

АНОТАЦІЯ

ВИБІРКОВОЇ ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ ЗА ВИБОРОМ ЗДОБУВАЧА ОСВІТИ

Назва компоненти	“Інноваційні технології виробництва м’ясних продуктів”
Спеціальність	181 Харчові технології
Освітньо-професійна програма	Зберігання, консервування та переробка м’яса
Назва циклової комісії	05 Харчових технологій
Викладач	Задорожна Ірина Сергіївна
Контакти викладача	+380954355433, irina-tarassenko@ukr.net

У межах професійного напрямку підготовки «Харчові технології» важливим завданням є надання здобувачам освіти нормативних знань про стан, перспективи використання та розвиток основних технологій м’ясопереробної галузі України та її вплив на забезпечення споживачів високоякісними послугами у сфері забезпечення харчування, покращення здоров’я та підвищення життєвої активності з одночасним підвищенням ефективності виробництв, скорочення технологічних циклів та трудовитрат, озброїти їх методологічними засадами, прийомами і методами оптимізації технологічних циклів.

Вивчення дисципліни «Інноваційні технології м’ясних продуктів» надасть студентам можливість сформувати навички у розв’язанні завдань прикладної технології закономірності використання інноваційних технологій та досліджень, а саме розробці нової продукції, удосконаленні процесів та технологій, що існують, поліпшення якості та зниження собівартості м’ясопродуктів, визначення шляхів інтенсифікації виробництва тощо.

1. Метою дисципліни є 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.

Завдання дисципліни:

- формування знань про сучасний стан розвитку м'ясної галузі з урахуванням ефективного використання інноваційних досягнень, які забезпечують зростання продуктивних сил суспільства;
- формування навичок функціонування технологічних систем;
- відомості про рівень науково-технологічних розробок в м'ясопереробній галузі, нових принципів переробки, збереження, удосконалення виробничих потоків.

2. Обсяг курсу.

На вивчення дисципліни відводиться 135 годин (4,5 кредити), з яких: лекційних – 78 год, лабораторних – 18 год, практичних – 16 год., самостійної роботи студентів - 23 год. Дисципліна викладається у 7 семестрі.

3. Короткий зміст.

Вступ. Зміст курсу дисципліни.

1. Інновації в харчовій промисловості.
2. Інноваційні технології раціональної переробки м'ясної сировини для виробництва м'ясних продуктів.
3. Удосконалення способів підготовки сировини для виробництва м'ясних продуктів.
4. Використання вторинних м'ясних ресурсів.
5. Інновації в технологія продукції м'ясної галузі.
6. Використання харчових інгредієнтів, добавок та сумішей у технологіях м'ясних продуктів.

4. Система оцінювання.

Поточний контроль: оцінювання виконання завдань на лабораторних і практичних заняттях, оцінювання 2-х модульних контрольних робіт, виконання творчих індивідуальних завдань.

5. Основні інформаційні джерела.

1. Про внесення змін до Закону України "Про якість та безпеку харчових продуктів та продовольчої сировини" [Електронний ресурс] : (станом на 06.09.2005 р.) // Режим доступу : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2809-15#Text>

2. Закон України Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів [Електронний ресурс] : (станом на 26.09.2023 р.) // Режим доступу : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#Text>
3. Закон України Про захист прав споживачів [Електронний ресурс] : (станом на 19.11.2022 р.) // Режим доступу : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1023-12#Text>
4. ДСТУ ISO 22000:2019 Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-якої організації в харчовому ланцюзі (ISO 22000:2018, IDT)
5. Богатова Г.А., Коломієць В.В., Шмельов С.М. Маркування ковбасних оболонок. // М'ясна індустрія . - № 3.
6. Лісіцин А.Б., Любченко В.І. До питання розробки та сертифікації систем якості на підприємствах галузі. // М'ясна індустрія . - № 1.
7. Методи контролю якості харчової продукції: навчальний посібник / за заг. ред. Л.М. Крайнюк; Харківський державний університет харчування та торгівлі, СНАУ. – Суми: Університетська книга, 2012. – 512 с.
8. НАССР і системи управління безпечністю харчової продукції : підручник / О. В. Бочарова ; Одес. нац. акад. харч. технол. – Одеса : Атлант, 2019. – 376 с.
9. Димань Т. М. Екотрофологія. Основи екологічно безпечного харчування : навч. посіб. / Т. М. Димань, М. М. Барановський, Г. О. Білявський, О. В. Власенко, Л. В. Мороз. – Київ : Лібра, 2006. – 304 с.
10. Домарецький І.М. Екологія харчових продуктів / І.М. Домарецький, Т.П. Златов. – Київ: Урожай, 2003. – 188 с.
11. Запольський А. К. Основи екології: підручник / А. К. Запольський, А. І. Салюк; за ред. К. М. Ситника. – Київ: Вища шк., 2001. – 358 с.
12. Куценко О.М. Агроекологія / О.М. Куценко, В.М. Писаренко. – Київ: Урожай, 2005. – С. 121-134.
13. Пономарьов П. Х. Безпека харчових продуктів та продовольчої сировини: навч. посіб. / П. Х. Пономарьов, І. В. Сирохман. – Київ : Лібра, 2009. – 272 с.
14. Черевко О. І. Методи контролю якості харчової продукції / О. І. Черевко, А. Н. Крайнюк, Л. Р. Димитрієвич. – Харків: ХДУХТ, 2005. – 230 с.