманих з вторинних м'ясних ресурсів		Вивчення ринку та характеристик харчових добавок та композицій з вторинних м'ясних ресурсів
Лекція 6.		Використання харчових інгредієнтів та добавок в технологіях м'ясних продуктів	ЛЗ 5		Вивчення властивостей харчових інгредієнтів та добавок у технологіях м'ясних продуктів
Лекція 7	ЛЗ 6		Особливості та ефективність використання харчових інгредієнтів та добавок у технологіях окремих видів м'ясних продуктів		Систематика інформаційних ресурсів щодо особливостей, критеріїв вибору, технологічного ефекту використання харчових інгредієнтів та добавок у технологіях окремих видів м'ясних продуктів
Лекція 8	ЛЗ 7				

Розділ 2. Інновації в технологіях промислових та крафтових м'ясопродуктів (2 семестр)

Лекція 9.	Інновації в сировинному та інгредієнтному складі у технологіях промислових та крафтових м'ясопродуктів	ЛЗ 8	Особливості та ефективність використання багатокомпонентних добавок у технологіях окремих видів м'ясних продуктів	Самостійна робота	Вивчення ринку багатокомпонентних добавок, що використовуються у технологіях окремих видів м'ясних продуктів, систематика інформаційних ресурсів щодо їх характеристик
Лекція 10		ЛЗ 9			Систематика інформаційних ресурсів щодо особливостей, критеріїв вибору, технологічного ефекту використання багатокомпонентних добавок у технологіях окремих видів м'ясних продуктів

Лекція 11		ЛЗ 10	Оцінка ефективності використання продуктів переробки сировини різного походження у технологіях виробництва м'ясопродуктів		Вивчення ринку, систематики інформаційних ресурсів щодо продуктів переробки сировини різного походження, що використовуються у технологіях виробництва м'ясних продуктів
Лекція 12		ЛЗ 11			Систематика інформаційних ресурсів щодо особливостей, критеріїв вибору, технологічного ефекту використання сировини різного походження у технологіях окремих видів м'ясних продуктів
Лекція 13	Інновації у технологіях промислових та крафтових м'ясопродуктів та допоміжних матеріалів для м'ясопереробної галузі	ЛЗ 12	Оцінка ефективності використання натуральних та штучних ковбасних оболонок, сучасних матеріалів, методів пакування, інноваційних технологій і обладнання з використанням нетрадиційних методів впливу різноманітної природи		Вивчення ринку натуральних та штучних ковбасних оболонок, сучасних матеріалів та методів пакування. Систематика інформаційних ресурсів щодо інноваційних технологій і обладнання для інтенсифікації та прискорення технологічних процесів м'ясної галузі
Лекція 14		ЛЗ 13	Розробка технології крафтового м'ясного продукту. Оцінка конкурентних переваг		Розробка інноваційної стратегії крафтового м'ясного продукту
Лекція 15		ЛЗ 14			Аналіз поточного асортименту продуктів-аналогів на споживчому ринку України (ЄС)
Лекція 16					

ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

Література

1. Харчові добавки: навчальний посібник / за загальною редакцією Гринченко О.О. – Х. : ДБТУ. – 2025. – 245 с.

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.

Використання колагеномісткої сировини м'ясної промисловості: монографія / М.О.Янчева, Л.М.Крайнюк, Л.А.Скуріхіна, О.Б.Дроменко. – Харків: ХДУХТ, 2010 – 148 с.

Enda J. Cummins, James G. Lyng. Emerging Technologies in Meat Processing: Production, Processing and Technology. John Wiley & Sons, Ltd, 2017. 427 p. <https://doi.org/10.1002/9781118350676>

Харчові добавки. Довідник / Упорядник: В.С.Тимошенко; За заг. Ред. В.Л.Іванова. – Лбвів: НТЦ «Леонорм-стандарт», 2002. – 144 с. – (Серія «Нормативна база підприємства»).

ДСТУ 3946-2000. Система розроблення і поставлення продукції на виробництво. Продукція харчова. Основні положення.

ДСТУ 1.3:2003. Національна стандартизація. Правила побудови, викладання, оформлення, погодження, прийняття та позначення технічних умов [Текст]. – На заміну ДСТУ 1.3-93, КНД50-009-93 ; надано чинності 13-06-04. - Київ : Держспоживстандарт України, 2004. – 12 с.

РЕГЛАМЕНТ ЄВРОПЕЙСЬКОГО ПАРЛАМЕНТУ І РАДИ (ЄС) № 1333/2008 від 16 грудня 2008 року про харчові добавки

РЕГЛАМЕНТ КОМІСІЇ (ЄС) № 231/2012 від 9 березня 2012 року про встановлення специфікацій для харчових добавок, перелічених у додатках II та III до Регламенту Європейського Парламенту і Ради (ЄС) № 1333/2008

РЕГЛАМЕНТ (ЄС) № 1935/2004 ЄВРОПЕЙСЬКОГО ПАРЛАМЕНТУ ТА РАДИ від 27 жовтня 2004 року про матеріали та вироби, що призначені для контактування з продуктами харчування, та яким скасовуються Директиви 80/590/ЄЕС і 89/109/ЄЕС.

Методичне забезпечення

1. Інноваційні технології м'ясних продуктів : опорний конспект лекцій [Електронний ресурс] / укладачі М. О. Янчева, Т. С. Желева. – Електрон. дані. – Х. : ХДУХТ, 2020. – 57 с.

2. Янчева М.О., Гринченко Н.Г., Головка Т.М., Желева Т.С. Навчальний посібник з дисципліни «Інноваційні технології промислових та крафтових м'ясних продуктів» для здобувачів спеціальності G13 Харчові технології ОПП «Промислові та крафтові технології м'яса та м'ясопродуктів» – Х.: ДБТУ, 2025. – 115 с.

3. Інноваційні технології промислових та крафтових м'ясних виробництв: методичні вказівки до виконання лабораторних робіт та самостійної роботи з дисципліни «Інноваційні технології промислових та крафтових м'ясних продуктів» для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти денної та заочної форми навчання зі спеціальності G13 Харчові технології ОПП Промислові та крафтові технології м'яса та м'ясопродуктів / М.О Янчева, Н.Г. Гринченко – Електрон. дані. – Х. : ДБТУ, 2025. – 43 с.

4. Інноваційні технології промислових та крафтових м'ясних продуктів : методичні вказівки до виконання курсової роботи для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти денної та заочної форм навчання спеціальності G13 «Харчові технології», освітньо-професійної програми «Промислові та крафтові технології м'яса та м'ясопродуктів» / М.О Янчева, Н.Г. Гринченко – Електрон. дані. – Х. : ДБТУ, 2025. – 29 с..

СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ (<https://biotechuniv.edu.ua/wp-content/uploads/2024/01/norm-b-pol-org-op.pdf>)

СИСТЕМА		БАЛИ	ДІЯЛЬНІСТЬ, ЩО ОЦІНЮЄТЬСЯ
Підсумкове оцінювання (у кожному з семестрів)	100 бальна ECTS (стандартна)	до 60	виконання та захист лабораторних робіт, презентація та обговорення самостійних/індивідуальних завдань, відповіді на запитання
		до 40	тестування та творче завдання
Модульне оцінювання (у кожному з семестрів)	60 бальна (сумарна)	до 35	виконання лабораторних робіт
		до 21	самостійна робота
		до 4	активна участь під час проведення круглих столів з обговорення питань певної теми або розробка проекту нормативної документації в рамках виконання лабораторної роботи
Курсова робота	100 бальна ECTS (стандартна)	до 100	публічний захист перед комісією

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.