

ДЕРЖАВНИЙ ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД
«ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ»

Кафедра технологій переробки та зберігання с.-г. продукції

“ЗАТВЕРДЖУЮ”
Декан біолого-технологічного факультету
доцент І.О. Балабанова
_____ “28” серпня 2019 року

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Технологія продуктів забою тварин»
(назва навчальної дисципліни)

освітній рівень _____ перший (бакалаврський) _____
(бакалавр, магістр)

спеціальність 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»
(шифр і назва спеціальності)

освітньо-професійна програма Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва

факультет _____ біолого-технологічний _____
(назва факультету)

2019-2020 навчальний рік

Робоча програма з дисципліни «Технологія продуктів забою тварин», для здобувачів вищої освіти, що навчаються за освітньо-професійною програмою Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва, спеціальністю 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»

Розробники:

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

Сморочинський О.М. – канд. с.-г. наук, доцент

Ушакова С.В. - канд. с.-г. наук, старший викладач

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

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

Протокол від “27” серпня 2019 року № 1

Схвалено методичною комісією біолого-технологічного факультету

Протокол від “28 ” серпня 2019 року № 1

Затверджено на Вченій раді біолого-технологічного факультету

Протокол від “28” серпня 2019 року № 1

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

(підпис)

(Пелих В.Г.)

(прізвище та ініціали)

“ 28 ” серпня 2019 року

© Пелих В.Г., 2019 рік

© Сморочинський О.М., 2019 рік

© Ушакова С.В., 2019 рік

1.Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність (напрямок підготовки), освітній рівень	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів – 3	Галузь знань 20 «Аграрні науки та продовольство» (шифр і назва)	За вибором	
Змістових частин – 2	Спеціальність 204 „Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва”	Рік підготовки:	
		4-й	4-й
Загальна кількість годин – 90		Семестр	
		7-й	7-й
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 4 самостійної роботи студента - 6	Освітній- рівень: Перший «бакалаврський»	16 год.	10 год.
		Практичні	
		8 год	10 год
		Лабораторні	
		20 год.	-
		Самостійна робота	
		46год.	70 год.
		Індивідуальні завдання: год.	
Вид контролю: Залік			

Примітка.

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

для денної форми навчання – 0,9

для заочної форми навчання – 0,3

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

Метою дисципліни вивчення дисципліни „Технологія продуктів забою тварин” – підготовка кваліфікованих спеціалістів, які забезпечують одержання високоякісної м'ясної та додаткової сировини від забою с.-г. тварин та птахів, її зберігання та подальшого раціонального використання для реалізації та виготовлення харчових м'ясних та кормових і технічних продуктів.

Завдання дисципліни - дати студентам теоретичні і практичні знання для вмілого вирішення основних організаційно-технологічних і ветеринарно-санітарних питань, пов'язаних з реалізацією тварин, птиці; одержанням і первинною переробкою продуктів забою тварин та якістю одержаної продукції тваринництва.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен

Знати:

- основні методи визначення вгодованості тварин, туш у відповідності з державними стандартами; організаційні питання та технологічні прийоми при транспортуванні тварин до місць їх переробки, приймання худоби, технологію забою та переробки сільськогосподарських тварин і птиці.

Уміти:

- забезпечити правильну підготовку тварин до реалізації, оформляти супровідну документацію на худобу і птицю та доставляти їх на переробку з мінімальними втратами; організувати їх транспортування на м'ясо-переробні підприємства, кваліфіковано володіти технікою визначення вгодованості тварин та туш; виконувати основні технологічні операції, контролювати параметри технологічного процесу первинної переробки туш худоби, свиней, овець і птиці з метою попередження втрати маси туші; розраховувати вихід м'яса, субпродуктів, жиру-сирцю і шкур та організувати їх первинну обробку, визначити свіжість м'яса як сировини для споживання та переробки, застосовувати способи консервування продукції тваринництва і сировини для попередження ураження їх мікроорганізмами.

3.Програма навчальної дисципліни

Змістова частина 1.

Технологічні процеси забою та первинної обробки туш.

Тема 1. Реалізація тварин та птиці на м'ясопереробні підприємства. Вдосконалення форм заготівлі м'яса на сучасному етапі.

Тема 2. Транспортування забійних тварин; фактори, що впливають на благополуччя перевезень. Особливості передзабійного утримання сільськогосподарських тварин.

Тема 3. Технологічний процес забою великої та дрібної рогатої худоби, первинної переробки продуктів забою.

Тема 4. Технологічний процес забою свиней та первинної переробки продуктів забою.

Тема 5. Технологічний процес забою с.-г. птиці в умовах птахофабрик, кролів та первинної переробки продуктів забою.

Змістова частина 2. Товарознавство м'яса

Тема 6. Морфологічний та хімічний склад , товарознавство м'яса. Зміни в м'ясі після забою тварин

Тема 7. Технології охолодження м'яса та параметри його зберігання.

Тема 8. Технології та способи зберігання м'яса заморожуванням та параметри зберігання

4. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових частин і тем	Форма навчання							
	денна				заочна			
	кількість годин							
	всього	лекцій	лабора- торних, практич- них	само- стійної роботи	всього	лекцій	лаборатор- них, практич- них	самостій- ної роботи
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Змістова частина 1. Технологічні процеси забою та первинної обробки туш								
Тема 1. Реалізація тварин для забою на м'ясо. Вступ до дисципліни. Роль інженера-технолога в організації та розвитку сировинної бази	1	1			4	2		2
Вдосконалення форм заготівлі м'яса	3	1		2	2			2
Правила реалізації тварин і птахів на м'ясопереробні підприємства (оформлення документації).	1		1		2			2
Тема 2. Транспортування забійних тварин. Особливості передзабійного утримання тварин.	4	2		2	6	2		4
Розрахунок потреби транспорту, кормів, води та ін. Оформлення документації	5		1	4	6		2	4
Методика визначення вгодованості с-г тварин. Визначення вгодованості тварин для забою на м'ясо	8		4	4	4			4
Тема 3 – 5. Технологічний процес забою с.-г. тварин, домашніх птахів, кролів та первинної переробки продуктів забою.	6	6			4	2		2
Аналіз параметрів технологічних операцій забою та первинної переробки с.-г. тварин	4		2	2	2		2	
Складання технологічних схем забою та первинної переробки с.-г. тварин (в умовах виробництва)	3		1	2	2		2	

Аналіз параметрів технологічних операцій забою та первинної переробки с.-г. тварин (заняття в умовах виробництва)	3		1	2	4			4
Визначення вгодованості туш у відповідності з заготівельними та торгівельними стандартами	4		2	2	4			4
Визначення виходу м'ясопродуктів різних категорій вгодованості худоби і птахів	4		2	2	4			4
Вимоги до планування забійного пункту тварин	4			4	2			2
<i>Всього за 1 частину</i>	54	10	14	30	46	6	6	34
Змістова частина 2. Товарознавство м'яса								
Тема 6. Морфологічний та хімічний склад, товарознавство м'яса. Технології охолодження м'яса та параметри його зберігання	2	2			8	2		6
Товарна класифікація туш та клеймування	6		4	2	4			4
Сортова розрубка м'ясних туш	4		2	2	4			4
Тема 7 Способи та технології зберігання м'яса заморожуванням та параметри зберігання.	2	2			4	2		2
Визначення свіжості м'яса.	6		4	2	2			2
Тема 8 Одержання та первинна обробка вторинних продуктів забою	2	2			2			2
Визначення виходу субпродуктів та інших продуктів забою	4		2	2	6		2	4
Характеристика шкіряної та хутрової сировини			2	2	6		2	4
Технологія одержання і первинної обробки крові, жиру-сирцю та кишкової сировини				2	4			4
Основи ветер.-санітарної оцінки продуктів забою.				4	4			4
<i>Всього за 2 частину</i>	36	6	14	16	44	4	4	36
ВСЬОГО	90	16	28	46	90	10	10	70

5. Теми лекційних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денне	заочне
Змістова частина 1. Технологічні процеси забою та первинної обробки туш			
1	Реалізація тварин та птиці на м'ясопереробні підприємства. Вдосконалення форм заготівлі м'яса на сучасному етапі.	2	2
2	Транспортування забійних тварин; фактори, що впливають на благополуччя перевезень. Особливості передзабійного утримання с.-г. тварин.	2	2
3	Технологічний процес забою великої та дрібної рогатої худоби, первинної переробки продуктів забою.	2	1
4	Технологічний процес забою свиней та первинної переробки продуктів забою.	2	1
5	Технологічний процес забою с.-г. птиці в умовах птахофабрик, кролів та первинної переробки продуктів забою.	2	-
Змістова частина 2. Товарознавство м'яса			
6	Морфологічний та хімічний склад, товарознавство м'яса. Зміни в м'ясі після забою тварин	2	2
7	Технології охолодження м'яса та параметри його зберігання.	2	2
8	Технології та способи зберігання м'яса заморожуванням та параметри зберігання	2	-
Всього		16	10

6. Теми практичних занять

№ п/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна	заочна
Змістова частина 1. Технологічні процеси забою та первинної обробки туш			
1	Характеристика нормативної бази щодо реалізації забійних тварин. Розрахунок потреби транспорту, кормів, води та ін. Оформлення документації	2	2
2	Первинна переробка с.-г. тварин (Аналіз параметрів технологічних операцій)	1	2
3	Складання технологічних схем операцій забою та первинної переробки с.-г. тварин (заняття в умовах виробництва)	1	2
Змістова частина 2. Товарознавство м'яса			
4	Визначення виходу основних продуктів забою, субпродуктів та інших продуктів забою	2	2
5	Оцінювання шкіряної сировини.	4	2
Всього		8	10

7. Теми лабораторних занять

№ п/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна	заочна
Змістова частина 1. Технологічні процеси забою та первинної обробки туш			
1	Методика визначення вгодованості с.-г. тварин. Визначення вгодованості великої рогатої худоби	2	–
2	Визначення вгодованості свиней , овець. коней для забою на м'ясо у відповідності з держстандартом	2	–
3-4	Визначення вгодованості туш у відповідності з заготівельними та торгівельними стандартами	4	–
5-6	Товарна класифікація , оцінювання якості та маркування туш великої та дрібної рогатої худоби	4	-
7	Товарна класифікація. оцінювання якості та маркування туш свиней, птиці, кролів, нутрій	2	-
Змістова частина 2. Товарознавство м'яса			
8	Сортовий розруб м'ясних туш за держстандартом	2	-
9-10	Визначення свіжості м'яса. Органолептичне оцінювання та лабораторні методи дослідження свіжості м'яса.	4	–
Всього:		20	-

8. Самостійна робота

№ п/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна	заочна
Змістова частина 1. Технологічні процеси забою та первинної обробки туш			
1.	Організація та розвиток сировинної бази м'ясопереробних підприємств	2	4
2.	Розрахунок потреби транспорту, кормів, води для транспортування с.-г. тварин	4	4
3.	Особливості передзабійного утримання с.-г. тварин, птиці	2	4
4.	Визначення категорії вгодованості сільськогосподарських тварин в умовах м'ясопереробних підприємств	4	4
5.	Складання та аналіз технологічних схем забою тварин	4	6
6.	Визначення вгодованості туш у відповідності з заготівельними та торгівельними стандартами	2	4
7.	Визначення виходу м'ясопродуктів різних категорій вгодованості худоби і птахів	2	4
8.	Вимоги до планування забійного пункту тварин	4	4
Змістова частина 2. Товарознавство м'яса			
9.	Товарна класифікація туш та клеймування	2	6
10.	Сортова розрубка м'ясних туш	2	6
11.	Технологія тривалого зберігання м'яса.	2	4
12.	Визначення свіжості м'яса.	4	4
13.	Технологія одержання і первинної обробки субпродуктів	2	6
14.	Технологія одержання і первинної обробки крові, жиру-сирцю та кишкової сировини	2	6
15.	Основи ветеринарно-санітарної оцінки продуктів забою.	4	4
ВСЬОГО		46	70

9. Індивідуальні завдання

До кожного лабораторного та практичного заняття видається індивідуальне завдання.

10. Методи навчання

Лекції, лабораторні та практичні заняття, консультації, самостійна робота, тестові завдання

11. Методи контролю

Поточний контроль: експрес-опитування, тести, модульні контрольні роботи.

12. Розподіл балів, які отримують студенти

Поточне тестування та самостійна робота								Сума
Змістова частина №1				Змістова частина № 2				
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	100
14	12	12	12	12	14	12	12	

T1, T2 ... T10 – теми змістових частин

Примітка: Методику оцінювання якості знань студентів наведено в «Положенні про оцінювання знань студентів ХДАУ».

13.Схеми оцінювання ДВНЗ «ХДАУ»

Шкала ECTS

A	90	100
B	82	89
C	74	81
D	64	73
E	60	63
Fx	35	59
F	1	34

14. Методичне забезпечення

1. Пелих В.Г., Сморочинський О.М., Ушакова С.В. Методичні рекомендації до проведення лабораторних занять з дисципліни "Технологія продуктів забою тварин" для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти четвертого року навчання денної форми. Спеціальність 204 "Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва". Факультет біолого-технологічний. - НМВ ДВНЗ «ХДАУ»-2018. – 36с.

2. Пелих В.Г., Сморочинський О.М., Ушакова С.В. Методичні рекомендації до проведення практичних занять з дисципліни "Технологія продуктів забою тварин" для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти четвертого року навчання денної форми. Спеціальність 204 "Технологія

виробництва і переробки продукції тваринництва”. Факультет біолого-технологічний.- НМВ ДВНЗ «ХДАУ»-2018. – 24с.

3. Методичні рекомендації для виконання самостійних робіт з дисципліни "Технологія продуктів забою тварин" для студентів спеціальності “Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва”– Херсон. РВВ "Колос" ХДАУ, 2015. – 33 с.

4. Тести з дисципліни "Технологія продуктів забою тварин" .

5. Технологія продуктів забою тварин: Підручник. К. – 2014

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

15. Рекомендована література

Базова

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

2. Єдині правила здавання-приймання худоби підприємствам м'ясної промисловості і порядок розрахунків з постачальниками по масі і якості м'яса. – Київ.– 1997. – 47 с.

3. Пабат В.О., Маньковський А.Я. Технологія продуктів забою тварин. – К.: ТОВ «Оріон», 2000. – 361 с.

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

5. Птахівництво і технологія виробництва яєць та м'яса птиці / В.І.Бесулін, В.І.Гужва, С.М.Куцак, В.П.Коваленко, В.П.Бородай. За ред.В.І.Бісуліна. Біла Церква, 2003. – 448с.

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

7. Технологія продуктів забою тварин / Програма для вищих навчальних закладів 3-4 рівня акредитації. К., 2012. -10с.
8. Технологія продуктів забою тварин: Підручник для вузів / В.В.Власенко, І.Г.Береза, М.І.Машкін та ін. За редакцією В.В.Власенка. – Вінниця, 1999.– 448с.
9. Технологія продуктів забою тварин: Підручник / Маньковський А.Я., Антонюк Т.А. – Київ: Агроосвіта, 2014. – 336с.

Допоміжна

1. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва /О.М.Якубчак, В.І. Хоменко, С.Д. Мельничук та ін. – За ред. О.М.Якубчак. – К.: ТОВ «Біопром», 2005. – 800с.
2. Інструкція по клеймуванню м'яса затверджена Головним Держінспектором ветмедицини України від 12.06.1997р за №19 зі змінами від 03.07.2001р за №51.
3. Сирохман І.В., Задорожний І.М., Пономарьов П.Х. Товарознавство продовольчих товарів. – К.: Лібра, 2002. – 368с.

Інформаційні ресурси

1. <https://xn--80aagahqwyibe8an.com/zakon-ukrajiny/stattya-zabiy-tvarin-191381.html>
2. https://protocol.ua/ru/pro_osnovni_printsipi_ta_vimogi_do_bezpechnosti_ta_yakosti_harchovih_produktiv_stattya_34/
3. <https://goo-gl.ru/5lkD>
4. <https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u104>

