


# ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ




**ПОГОДЖУЮ**

Гарант освітньої програми

  
Олена ВЕДМЕДЕНКО  
"01" вересня 2022 року

**ЗАТВЕРДЖУЮ**

Завідувач кафедри

  
Віктор ПЕЛИХ  
Протокол засідання кафедри  
Технологій переробки та зберігання  
сільськогосподарської продукції ХДАЕУ  
від "26" серпня 2022 року № 1

## **СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

Технологія переробки тваринницької продукції –

Назва навчальної дисципліни

**Рівень вищої освіти – початковий (короткий цикл)**

**Освітня програма – Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва**

**Спеціальність – 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва**

**Галузь знань – 20 Аграрні науки та продовольство**

**Херсон – 2022**

### 1. Загальна інформація

<b>Назва навчальної дисципліни</b>	Технологія переробки продукції тваринництва
<b>Факультет</b>	Біолого-технологічний
<b>Назва кафедри</b>	Технологій переробки та зберігання с.-г. продукції
<b>Викладач</b>	Ушакова Світлана Валеріївна, кандидат сільськогосподарських наук, старший викладач
<b>Контактна інформація</b>	Тел +380669286524, ushakovasvetlan@ukr.net, kaf_pererabotki@ukr.net
<b>Графік консультацій</b>	Четвер з 14:00 до 16:00
<b>Програма дисципліни</b>	Тема 1. Сировина для м'ясопереробної промисловості. Реалізація тварин для забою на м'ясо. Тема 2. Транспортування тварин та його вплив на кількісні та якісні показники продуктів забою тварин Тема 3. Технологічний процес забою великої та дрібної рогатої худоби, первинної переробки продуктів забою Тема 4. Технологічні процеси забою свиней та первинної переробки продуктів забою. Забій та первинна переробка птиці та кролів Тема 5. Морфологічний та хімічний склад, товарознавство м'яса. Технології зберігання м'яса Тема 6. Функціонально-технологічні властивості сировини м'ясного виробництва Тема 7. Зберігання, консервування м'яса та м'ясних продуктів Тема 8. Технологія виробництва ковбасних виробів Тема 9. Виробництво м'ясних баночних консервів Тема 10. Напівфабрикати та швидкозаморожені м'ясні страви
<b>Мова викладання</b>	Українська

### 2. Анотація курсу

<b>Анотація курсу</b>	Вивчення дисципліни сприяє удосконаленню теоретичних та надбанню практичних навичок основних технологічних процесів забою тварин та переробки продукції тваринництва з урахуванням особливостей сировинної бази. Сприяє формуванню вмінь визначення основних показників якості м'ясної сировини і готової продукції.
<b>Інформаційний пакет дисципліни</b>	<a href="http://dspace.ksau.kherson.ua:8888/course/view.php?id=975">http://dspace.ksau.kherson.ua:8888/course/view.php?id=975</a>

### 3. Мета та завдання курсу

<b>Мета викладання дисципліни</b>	Підготовка кваліфікованих спеціалістів, які забезпечують одержання високоякісної м'ясної сировини та готової продукції
<b>Завдання вивчення дисципліни</b>	Надати здобувачам вищої освіти теоретичні і практичні знання для вирішення основних організаційно-технологічних питань, пов'язаних із технологією забою та переробкою продуктів тваринництва

#### 4. Програмні компетентності та результати навчання

<b>Компетентності здобувача вищої освіти, сформовані в результаті вивчення курсу</b>	
<b>Загальні</b>	ЗК3. Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності. ЗК6. Здатність використовувати інформаційні та сучасні комунікаційні технології. ЗК8. Прагнення до збереження навколишнього середовища в усіх сферах професійної діяльності
<b>Спеціальні (фахові)</b>	ФК1. Здатність використовувати професійні знання з вибору і реалізації технології виробництва і переробки продукції тваринництва для ефективного ведення галузі. ФК2. Здатність використовувати професійні знання з вибору і реалізації методів оцінки та контролю безпечності, кількості і якості сировини, напівфабрикатів, продукції тваринного походження і продукції бджільництва. ФК3. Здатність використовувати нормативну і технічну документацію, технологічні регламенти зберігання, первинної обробки, підготовки до транспортування та реалізації сировини і тваринницької продукції. ФК12. Здатність здійснювати контроль технологічних процесів під час виробництва та переробки продукції скотарства. ФК13. Здатність здійснювати контроль технологічних процесів під час виробництва та переробки продукції свинарства.
<b>Програмні результати навчання (ПРН)</b>	
<b>ПРН</b>	ПРН2. Володіти інформацією чинних нормативно-правових документів, законодавства, галузевих стандартів професійної діяльності в установах, на виробництвах, організаціях галузі/сфери (відповідно до спеціалізації). ПРН5. Ефективно працювати з інформацією: добирати необхідну інформацію з різних джерел, зокрема з фахової літератури та електронних баз. ПРН6. Розуміти екологічно небезпечні та шкідливі фактори професійної діяльності та корегувати її зміст з метою попередження негативного впливу на довкілля. ПРН16. Володіти організаційно-технологічними прийомами підвищення безпечності та якості молока, м'яса, меду, яєць та інших продуктів галузі, технікою і методиками визначення їх якісних характеристик, основних технологій виробництва та первинної обробки молочних і м'ясних продуктів і продукції бджільництва.

### 5. Місце навчальної дисципліни у структурі освітньої програми

<b>Рік викладання</b>	2022-2023
<b>Семестр</b>	3
<b>Курс</b>	2
<b>Обов'язкова компонента / Вибіркова компонента</b>	Обов'язкова компонента (ОК 16)
<b>Пререквізити</b>	Вивчення дисципліни ґрунтується на знаннях одержаних під час вивчення дисциплін «Основи фахової діяльності», «Основи свинарства», «Основи скотарства», «Морфологія та фізіологія тварин».
<b>Постреквізити</b>	У результаті вивчення дисципліни здобувачі мають знати: основні організаційні питання та технологічні прийоми при транспортуванні тварин до місць їх переробки, приймання худоби, технологію забою та переробки сільськогосподарських тварин і птиці; параметри технологічних операцій переробки тваринницької сировини; обґрунтування технологічних режимів переробки сировини. Вміти: забезпечити правильну підготовку тварин до реалізації, оформляти супровідну документацію на худобу і птицю щоб доставляти їх на переробку з мінімальними втратами; організувати їх транспортування на м'ясо-переробні підприємства, кваліфіковано володіти технікою визначення вгодваності тварин та туш; виконувати основні технологічні операції, контролювати параметри технологічного процесу забою худоби, свиней, овець і птиці, визначати свіжість сировини для споживання та переробки; визначити якість м'ясної сировини; визначити якість готової продукції.

### 6. Обсяг курсу на поточний навчальний рік

<b>Кількість кредитів / годин</b>	4/120
<b>Лекції</b>	20
<b>Практичні / Семінарські</b>	10
<b>Лабораторні</b>	30
<b>Самостійна робота</b>	60
<b>Форма підсумкового контролю</b>	екзамен

### 7. Технічне та програмне забезпечення / обладнання

<b>Технічне та програмне забезпечення</b>	Лабораторний комплекс кафедри ТП та ЗСГП, веб-середовище Moodle, Google Drive
<b>Обладнання</b>	Наочний матеріал та обладнання лабораторного комплексу кафедри ТП та ЗСГП

## 8. Політика курсу

<b>Загальні вимоги</b>	Здобувачі вищої освіти повинні планомірно та систематично засвоювати навчальний матеріал. Активно працювати під час практичних занять, брати участь в обговорення дискусійних питань, повною мірою долучатись до активних форм навчання. Заохочується робота у наукових гуртках, підготовка тез доповідей та участь у конференціях, підготовка та публікація наукових статей та інше.
<b>Політика щодо дедлайнів і перескладання</b>	Письмові роботи, надані з порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку
<b>Політика щодо відвідування</b>	Відвідування занять є обов'язковим. Процедура відпрацювання попущених занять з об'єктивних причин (хвороба, міжнародне стажування) згідно графіку консультацій викладача. Не запізнюватись на заняття. Дотримуватись техніки безпеки. Завчасно ознайомлюватись з темою практичної роботи. Пропущенні заняття відпрацьовувати у встановлений викладачем час.
<b>Політика щодо виконання завдань</b>	Позитивно оцінюються відповідальність, старанність, креативність, фундаментальність. Під час підготовки до лабораторно-практичних занять виконання самостійної роботи необхідно спиратись на конспект лекцій та рекомендовану літературу. Водночас вітається використання інших джерел з альтернативними поглядами на ті чи інші питання задля формування продуктивної дискусії та різнобічного вивчення тем дисципліни
<b>Академічна доброчесність</b>	Роботи здобувачів є виключно оригінальним дослідженням чи міркуванням. Будь-яке списування або плагіат (використання, копіювання підготовлених завдань та/або розв'язання задач іншими здобувачами) тягне за собою анулювання зароблених балів. Використання друкованих і електронних джерел інформації під час підсумкового контролю, виконання контрольних робіт заборонено. Списування під час контрольних, тестових робіт та протягом іспиту заборонено.

## 9. Структура курсу

Номер тижня	Вид занять	Тема заняття або завдання на самостійну роботу	Кількість				балів
			годин				
			лк	лаб.	сем. / пр.	СР	
Змістова частина 1. СИРОВИННА БАЗА М'ЯСОПЕРЕРОБНОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ. ТЕХНОЛОГІЯ ЗАБОЮ ТВАРИН							
1	Тема 1.Лекція	Сировина для м'ясопереробної промисловості. Реалізація тварин для забою на м'ясо.	2				1
2	Лабораторна робота 1	Методика визначення вгодованості с.-г. тварин та їх туш		2			2
1	Самостійна робота 1	Особливості передзабійного утримання с.-г. тварин, птиці. Складання та технологічних схем забою тварин				6	1
1	Тема 2. Лекція	Транспортування тварин та його вплив на кількісні та якісні показники продуктів забою тварин.	2				1
3	Лабораторна робота 2	Розбирання, обвалювання, жилювання, сортування м'ясної сировини		2			2
3	Практична робота 1	Розрахунок потреби транспорту, кормів, води та ін. Оформлення супровідної документації			2		2
3	Самостійна робота 2	Забій і первинна переробка кролів. Обробка хутрової сировини.				6	1
4	Тема 3. Лекція	Технологічний процес забою великої та дрібної рогатої худоби, первинної переробки продуктів забою.	2				1
5	Лабораторна робота 3-4	Визначення виходу основних продуктів забою, субпродуктів та інших продуктів забою		4			4
5	Самостійна робота 3	Вплив передзабійних факторів на товарну і харчову цінність м'яса				6	1
6	Тема 4.Лекція	Технологічні процеси забою свиней та первинної переробки продуктів забою. Забій та первинна переробка птиці та кролів.	2				1
6	Лабораторна робота 5	Порівняння властивостей м'яса на різних етапах автолізу		2			2
6	Практична робота 2	Визначення виходу основних продуктів забою, субпродуктів та інших продуктів забою			2		2
7	Самостійна робота 4	Первинна обробка шкуро-хутрової сировини.				6	2
7	Тема 5. Лекція	Морфологічний та хімічний склад, товарознавство м'яса. Технології зберігання м'яса.	2				1
7	Лабораторна робота 6	Способи холодильної обробки м'яса та оцінка впливу режимів розморожування на кількісні та якісні показники сировини		2			2
8	Лабораторна робота 7	Види консервування сировини забійних тварин		2			2
8	Практична робота 3	Ідентифікація та експертиза м'яса. Дегустаційний аналіз м'ясопродуктів			2		1
8	Самостійна робота 5	Переробка крові та продукти з крові				6	1
	ПК ЗЧ 1		10	14	6	30	30
Змістова частина 2 ОСНОВИ ПЕРЕРОБКИ ТВАРИННИЦЬКОЇ СИРОВИНИ							

9	<b>Тема 6. Лекція</b>	Функціонально-технологічні властивості сировини м'ясного виробництва	2				1
9	Лабораторна робота 8	Органолептична оцінка та лабораторні методи дослідження м'яса. Сировина з ознаками PSE та DFD.		2			2
10	Самостійна робота 6	Товарна оцінка м'яса				6	1
10	<b>Тема 7. Лекція</b>	Зберігання, консервування м'яса та м'ясних продуктів	2				1
10	Лабораторна робота 9	Приготування розсолів та визначення їх концентрації		2			2
11	Лабораторна робота 10	Визначення впливу рецептури м'ясних виробів на вихід готових продуктів		2			2
11	Самостійна робота 7	Сучасні методи та способи зберігання, консервування м'яса та м'ясних продуктів: принцип біозу, анабіозу та абіозу				6	1
11	<b>Тема 8. Лекція</b>	Технологія виробництва ковбасних виробів	2				1
12	Лабораторна робота 11-12	Технологічна схема виробництва варених ковбас. Аналіз якості ковбасних виробів		4			4
13	Практична робота 4	Розрахунок сировини і готової продукції при виготовленні ковбасних виробів			2		2
13	Самостійна робота 8	Технологія виготовлення ліверних ковбас. Технологія виготовлення м'ясних хлібів				6	1
13	<b>Тема 9. Лекція</b>	Виробництво м'ясних баночних консервів	2				1
14	Лабораторна робота 13	Технохімічний контроль виробництва та аналіз якості консервованої продукції		2			2
14	Самостійна робота 9	Маркування консервів				6	1
14	<b>Тема 10. Лекція</b>	Напівфабрикати та швидкозаморожені м'ясні страви	2				1
14	Лабораторна робота 14	Приготування м'ясного фаршу (подрібнення, посол), дозрівання, внесення компонентів, порядок закладки інгредієнтів		2			2
15	Лабораторна робота 15	Технологія січених напівфабрикатів		2			2
15	Практична робота 5	Розрахунок сировини і готової продукції при виробництві м'ясних натуральних напівфабрикатів			2		2
15	Самостійна робота 10	Напівфабрикати із м'яса птиці				6	1
	<b>ПК ЗЧ 2</b>		10	16	4	30	30
		<b>Всього за змістовими частинами I-II</b>					60
		<b>ІСПИТ</b>					40
		<b>ВСЬОГО З НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ (120 годин)</b>	20	30	10	60	100

## 10.Форми і методи навчання

<b>Лекція</b>	Словесні методи навчання: пояснення (інформаційно-повідомлювальне, інструктивне-практичне, пояснювальне-спонукальне, система зображально-виражальних засобів). Словесний метод (лекція – вступна, тематична, оглядова). Проведення лекційних занять включає: викладення теоретичного матеріалу, оглядові лекції з використанням наочного матеріалу, опорного конспекту, лекції візуалізації з використанням мультимедійних технологій. Наочні методи навчання, ілюстрування.
<b>Практичні /Семінарські</b>	Презентації, демонстрація, обговорення, аналіз конкретних ситуацій, дискусія, бесіди.
<b>Лабораторні</b>	Дослідження якості продукції тваринництва, наочні методи навчання, обговорення.
<b>Самостійна робота</b>	Робота з науковою літературою та інтернет-мережею.

## 11.Система контролю та оцінювання

<b>Поточний контроль</b>	
Усне експрес-опитування, підготовка презентаційних матеріалів та рефератів для доповідей на індивідуальні науково-дослідні завдання, участь у дискусіях. Оцінювання знань здобувачів на основі поточного контролю відбувається: а) способом перевірки систематичності та активності роботи здобувача над вивченням програмного матеріалу курсу протягом семестру; б) способом виконання завдань самостійної роботи здобувача.	
<b>Підсумковий контроль</b>	
Формою підсумкового контролю є іспит. Основні вимоги до контролю знань наведені у Положенні про оцінювання знань здобувачів ВО ХДАЕУ. Загальна підсумкова оцінка з навчальної дисципліни складається із суми балів за поточну успішність (не більше 60 балів) та екзамен (не більше 40 балів).	

## Розподіл балів з дисципліни

Поточне оцінювання і контроль змістових частин (бали)										Підсумкова оцінка (іспит)	Сума
Змістова частина 1					Змістова частина 2						
Т1	Т2	Т3	Т4	Т5	Т6	Т7	Т8	Т9	Т10		
Max 4	Max 6	Max 6	Max 7	Max 7	Max 4	Max 6	Max 8	Max 4	Max 8	<b>Max 40</b>	<b>Max 100</b>

## 12.Шкала оцінювання



Шкала рейтингу ХДАЕУ	Оцінка за шкалою ЄКТС	Оцінка за національною шкалою	
90-100	A	Відмінно	зараховано
82-89	B	Добре	
74-81	C		
64-73	D		
60-63	E	Задовільно	не зараховано
35-59	FX	Незадовільно	
1-34	F	Незадовільно (з обов'язковим повторним вивченням курсу)	

### 13. Рекомендована література та інформаційні ресурси

<b>Основна література</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Технологія м'яса і м'ясопродуктів: Підручник. М. Клименко, Л.Г.Віннікова, І.Г.Береза та ін./ за ред. М.М. Клименка. Київ, 2006. 640 с.</li> <li>2. Пелих В.Г., Сморочинський О.М., Назаренко І.В. Технологія продуктів забою тварин: Навчальний посібник. Херсон, 2008. 264с</li> <li>3. Маньковський А. Я., Антонюк Т. А. Технологія продуктів забою тварин: підручник. Київ, 2014. 336 с</li> </ol>
<b>Додаткова</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Баль-Прилипко Л. В. Технологія зберігання, консервування та переробки м'яса: Підручник. Київ, 2010. 469с.</li> <li>2. Методи контролю якості харчової продукції: навчальний посібник. Черевко О.І., Крайнюк Л.М., Касілова Л.О. та ін. / за заг. ред. Л.М. Крайнюк; Харківський державний університет харчування та торгівлі. Суми, 2015. 512 с.</li> <li>3. Промислові технології переробки м'яса, молока та риби: Підручник. За ред. Ф.Г. Перцевого, О.Г. Терешкіна та П.В. Гурського. Київ, 2014. 340 с.</li> <li>4. Toldra F. (Ed.) Lawrie's Meat Science. 8th Edition. Woodhead Publishing, 2017. 732 p</li> <li>5. Danforth, Adam. Butchering poultry, rabbit, lamb, goat, and pork: the comprehensive photographic guide to humane slaughtering and butchering / by Adam Danforth. Storey Publishing, North Adams, MA, 2014. 456 p</li> <li>6. Янчева М.О., Пешук Л.В., Дроменко О.Б. Фізико-хімічні та біохімічні основи технології м'яса та м'ясопродуктів: Навч. пос. Київ, 2021. 304 с.</li> </ol>
<b>Інформаційні ресурси</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Наказ Про затвердження Правил передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів URL: <a href="https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0524-02#Text">https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0524-02#Text</a></li> <li>2. Наказ Про затвердження Ветеринарно-санітарних правил для боень, забійно-санітарних пунктів господарств та подвірного забою тварин URL: <a href="https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0121-04#Text">https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0121-04#Text</a></li> <li>3. Журнал «Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва» («Animal Husbandry Products Production and Processing») URL: <a href="https://tvppt.btsau.edu.ua/uk/arhiv-vs">https://tvppt.btsau.edu.ua/uk/arhiv-vs</a></li> <li>4. М'ясна індустрія URL: <a href="https://mi.harchovyk.com/">https://mi.harchovyk.com/</a></li> </ol>