



СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ

FRESH TECH СУЧАСНІ ТЕХНОЛОГІЇ У ЗБЕРІГАННІ М'ЯСА ТА М'ЯСОПРОДУКТІВ

спеціальність	181 «Харчові технології»	обов'язковість дисципліни	вибіркова
освітня програма	«Технології харчових продуктів тваринного походження»	факультет	переробних і харчових виробництв
освітній рівень	перший (бакалаврський)	кафедра	технології м'яса

ВИКЛАДАЧ

Задорожна Ірина Сергіївна



Вища освіта – спеціальність «Харчові технології»

Досвід роботи – 21 рік

Показники професійної активності з тематики курсу:

- авторка більше 40 методичних розробок;
- співавторка тематичних публікацій;
- учасниця наукових і методичних конференцій.

телефон	0954355433	електронна пошта	k28066k@gmail.com	дистанційна підтримка	MOODLE
---------	------------	---------------------	-------------------	--------------------------	--------

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

Мета:	набуття студентами теоретичних знань та методологічних підходів у вивчення сучасних технологій та інноваційних підходів до зберігання м'яса та м'ясопродуктів з метою забезпечення їхньої високої якості, мікробіологічної безпеки та збільшення терміну придатності
Формат:	лекції, практичні і лабораторні заняття, самостійна робота, тестування, індивідуально-пошукові завдання.
Деталізація результатів навчання і форм їх контролю	✓ розуміння та здатність аналізувати і визначати, на підставі основ, методологічних підходів концепції холодильного оброблення, процесів охолодження і замороження м'ясопродуктів (ЗК01, ЗК05, СК015. СК027. ПРН01, ПРН05, ПРН14/ практичні і забораторні заняття, індивідуальні завдання, тестовий контроль. ✓ визначення найраціональніших способів та режимів холодильної обробки м'ясопродуктів та максимальне збереження їх якості (ЗК01, ЗК05, СК015. СК027. ПРН01, ПРН05, ПРН14/ практичні і забораторні заняття, індивідуальні завдання, тестовий контроль.
Обсяг і форми контролю:	6,0 кредитів ECTS (180 годин): лекції – 24 години, практичні – 36 годин, самостійна робота – 120 годин; модульний контроль, підсумковий контроль – залік
Вимоги викладача:	оволодіння матеріалом дисципліни, виконання завдань.
Умови зарахування:	згідно із навчальним планом

ДОПОВНЮЄ СТАНДАРТ ОСВІТИ І ОСВІТНЮ ПРОГРАМУ

Компетенції	ЗК01. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності ЗК05. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел СК15. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу СК27. Здатність підвищувати ефективність виробництва впроваджувати сучасні системи менеджменту	Програмні результати навчання	ПРН01. Знати і розуміти основні концепції та тренди розвитку харчової промисловості, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій. ПРН05. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів. продовольчої сировини під час технологічного перероблення. ПРН14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.
--------------------	--	--------------------------------------	---

СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)					
Лекція 1 (Л1)	Хімічний склад, харчова цінність та теплофізичні властивості м'ясопродуктів. Причини псування та основні принципи консервування	Практичне заняття 1 (ПЗ 1)	Дослідження фізико-хімічних змін у м'ясній сировині під час зберігання (Визначення змін у вологовмісті, рН, кольорі та структурі м'яса при різних режимах зберігання)	Самостійна та індивідуальна робота	1. Сучасні світові тренди у технологіях зберігання м'яса та м'ясопродуктів 2. Альтернативні методи консервування м'яса: застосування високого тиску та імпульсного електромагнітного поля 3. Роль ферментації у подовженні терміну зберігання м'ясопродуктів 4. Екологічно чисті пакувальні матеріали для зберігання м'ясних продуктів 5. Вплив заморожування на текстуру та органолептичні характеристики м'яса 6. Антимікробні покриття для подовження терміну зберігання м'ясопродуктів 7. Мікробіологічні аспекти зберігання м'яса та методи контролю якості
Лекція 2 (Л2)	Фізико-хімічні та біохімічні процеси у м'ясній сировині під час зберігання				
Лекція 3 (Л3)	Мікробіологічні аспекти зберігання м'яса: основні фактори псування та методи їх контролю	Практичне заняття 2 (ПЗ 2)	Тепловий розрахунок процесу охолодження і замороження м'ясопродуктів		
Лекція 4 (Л4)	Технології охолодження та заморожування м'ясопродуктів: сучасні методи та їх ефективність				
Лекція 5 (Л5)	Системи вакуумного та модифікованого газового середовища для пакування м'яса	Практичне заняття 3 (ПЗ 3)	Вплив температурних режимів охолодження та заморожування на якість м'ясопродуктів (Дослідження змін у структурі та органолептичних властивостях м'яса після зберігання при різних температурах)		
Лекція 6 (Л6)	Інноваційні підходи до пакування м'ясної продукції: активне, розумне та нанопаккування				
Лекція 7 (Л7)	Використання антиоксидантів та антимікробних агентів у технологіях зберігання м'ясопродуктів	Практичне заняття 4 (ПЗ 4)	Вплив вакуумного та модифікованого газового середовища на якість м'ясних продуктів		
Лекція 8 (Л8)	Технології сушіння, копчення та ферментації як методи подовження терміну зберігання				
Лекція 9 (Л9)	Використання біотехнологічних методів у продовженні терміну придатності м'ясної продукції	Практичне заняття 5 (ПЗ 5)	Дослідження ефективності антиоксидантів та антимікробних агентів у подовженні терміну зберігання м'яса		
Лекція 10 (Л10)	Нанотехнології та перспективи їх застосування у зберіганні м'яса та м'ясопродуктів				
Лекція 11 (Л11)	Харчова безпека та регулювання якості при зберіганні м'ясопродуктів: міжнародні стандарти та вимоги	Практичне заняття 6 (ПЗ 6)	Оцінка сучасних методів сушіння, копчення та ферментації як способів збільшення терміну зберігання м'ясних продуктів		
Лекція 12 (Л12)	Перспективи розвитку технологій зберігання м'ясопродуктів у контексті сталого виробництва				

ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

Література

1. Янчева М. О., Дроменко О. Б., Большакова В. А., Онищенко В. М. Технології зберігання, консервування та переробляння м'яса (у схемах і таблицях): навчальний посібник. Харків: ДБТУ, 2023. 204 с.
2. Пономаренко А. В. Технологія заморожування м'яса: навчальний посібник. Дніпро: ДДАЕУ, 2020. 140 с.
3. Масліков М. М. Холодильна технологія: навчальний посібник. Київ: НУХТ, 2009. 162 с.
4. Скрипник В. О., Молчанова Н. Ю., Фарісеєв А. Г., Тарасенко Д. С. Підвищення енергетичної і ресурсної ефективності процесів і апаратів кондуктивного жарення м'яса: монографія. Полтава: ПДАУ, 2024. 274 с.
5. Пакувальні матеріали та обладнання в харчовій промисловості: навчальний посібник / Луцький національний технічний університет. – Луцьк: ЛНТУ, 2023. – 250 с.

Методичне забезпечення

1. Задорожна І.С. робоча програма дисципліни «Fresh tech сучасні технології у зберіганні м'яса та м'ясопродуктів» для студентів освітнього рівня бакалавра спеціальності 181 «Харчові технології» . – Х.: РВВ. ДБТУ, 2025.
2. Задорожна І.С. конспект лекцій з дисципліни «Fresh tech сучасні технології у зберіганні м'яса та м'ясопродуктів» для студентів освітнього рівня бакалавра спеціальності 181 «Харчові технології» . – Х.: РВВ. ДБТУ, 2025.
3. Задорожна І.С. методичні вказівки до практичних і лабораторних робіт з дисципліни «Fresh tech сучасні технології у зберіганні м'яса та м'ясопродуктів» для студентів освітнього рівня бакалавра спеціальності 181 «Харчові технології» . – Х.: РВВ. ДБТУ, 2025.
4. Задорожна І.С. методичні вказівки до самостійної роботи з дисципліни «Fresh tech сучасні технології у зберіганні м'яса та м'ясопродуктів» для студентів освітнього рівня бакалавра спеціальності 181 «Харчові технології» . – Х.: РВВ. ДБТУ, 2025.

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 50	Виконання лабораторно-практичних робіт, індивідуальна та самостійна робота
		До 50	Поточне та підсумкове тестування
Модульне оцінювання	100-бальна сумарна	До 40	Виконання лабораторно-практичних робіт
		До 50	Тестування
		До 10	Виконання індивідуальної та 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.