

МИКОЛАЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ФАКУЛЬТЕТ ТЕХНОЛОГІЙ ВИРОБНИЦТВА І ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ
ТВАРИННИЦТВА, СТАНДАРТИЗАЦІЇ ТА БІОТЕХНОЛОГІЇ

Кафедра технології переробки, стандартизації і
сертифікації продукції тваринництва

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Перший проректор

Д. В. Бабенко

Гарант освітньої програми

Т. В. Підпала

« » 2020 р.

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Технохімічний контроль виробництва м'ясної промисловості»

Галузь знань	18 «Виробництво та технології»
Спеціальність	181 «Харчові технології»
Освітньо-наукова програма	«Харчові технології»
Освітній ступінь	«Бакалавр»
Семестр	5-й
Форма здобуття освіти	(денна)
Викладачі	Крамаренко Олександр Сергійович, кандидат с.-г. наук, старший викладач, kssnail1990@gmail.com

Розглянуто на засіданні кафедри технології переробки, стандартизації і сертифікації продукції тваринництва

Протокол № 11 від « 20 » 05 2020 року.

Завідувач кафедри

Підпала Т.В.

Схвалено науково-методичною комісією факультету технології виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнології.

Протокол № 10 від « 22 » 05 2020 року.

Голова науково-методичної комісії

Стародубець О.О.

Схвалено на засіданні вченої ради факультету технології виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнології.

Протокол № 10 від « 25 » 05 2020 року.

Голова вченої ради

Гиль М.І.

Миколаїв
2020

1. Призначення навчальної дисципліни	Призначення дисципліни “Технохімічний контроль виробництва м’ясної промисловості” – ознайомити майбутніх спеціалістів з основними технологічними процесами, на яких проводяться контрольні операції, а також з порядком відбору проб готової продукції для досліджень та основними методиками визначення якості м’ясної сировини і готової продукції.	
2. Мета навчальної дисципліни	Мета навчальної дисципліни – поглиблення теоретичних знань з порядку контролю технологічного процесу переробки м’ясної сировини та виробництва готової продукції, оволодіння методиками проведення досліджень, набуття навичок робити висновки виходячи з отриманих результатів і порівнювати їх з стандартними значеннями. В процесі вивчення навчальної дисципліни здобувач вищої освіти повинен отримати практичні навички в проведенні досліджень і розрахунків, відборі і підготовці проб до аналізу, використанні обладнання, яке застосовується в процесі технохімічного контролю виробництва м’ясної промисловості.	
3. Компетентності	ФК 9, 10, 11, 27, 31	
4. Заплановані результати навчальної дисципліни	У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач вищої освіти повинен:	
знати:	вимоги до м’ясної сировини і готової продукції; порядок відбору проб для досліджень; стандартні методики дослідження сировини і готової продукції, напівфабрикатів, вимоги стандартів до фізико-хімічних і органолептичних показників якості продукції.	
	як запобігти випуску продукції, яка не відповідає нормативно-технічній документації, а також попередити порушення технологічного процесу та санітарно-гігієнічного стану обладнання.	
вміти:	проводити дослідження сировини і готової продукції, напівфабрикатів, аналізувати отримані результати та робити висновки щодо якості продукції.	
5. Опис навчальної дисципліни	Всього годин/кредитів за навчальним планом, з них:	105/3,5
	- лекції	30/1,0
	- практичні заняття	30/1,0
	- самостійна робота	45/1,5
Календарний план*		

№ з/п	Найменування тем	Розподіл навчального часу, годин		
		лк	пз	сам. робота
1.	Особливості організації технохімічного контролю на підприємствах м’ясної промисловості. Сучасні методи контролю м’яса та м’ясопродуктів і їх призначення	2	2	3
2.	Організація роботи хімічної лабораторії на м’ясокомбінатах, оснащення її сучасним обладнанням. Вимоги безпеки праці під час роботи в хімічних лабораторіях.	2	2	3
3.	Нормативно-технічна документація на сировину і готову продукцію, відповідальність за її дотримання. Державне приймання продукції на підприємствах галузі.	2	2	3
4.	Контроль приймання, сортування, утримання і годівлі худоби на скотобазах та в цеху передзайого утримання. Контроль на карантинному дворі і на санбойні. Контроль приймання і сортування птиці.	2	2	3
5.	Значення ветеринарно-санітарного контролю в цеху забою худоби і розбирання туш. Точки ветеринарного контролю. Контроль забою і розбирання туш худоби, визначення їх вгодованості і маркування	2	2	3
6.	Контроль обробки субпродуктів. Контроль обробки кишкової сировини. Контроль збору, обробки і консервування ендокринно-ферментної сировини.	2	2	3
7.	Контроль операції забою і обробки птиці: видалення пір’я, патрання тушок птиці, промивка, сортування і маркування. Стандарти на м’ясо птиці. Контроль операцій переробки кролів.	2	2	3
8.	Контроль температурних параметрів камер холодильної обробки і зберігання м’яса і м’ясопродуктів. Контроль якості м’яса і м’ясопродуктів за стадіями зберігання.	2	2	3
9.	Вимоги до якості сировини для виробництва жирів. Контроль попередньої обробки жиросировини (сортування, промивання, охолодження, подрібнення), витопки і очистки харчових жирів.	2	2	3
10.	Вимоги до сировини, до готової продукції при виробництві технічних жирів і кормового борошна.	2	2	3

11.	Контроль приймання, сортування, подрібнення і промивки сировини, її термічної обробки, пресування і подрібнення шквари, просіювання кормового борошна. Вимоги до крові для харчових і технічних цілей, до якості чорного харчового альбуміну, чорного технічного альбуміну, рідкого гематогену	2	2	3
12.	Вимоги до сировини, інгредієнтів для соління і допоміжних матеріалів, що використовуються для виробництва ковбасних виробів, солоних м'ясопродуктів, напівфабрикатів.	2	2	3
13.	Контроль виробничих процесів: у сировинному відділенні – приймання, розрубки, обвалювання, жилювання і розбирання сировини; в солільному відділенні – соління м'яса для ковбас і солоних м'ясопродуктів, тривалості і температурного режиму соління.	2	2	3
14.	Виробництва напівфабрикатів: відділення відрубів, нарізання порцій та їх маси, співвідношення в порціях м'яса, кісток і сполучних тканин, якості упакування і санітарного стану тари. Контроль виробництва котлет. Контроль приймання і підготовки яєць, заморожування і зберігання меланжу, сушіння та зберігання яєчного порошку.	2	2	3
15.	Вимоги до сировини для виробництва консервів, до тари, до якості готової продукції. Контроль технологічного процесу виробництва консервів: у сировинному відділенні – приймання, розрубки, обвалювання і жилювання сировини; у відділенні попередньої обробки сировини – підготовки субпродуктів, бланшування, підсмажування м'яса, підготовки бульйону;	2	2	3
Всього		30	30	45
*Примітка. Проведення видів занять здійснюється відповідно до графіку освітнього процесу				
6. Порядок та критерії оцінювання	Викладач наводить таку інформацію: - усне опитування за темами лекційних і практичних занять; - залік у вигляді відповідей на питання теоретичного і практичного курсу за всією програмою навчальної дисципліни; - пропущені лекції відпрацьовуються усно і зараховуються, а практичні – після представлення виконаного індивідуального завдання.			
Поточний і підсумковий контроль знань здобувачів вищої освіти				
Форма контролю	Кількість заходів	Оцінка		Сума
		min	max	min max

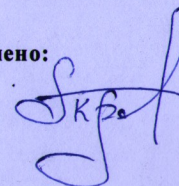
1. Аудиторна робота в т.ч.:					
- опитування на практичному занятті	4	3	5	12	20
- тестовий контроль	2	3	5	6	10
- контрольна робота	2	3	5	6	10
2. Самостійна робота в т.ч.:					
- опитування за програмою	2	3	5	6	10
самостійної роботи	2	3	5	6	10
- виконання індивідуальної, наукової роботи					
Якщо формою підсумкового контролю є екзамен, то					
Разом				36	60
Залік				24	40
Разом по дисципліні				60	100
Загальна шкала оцінювання ECTS за результатами курсу					
Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою		для заліку	
		для екзамену, курсової роботи (проекту), звіту з практики, диференційованого заліку			
90 – 100	A	«5» – відмінно	зараховано		
75 – 89	BC	«4» – добре			
60 – 74	DE	«3» – задовільно			
35 – 59	FX	«2» – незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання		
1 – 34	F	«2» – незадовільно з обов'язковими повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковими повторним вивченням дисципліни		
7. Політика курсу	Ґрунтується на засадах академічної доброчесності та дотримання вимог, які зазначені для здобувача вищої освіти при вивченні навчальної дисципліни. Основні принципи проведення занять: - відкритість до нових та неординарних ідей, толерантність, доброзичлива партнерська атмосфера взаєморозуміння та творчого розвитку; - усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін; - різні моделі роботи на заняттях, у тому числі робота над вирішенням завдань дає можливість здобувачам вищої освіти якнайширше розкрити свій				

	<p>власний потенціал, навчитись довіряти своїм партнерам, розвинути навички інтелектуальної роботи в команді;</p> <p>- курс передбачає інтенсивне використання мобільних технологій навчання, що дає можливість здобувачам вищої освіти та викладачеві спілкуватись один з одним у будь-який зручний для них час, а для здобувачів вищої освіти, які відсутні на заняттях, отримати необхідну навчальну інформацію та представити виконані завдання;</p> <p>- протягом усього курсу активно розвиваються автономні навички здобувачів вищої освіти, які можуть підготувати додаткову інформацію за темою, що не увійшла до переліку тем практичних занять змістових модулів та виступити з презентацією чи інформуванням додатково.</p>
8. Інформаційні джерела	<ol style="list-style-type: none"> 1. С.И. Матрозова. Технохимический контроль в мясной и птицеперерабатывающей промышленности. – М.: Пищевая промышленность, 1977 2. Н.К. Журавская. Исследования и контроль качества мяса и мясопродуктов. – М.: Агропромиздат, 1985 3. Марх А.Т и др. Технохимический контроль консервного производства. – М.: Агропромиздат, 1989 4. Производственно-технический контроль и методы оценки качества мяса, мясо- и птицепродуктов /За ред. В.М. Горбатова. – м.: Пищевая промышленность, 1974 5. Продукти м'ясні. Органолептичне оцінювання якості. Частина 1. Терміни та використання понять. 6. ДСТУ 4424:2005 М'ясна промисловість. Виробництво м'ясних продуктів. Терміни та визначення понять. 7. ДСТУ 3021-95. Випробування і контроль якості продукції. Терміни та визначення. 8. ДСТУ 3938-99. М'ясна промисловість. Продукти забою худоби. Терміни та визначення. 9. Дейнеко Л. В. Розвиток харчової промисловості України в умовах ринкових перетворень (проблеми теорії та практики) / Л. В. Дейненко. – К. : Знання, 2016. – 331 с.
9. Інтеграція	Застосовуються електронні варіанти курсу лекцій,

здобувачів вищої освіти з особливими освітніми потребами	практичних занять та індивідуальних завдань, що враховують потреби та індивідуальні можливості (https://moodle.mnau.edu)
10. Доступ до матеріалів навчання	Робоча програма дисципліни (https://moodle.mnau.edu.ua/course/view.php?id=1601), її си́лабус (https://www.mnau.edu.ua/faculty-tvpptsb/kaf-tpsspt/) та навчально-методичний комплекс дисципліни (https://moodle.mnau.edu.ua/course/view.php?id=1601) з необхідним його накопиченням розташовано на офіційному сайті Миколаївського національного аграрного університету (https://www.mnau.edu.ua/)

Силабус навчальної дисципліни розроблено:

Старший викладач кафедри



О.С. Крамаренко