

ДЕРЖАВНИЙ ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД
«ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ»

Кафедра технологій переробки та зберігання с.-г. продукції

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Перший проректор, проректор
з науково - педагогічної роботи, доктор
економічних наук, доцент

Ю.І.Яремко

«28» квітня 2016 р

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Сучасні тенденції світової технології переробки і зберігання с.-г. продукції»
(назва навчальної дисципліни)

Освітній рівень _____ третій (освітньо-науковий) _____

Спеціальність 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»

Освітньо-наукова програма Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва

Факультет біолого-технологічний

(назва факультету)

Робоча програма «Сучасні тенденції світової технології переробки і зберігання с.-г. продукції»

(назва навчальної дисципліни)

для здобувачів вищої освіти, що навчаються за освітньою програмою третього освітньо-наукового рівня, спеціальністю 204«Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»

Розробники:

Пелих В.Г. – доктор с.-г. наук, професор

(вказати авторів, їхні посади, наукові ступені та вчені звання)

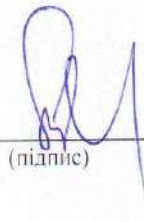
Робочу програму схвалено на засіданні кафедри технологій переробки та зберігання с.-г. продукції

Протокол від “23” березня 2016 року № 7

Затверджено на Вченій раді біолого-технологічного факультету

Протокол від “27” квітня 2016 року № 8

Завідувач кафедри технологій переробки та зберігання с.-г. продукції



(підпис)

(Пелих В.Г.)
(прізвище та ініціали)

“ 28 ” квітня 2016 року

1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність (напрямок підготовки), освітній рівень	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	вечірня форма навчання
Кількість кредитів – 4	Галузь знань 20 «Аграрні науки та продовольство» (шифр і назва)	Вибіркова	
Змістових частин – 2	204«Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»	Рік підготовки:	
Індивідуальне науково-дослідне завдання _____ (назва)		2-й,3-й	2-й
Загальна кількість годин - 120		Семестр	
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 2 самостійної роботи студента - 4	Освітній рівень: третій освітньо-науковий	4-й,5-й	2-й
		Лекції	
		16 год.	16 год.
		Практичні, семінарські	
		12 год.	12 год.
		Лабораторні	
		-	-
		Самостійна робота	
92 год.	92год.		
Індивідуальні завдання:			
Вид контролю: залік			

Примітка.

Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної і індивідуальної роботи становить:

для денної форми навчання – 0,25

для вечірньої форми навчання – 0,25

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

Дисципліна «Сучасні тенденції світової технології переробки» займає важливе місце у формуванні знань для здобувачів ступеня вищої освіти - доктор філософії, галузі знань 20 Аграрні науки та продовольство, спеціальності 204 з питань вивчення сучасних тенденцій світової технології та впровадження безпосередньо в умовах виробництва м'ясної та іншої сировини з виготовленням вітчизняних і зарубіжних високоефективних, енергозберігаючих та безвідходних технологій переробки сировини.

Мета. Доведення можливості та методологічної цінності системного підходу як базису наукових досліджень у галузі технології переробки та зберігання с.-г. продукції; дослідження сучасних тенденцій і способів зберігання сировини.

Завдання. На основі розуміння соціальної важливості забезпечення повноцінного харчування людей, оволодіти знаннями виготовлення високоякісних с.-г. продуктів; опанування новітніх розробок щодо прогресивних технологій переробки с.-г. продукції, а також теоретичних та практичних аспектів сучасних технологічних рішень; вивчення методів оцінки перспектив розвитку переробних підприємств як системи, що розвивається; набуття міцних знань із застосування системи запобігання виникненню ризиків при переробці продуктів тваринництва.

У результаті вивчення навчальної дисципліни аспірант повинен

знати:

- вимоги державних стандартів до сировини і готової продукції;
- морфологічні, біохімічні, фізико – хімічні та мікробіологічні процеси, що проходять у сировині під час підготовки до переробки та технологічних процесів виробництва готової продукції;
- технологічні процеси переробки м'ясної сировини, яєць з виготовленням різноманітних видів м'ясної продукції та продукції переробки яєць.

вміти:

- впроваджувати сучасні високоефективні технології переробки с.-г. продукції з виготовленням якісних продуктів;
- проектувати технологічні лінії переробки сільськогосподарської сировини в господарствах різних форм власності;
- організовувати реалізацію продукції з високим економічним ефектом.

3. Програма навчальної дисципліни

Змістова частина 1. Сучасні тенденції світової технології переробки та зберігання продукції тваринництва в переробних галузях агропромислового комплексу

Тема 1. Напрямки переробки продуктів забою тварин і птиці.

Тема 2. Сировина та допоміжні матеріали виготовлення м'ясопродуктів.

Тема 3. Товарознавство яєць домашньої птиці. Виробництво замороженого меланжу та яєчного порошку.

Тема 4. Загальна характеристика технологічного процесу виготовлення консервів.

Змістова частина 2. Сучасні тенденції світових технології переробки інших продуктів тваринництва в переробних галузях агропромислового комплексу.

Тема 5. Комплексне використання нехарчової сировини одержаної при забої тварин та птиці.

Тема 6. Технологія переробки та використання субпродуктів.

Тема 7. Технологія переробки ендокринно-ферментної сировини та використання крові с.-г. тварин.

4. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових частин і тем	Кількість годин												
	денна форма						вечірня форма						
	усього	у тому числі					усьог	у тому числі					
		л	п	ла б	Ін д	с.р		о	л	п	лаб	інд	с.р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	
Змістова частина 1. Сучасні тенденції світової технології переробки та зберігання продукції тваринництва в переробних галузях агропромислового комплексу													
Тема 1. Напрямки переробки продуктів забою тварин і птиці.	20	2	2				12	20	2	2			12
Тема 2. Сировина та допоміжні матеріали виготовлення м'ясопродуктів.	20	2	2				12	20	2	2			12
Тема 3. Товарознавство яєць домашньої птиці. Виробництво замороженого меланжу та яєчного порошку.	20	2	2				12	20	2	2			12
Тема 4. Загальна характеристика технологічного процесу виготовлення консервів.	20	4	-				12	20	4	-			12
Разом за змістовою частиною 1	80	10	6				48	80	10	6			48
Змістова частина 2. Сучасні тенденції світових технологій переробки інших продуктів тваринництва в переробних галузях агропромислового комплексу													
Тема 5. Комплексне використання нехарчової сировини одержаної при забої тварин та птиці.	14	2	2				16	14	2	2			16
Тема 6. Технологія переробки та використання субпродуктів.	14	2	2				16	14	2	2			16
Тема 7. Технологія переробки ендокринно-ферментної сировини та використання крові с.-г. тварин.	12	2	2				12	12	2	2			12
Разом за змістовою частиною 2	40	6	6				44	40	6	6			44
Усього годин	120	16	12				92	120	16	12			92

5. Теми лекційних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна	вечірня
Змістова частина 1. Сучасні тенденції світової технології переробки та зберігання продукції тваринництва в переробних галузях агропромислового комплексу			
1	Тема 1. Напрямки переробки продуктів забою тварин і птиці.	2	2
2	Тема 2. Сировина та допоміжні матеріали виготовлення м'ясопродуктів.	2	2
3	Тема 3. Товарознавство яєць домашньої птиці. Виробництво замороженого меланжу та яєчного порошку.	2	2
4	Тема 4. Загальна характеристика технологічного процесу виготовлення консервів.	4	4
Змістова частина 2. Сучасні тенденції світових технології переробки інших продуктів тваринництва в переробних галузях агропромислового комплексу			
5	Тема 5. Комплексне використання нехарчової сировини одержаної при забої тварин та птиці.	2	2
6	Тема 6. Технологія переробки та використання субпродуктів.	2	2
7	Тема 7. Технологія переробки ендокринно-ферментної сировини та використання крові с.-г. тварин.	2	2
	Разом	16	16

6. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна	вечірня
Змістова частина 1. Сучасні тенденції світової технології переробки та зберігання продукції тваринництва в переробних галузях агропромислового комплексу			
1	Основні напрями переробки м'ясної сировини.	2	2
2	Сучасне обладнання для переробки м'ясної сировини.	2	2
3	Характеристика, хімічний склад та біологічна цінність харчових субпродуктів.	2	2
Змістова частина 2. Сучасні тенденції світових технології переробки інших продуктів тваринництва в переробних галузях агропромислового комплексу			
4	Технологія підготовки шкур до консервування.	-	-
5	Технології переробки шкіряної та хутрової сировини.	2	2
6	Біохімічні дослідження ефективності теплової обробки.	2	2
7	Гігієна консервного виробництва.	2	2
	Разом	12	12

7. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна	вечірня
1	Сучасний-технологічний контроль процесу виготовлення ковбасних та натуральних м'ясних виробів. Сучасна оцінка якості м'ясних виробів та солонокопчених продуктів за органолептичними та фізикохімічними показниками відповідно до чинних стандартів. Дослідження розсолів. Гігієна зберігання і транспортування ковбас та натуральних м'ясних продуктів.	12	12
2	Сучасна схема розбирання яловичих, свинячих напівтуш і баранячих туш для виділення великокіскових напівфабрикатів та їх класифікація залежно від якості м'яса. Екологічна характеристика та технологія виробництва м'ясного фаршу. Технохімічний контроль процесів виготовлення м'ясних напівфабрикатів. Визначення якості готової продукції відповідно до вимог чинних стандартів.	12	12
3	Сучасні вимоги до сировини, тари і готової продукції. Маркування споживчої тари. Підготовка м'ясної сировини, субпродуктів, тушок птиці і кролів до консервування, подрібнення, перемішування, соління, попередня теплова обробка сировини, підготовка тари, порціонування і закатування банок.	12	12
4	Гігієна консервного виробництва.	12	12
5	Сучасні тенденції виробництва тваринних жирів. Методи виділення жиру із жиросировини та їх характеристика.	16	16
6	Визначення якості харчових жирів за органолептичними та хімічними показниками. Сировини для виробництва технічного жиру і кормового борошна. Параметри термічної обробки сировини.	16	16
7	Сучасні вимоги до яєць для промислової переробки. Яйця як можливе джерело інфекційних хвороб людини і тварини. Вимоги до якості готової продукції.	12	12
	Разом	92	92

8. Індивідуальні завдання

Індивідуальна робота студента включає:

- виконання індивідуальних завдань (рефератів, розрахункових завдань за методикою, визначеною на практичних заняттях);
- індивідуальні заняття під керівництвом викладача у позанавчальний час (консультації з питань виконання рефератів, індивідуальних розрахункових завдань);
- консультації щодо підготовки до практичних занять, модульного контролю, підсумкового контролю і дисципліни.

Приклади індивідуальних завдань

Завдання:

- ✓ Наукові і практичні аспекти розвитку сучасних технологій переробки продукції тваринництва
- ✓ Технохімічний контроль процесів виготовлення м'ясних напівфабрикатів
- ✓ Сучасна оцінка якості м'ясних виробів
- ✓ Гігієна зберігання і транспортування м'ясної сировини
- ✓ Визначення якості харчових продуктів
- ✓ Визначення якості готової продукції відповідно до вимог чинних стандартів.

9. Методи навчання

У ході вивчення дисципліни «Сучасні тенденції світової технології переробки та зберігання с.-г. продукції» використовуються наступні методи навчання:

I. Інформаційно-презентативні:

- 1) Усні: лекція, розповідь, пояснення;
- 2) Письмові: конспект, план, тези, цитати, схеми, реферат;
- 3) Наочно-усні: демонстрація, слайди, відео.

II. АЛГОРИТМІЧНО-дійові:

- 1) Діалогічні: бесіда, диспути та науково-тематичні дискусії, консультація;
- 2) Предметно-групові: практичні дослідні роботи, питання-відповіді;
- 3) Групові: конференції.

III. Самостійно-пошукові:

- 1) Індивідуальна робота: підготовка реферату, тез доповідей, наукової статті, наукової роботи.
- 2) Самостійна робота: підготовка відповідей на питання.

10. Методи контролю

У процесі навчання аспіранта викладачем реалізується поточний, модульний і підсумковий семестровий контроль знань студента.

Поточний контроль здійснюється після викладання лекційного матеріалу, методики виконання практичних занять та самостійного завдання згідно плану і обсягів конкретної змістової частини. Поточний контроль має за мету перевірку рівня підготовленості аспіранта до виконання конкретної роботи. Форма проведення поточного контролю знань під час навчальних занять визначається викладачем і на кожний навчальний рік затверджується на засіданні кафедри. Основною формою поточного контролю є усне опитування кожної теми змістового модуля та перевірка індивідуальних завдань.

Має на меті перевірку засвоєння аспірантом певного ступеня знань та вмінь, що формує ждану змістову частину.

Підсумковий контроль відображає міру компетентності аспіранта в навчальній дисципліні і проводиться у формі заліку в обсязі навчального матеріалу, визначеного навчальною програмою.

Після вивчення всього курсу дисципліни аспірант допускається до заліку.

11. Розподіл балів, які отримують студенти

Поточне тестування та самостійна робота							Сума
Змістова частина 1				Змістова частина 2			
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	100
14	14	14	15	14	14	15	

T1, T2 ... T4 – теми змістових частин.

Схеми оцінювання ДВНЗ «ХДАУ»

Шкала ECTS

Оцінка	Мін. рівень досягнень	Макс. рівень досягнень
A	90	100
B	82	89
C	74	81
D	64	73
E	60	63
Fx	35	59
F	1	34

12. Методичне забезпечення

- Методичні рекомендації (інструктивно-методичні матеріали) для проведення практичних занять з дисципліни: "Сучасні тенденції світової технології переробки " для третього (освітньо-наукового) рівня

спеціальності 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»

- Інструктивно-методичні матеріали для самостійної роботи з дисципліни: "Сучасні тенденції світової технології переробки " для третього (освітньо-наукового) рівня спеціальності 204«Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»
- Опорний конспект лекцій з дисципліни "Сучасні тенденції світової технології переробки"

12. Рекомендована література

Базова

Гончаров Г.І. Технологія первинної переробки худоби і продуктів забою. – Навчальний посібник. – Київ: НУХТ, 2003. – 157с.

2. Лисицин А.Б. Производство мясной продукции на основе биотехнологии / А.Б. Лисицин, Н.Н. Липатов, Л.С. Кудряшов, В.А. Алексахина; под общей ред. академика Россельхозакадемии Липатова Н.Н. – М.: ВНИИМП, 2005. – 369с.

3. Борисенко Л.А., Борисенко А.А., Брацихин А.А. Биотехнологические основы интенсификации производства мясных соленых изделий / Под. ред. проф. Л.А. Борисенко. – М.: ДеЛи принт, 2004. – 163 с.

4. Технологія продуктів забою тварин: Навчальний посібник / Пелих В.Г., Сморочинський О.М., Назаренко І.В. Херсон: "Олді-плюс", 2008. -264 с..

5. Бобренева И.В. Подходы к созданию функциональных продуктов питания: монография / И.В. Бобренева – СПб.: ИЦ Интермедия, 2012. – 465 с.

6. Технологія м'яса і м'ясопродуктів: Підручник / М. Клименко, Л.Г.Віннікова, І.Г.Береза та ін.; за ред.М.М.Клименка. - К.:Вища освіта, 2006. - С.7-229.

7. Власенко В.В. Технологія продуктів забою тварин./В.В.Власенко, І.Г.Береза, М.І.Машкін, П.В.Микитюк, Л.П.Середа, М.Ф. – ВАТ «Вінниця друкарня», - 1999. – 448 с.

8. Юдина С.Б. Технологія продуктів функціонального харчування / С.Б. Юдина – М.: ДеЛи принт, 2008. – 280 с.

9. Власенко В.В. Ветеринарно-санітарна експертиза сировини та продуктів тваринного походження. /В.В.Власенко, Р.Й.Кравцов, В.І.Хоменко, В.М.Ковбасенко. – ВАТ «Вінниця друкарня», - 1999. – 514 с.

10. Капрельянц Л.В. Функціональні продукти / Л.В. Капрельянц, К.Г. Іоргачова – Одеса: Друк, 2003. – 312 с.

11. Пабат В.О. Технологія продуктів забою тварин. / В.О.Пабат, А.Я.Маньковський, - Київ, - ТОВ «Оріон», - 2000. – 360 с.

12. Панфилов В.А. Технологические линии пищевых производств (теория технологического потока) / В.А. Панфилов – М.: Колос, 1993. – 288 с.

13. Тимощук Й.Й. Загальна технологія м'яса і м'ясопродуктів. – Київ,- Урожай, - 1989. – 215 с.

14. Хоменко В.І. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва. / В.І.Хоменко, В.М.Ковбасенко, М.О.Оксамитий та ін., - Київ,- Сільгоспосвіта, - 1995. – 716 с.

Допоміжна

1. Боравский В.А. Энциклопедия по переработке мяса в фермерских хозяйствах и на малых предприятиях / В.А. Боравский – М.: СОЛОН-Пресс, 2002. – 576 с.

2. Рогов И.А., Жаринов Л.И., Воякин М.П. Химия пищи. Принципы формирования качества мясопродуктов. – СПб.: Издательство РАПП. 2008. – 340 с.

3. Сарафанова Л.А. Применение пищевых добавок в переработке мяса и рыбы / Л.А. Сарафанова – М.: Профессия, 2007. – 256 с.

4. Богданов В.Д. Общие принципы переработки сырья и введение в технологи производства продуктов питания / В.Д. Богданов, В.М. Дацун, М.В. Ефимова – Петропавловск-Камчатский: КамчатГТУ, 2007. – 213 с.

5. Сорокопуд А.Ф. Основы теории технологического потока / А.Ф. Сорокопуд – Кемерово, 2004. – 104 с.

13. Інформаційні ресурси

1. <http://www.nbuv.gov.ua/> – Національна бібліотека України ім.В.І.Вернадського

2. <http://www.nplu.kiev.ua/> – Національна парламентська бібліотека України