

ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ  
АГРАРНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Кафедра технологій переробки та зберігання сільськогосподарської  
продукції



## РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

### Забій тварин і переробка продукції тваринництва

(назва навчальної дисципліни)

Рівень вищої освіти \_\_\_\_\_ початковий рівень (короткий цикл) \_\_\_\_\_

Освітньо-професійна програма «Технологія виробництва і переробки  
продукції тваринництва» \_\_\_\_\_

Спеціальність 204 Технологія виробництва і переробки продукції  
тваринництва \_\_\_\_\_

(шифр і назва спеціальності)

Факультет \_\_\_\_\_ біолого-технологічний \_\_\_\_\_

(назва факультету)

2021 – 2022 навчальний рік

Робоча програма «Забій тварин і переробка продукції тваринництва» 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. - завідувач кафедри, доктор с.-г. наук, професор

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

Робочу програму схвалено на засіданні кафедри технологій переробки та зберігання сільськогосподарської продукції

Протокол № 1 від «01» вересня 2021 року

Схвалено методичною комісією біолого-технологічного факультету


Протокол № 1 від «01» вересня 2021 року

Затверджено на вченій раді біолого-технологічного факультету

Протокол № 1 від «01» вересня 2021 року

Завідувач кафедри

«01» вересня 2021 року



(підпис)

Віктор ПЕЛИХ

© Пелих В.Г., 2021 рік

© Ушакова С.В., 2021 рік

## 1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність (напрямок підготовки), освітній рівень	Характеристика навчальної дисципліни
		денна форма навчання
Кількість кредитів – 3	20 – Аграрні науки та продовольство	Обов’язкова компонента (ОК 19)
Змістових частин – 2	Спеціальність: 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва	<b>Рік підготовки:</b>
Загальна кількість годин – 90		2-й
		<b>Семестр</b>
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 4 самостійної роботи студента – 4		4-й
		<b>Лекції</b>
		14 год.
		<b>Практичні, семінарські</b>
	20 год.	
<b>Лабораторні</b>		
12 год.		
<b>Самостійна робота</b>		
44 год.		
<b>Вид і форма контролю:</b>	залік	

\* Примітка:

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

для денної форми навчання – 46:44

## 2. Мета та завдання навчальної дисципліни

Вивчення дисципліни сприяє удосконаленню теоретичних та надбанню практичних навичок технологічних і ветеринарно-санітарних заходів реалізації с.-г. тварин, птиці, їх забою та первинної переробки одержаних продуктів. Вирішення перерахованих питань вимагає знання методів одержання тваринницької сировини шляхом їх забою.

**Метою дисципліни** є 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

Вивчення дисципліни ґрунтується на знаннях одержаних під час вивчення дисциплін «Технологія переробки м'ясної і молочної сировини», «Основи свинарства», «Основи скотарства», «Морфологія та фізіологія тварин».

**Завдання дисципліни:** надати здобувачам вищої освіти теоретичні і практичні знання для вирішення основних організаційно-технологічних питань, пов'язаних із реалізацією тварин, птиці; технологією їх забою; одержанням і первинною переробкою продуктів тваринництва та якістю одержаної продукції

В 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.

Вміти: забезпечити правильну підготовку тварин до реалізації, оформляти супровідну документацію на худобу і птицю щоб доставляти їх на переробку з мінімальними втратами; організовувати їх транспортування на м'ясо-переробні підприємства, кваліфіковано володіти технікою визначення вгодованості тварин та туш; виконувати основні технологічні операції, контролювати параметри технологічного процесу забою худоби, свиней, овець і птиці, визначати свіжість сировини для споживання та переробки.

**Компетентності здобувача вищої освіти, сформовані в результаті вивчення курсу:**

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.

ФК1. Здатність використовувати професійні знання з вибору і реалізації технології виробництва і переробки продукції тваринництва для ефективного ведення галузі.

ФК3. Здатність використовувати нормативну і технічну документацію, технологічні регламенти зберігання, первинної обробки, підготовки до транспортування та реалізації сировини і тваринницької продукції.

ФК11. Здатність застосовувати базові знання морфології та фізіології тварин під час виробництва, переробки та реалізації продукції тваринництва для досягнення прибутковості галузі.

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.

#### **Програмні результати навчання (ПРН):**

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.

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.

### **3. Програма навчальної дисципліни**

**Змістова частина 1** Сировинна база м'ясопереробної промисловості. Технологія забою тварин

**Тема 1.** Сировина для м'ясопереробної промисловості. Реалізація тварин для забою на м'ясо. Методика визначення вгодованості с.-г. тварин та їх туш. Характеристика нормативної бази щодо реалізації забійних тварин. Розрахунок потреби транспорту, кормів, води та ін. Організація та розвиток сировинної бази м'ясопереробних підприємств.

**Тема 2.** Транспортування тварин та його вплив на кількісні та якісні показники продуктів забою тварин. Розбирання, обвалювання, жилування, сортування м'ясної сировини. Оформлення супровідної документації. Особливості передзабійного утримання с.-г. тварин, птиці. Складання та технологічних схем забою тварин.

**Тема 3.** Технологічний процес забою великої та дрібної рогатої худоби, первинної переробки продуктів забою. Аналіз параметрів технологічних операцій схем забою тварин. Забій і первинна переробка кролів. Обробка хутрової сировини. Вплив передзабійних факторів на товарну і харчову цінність м'яса.

**Тема 4.** Технологічні процеси забою свиней та первинної переробки продуктів забою. Забій та первинна переробка птиці та кролів. Види

консервування сировини забійних тварин. Визначення виходу основних продуктів забою, субпродуктів та інших продуктів забою. Сортовий розруб м'ясних туш за держстандартом. Технологія одержання і первинної обробки крові, жиру-сирцю та кишкової сировини. Вимоги до планування забійного пункту тварин. Технологія первинної обробки побічних продуктів забою.

**Змістова частина 2** Основи первинної переробки продуктів забою тварин

**Тема 5.** Морфологічний та хімічний склад, товарознавство м'яса. Зміни в м'ясі після забою тварин. Порівняння властивостей м'яса на різних етапах автолізу. Аналіз технологічної схеми обробки кишкової сировини. Аналіз технологічної схеми виробництва харчових тваринних жирів. Функціонально-технологічні властивості м'яса, кісткової, жирової та сполучної сировини. Водозв'язувальна здатність м'яса.

**Тема 6.** Клеймування туш. Технологія обробки харчових субпродуктів. Визначення впливу рецептури м'ясних виробів на вихід готових продуктів. Аналіз технологічної схеми обробки субпродуктів. Оцінювання шкіряної сировини. Первинна обробка шкуро-хутрової сировини. Основи ветеринарно-санітарної оцінки продуктів забою

**Тема 7.** Технології зберігання м'яса. Охолодження та заморожування. Способи зберігання якості м'ясних продуктів. Відпрацювання параметрів заморожування сировини. Розрахунок потреби в сировині для переробки продукції тваринництва. Переробка крові та продукти з крові Технологія тривалого зберігання м'яса.

#### 4. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових частин і тем	Кількість годин					
	денна форма					
	усього	у тому числі				
л.		п.	лаб.	інд.	с.р.	
<b>Змістова частина 1. Сировинна база м'ясопереробної промисловості. Технологія забою тварин</b>						
<b>Тема 1.</b> Сировина для м'ясопереробної промисловості. Реалізація тварин для забою на м'ясо.	<b>10</b>	2	2	2	-	4
<b>Тема 2.</b> Транспортування тварин та його вплив на кількісні та якісні показники продуктів забою тварин	<b>10</b>	2	2	2	-	4
<b>Тема 3.</b> Технологічний процес забою великої та дрібної рогатої худоби, первинної переробки продуктів забою	<b>12</b>	2	2	-	-	8
<b>Тема 4.</b> Технологічні процеси забою свиней та первинної переробки продуктів забою. Забій та первинна переробка птиці та кролів	<b>14</b>	2	4	2	-	6
<b>Разом за змістовою частиною 1</b>	<b>46</b>	<b>8</b>	<b>10</b>	<b>6</b>	-	<b>22</b>
<b>Змістова частина 2. Основи первинної переробки продукції тваринництва</b>						
<b>Тема 5.</b> Морфологічний та хімічний склад, товарознавство м'яса. Зміни в м'ясі після забою тварин	<b>14</b>	2	4	2	-	6
<b>Тема 6.</b> Клеймування туш. Технологія обробки харчових субпродуктів	<b>16</b>	2	4	2	-	8
<b>Тема 7.</b> Технології зберігання м'яса. Охолодження та заморожування.	<b>14</b>	2	2	2	-	8
<b>Разом за змістовою частиною 2</b>	<b>44</b>	<b>6</b>	<b>10</b>	<b>6</b>	-	<b>22</b>
<b>Усього годин</b>	<b>90</b>	<b>14</b>	<b>20</b>	<b>12</b>	-	<b>44</b>

## 5. Теми лекційних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
Змістова частина 1. Сировинна база м'ясопереробної промисловості. Технологія забою тварин		
1	<b>Тема 1.</b> Сировина для м'ясопереробної промисловості. Реалізація тварин для забою на м'ясо.	2
2	<b>Тема 2.</b> Транспортування тварин та його вплив на кількісні та якісні показники продуктів забою тварин	2
3	<b>Тема 3.</b> Технологічний процес забою великої та дрібної рогатої худоби, первинної переробки продуктів забою	2
4	<b>Тема 4</b> Технологічні процеси забою свиней та первинної переробки продуктів забою. Забій та первинна переробка птиці та кролів	2
Змістова частина 2 Основи первинної переробки продукції тваринництва		
5	<b>Тема 5.</b> Морфологічний та хімічний склад, товарознавство м'яса. Зміни в м'ясі після забою тварин	2
6	<b>Тема 6.</b> Клеймування туш. Технологія обробки харчових субпродуктів	2
7	<b>Тема 7.</b> Технології зберігання м'яса. Охолодження та заморожування.	2
	<b>Усього годин</b>	<b>14</b>



## 6. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
<b>Змістова частина 1 Сировинна база м'ясопереробної промисловості. Технологія забою тварин</b>		
1	Характеристика нормативної бази щодо реалізації забійних тварин. Розрахунок потреби транспорту, кормів, води та ін.	2
2	Оформлення супровідної документації	2
3	Аналіз параметрів технологічних операцій схем забою тварин	2
4	Визначення виходу основних продуктів забою, субпродуктів та інших продуктів забою	2
5	Сортовий розруб м'ясних туш за держстандартом	2
<b>Змістова частина 2 Основи первинної переробки продукції тваринництва</b>		
6	Аналіз технологічної схеми обробки кишкової сировини	2
7	Аналіз технологічної схеми виробництва харчових тваринних жирів	2
8	Аналіз технологічної схеми обробки субпродуктів	2
9	Оцінювання шкіряної сировини	2
10	Розрахунок потреби в сировині для переробки продукції тваринництва.	2
	<b>Усього годин</b>	<b>20</b>

## 7. Теми лабораторних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
<b>Змістова частина 1 Сировинна база м'ясопереробної промисловості. Технологія забою тварин</b>		
<b>1</b>	Методика визначення вгодованості с.-г. тварин та їх туш	2
2	Розбирання, обвалювання, жилювання, сортування м'ясної сировини	2
3	Види консервування сировини забійних тварин	2
<b>Змістова частина 2 Основи первинної переробки продукції тваринництва</b>		
4	Порівняння властивостей м'яса на різних етапах автолізу	2
5	Визначення впливу рецептури м'ясних виробів на вихід готових продуктів	2
6	Способи зберігання якості м'ясних продуктів. Відпрацювання параметрів заморожування сировини.	2
	<b>Усього годин</b>	<b>12</b>

## 8. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
<b>Змістова частина 1 Сировинна база м'ясопереробної промисловості. Технологія забою тварин</b>		
1	Організація та розвиток сировинної бази м'ясопереробних підприємств.	4
2	Особливості передзабійного утримання с.-г. тварин, птиці. Складання та технологічних схем забою тварин	4
3	Забій і первинна переробка кролів. Обробка хутрової сировини.	4
4	Вплив передзабійних факторів на товарну і харчову цінність м'яса	4
5	Технологія одержання і первинної обробки крові, жиру-сирцю та кишкової сировини. Вимоги до планування забійного пункту тварин. Технологія первинної обробки побічних продуктів забою.	6
<b>Змістова частина 2 Основи первинної переробки продукції тваринництва</b>		
6	Функціонально-технологічні властивості м'яса, кісткової, жирової та сполучної сировини. Водозв'язувальна здатність м'яса.	6
7	Первинна обробка шкуро-хутрової сировини.	4
8	Основи ветеринарно-санітарної оцінки продуктів забою	4
9	Переробка крові та продукти з крові	4
10	Технологія тривалого зберігання м'яса.	4
	<b>Усього годин</b>	<b>44</b>

## 9. Методи навчання

**Лекція.** Словесні методи навчання: пояснення (інформаційно-повідомлювальне, інструктивне-практичне, пояснювально-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.

**Практичні.** Презентації, демонстрація, обговорення, аналіз конкретних ситуацій, дискусія, бесіди.

**Лабораторні.** Дослідження якості продукції тваринництва, наочні методи навчання, обговорення.

**Самостійна робота.** Робота з науковою літературою та інтернет-мережею.

## 10. Методи контролю

Поточний контроль. 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.

Підсумковий контроль. Формою підсумкового контролю є залік. 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 100 балів)

## 11. Розподіл балів, які отримують студенти

Поточне оцінювання і контроль змістових частин (бали)							Сума
Змістова частина 1				Змістова частина 2			
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	
Max 11	Max 12	Max 11	Max 16	Max 17	Max 17	Max 16	Max 100

## 12.Схеми оцінювання ХДАЕУ

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. Методичне забезпечення

Пелих В.Г., Ушакова С.В. Методичні рекомендації до проведення лабораторних занять з дисципліни «Забій тварин і переробка продукції тваринництва» для здобувачів початкового (короткого циклу) рівня вищої освіти другого року навчання денної форми. Спеціальність 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва». Факультет біолого-технологічний. - НМВ ХДАЕУ -2022. – с. – у розробці

Пелих В.Г., Ушакова С.В. Методичні рекомендації до проведення практичних занять з дисципліни «Забій тварин і переробка продукції тваринництва» для здобувачів початкового (короткого циклу) рівня вищої освіти другого року навчання денної форми. Спеціальність 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва». Факультет біолого-технологічний. - НМВ ХДАЕУ -2022. – ...с. – у розробці

### 14. Рекомендована література

#### Базова

1. Пелих В.Г., Сморочинський О.М., Назаренко І.В. Технологія продуктів забою тварин: Навчальний посібник. Херсон, 2008. 264с
2. Маньковський А. Я., Антонюк Т. А. Технологія продуктів забою тварин: підручник. Київ, 2014. 336 с

#### Допоміжна

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.
2. Баль-Прилипка Л. В. Технологія зберігання, консервування та переробки м'яса: Підручник. Київ, 2010. 469с.
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.
4. 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
5. Toldra F. (Ed.) Lawrie's Meat Science. 8th Edition. Woodhead Publishing, 2017. 732 p
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.

#### 14. Інформаційні ресурси

1. Наказ Про затвердження Правил передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0524-02#Text>
2. Наказ Про затвердження Ветеринарно-санітарних правил для боєнь, забійно-санітарних пунктів господарств та подвірного забою тварин URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0121-04#Text>
3. Журнал «Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва» («Animal Husbandry Products Production and Processing») URL: <https://tvppt.btsau.edu.ua/uk/arhiv-vs>