

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ**

Кафедра технології м'ясних, рибних та морепродуктів

ЗАТВЕРДЖЕНО

Факультет харчових наук, нутриціології та управління якістю

“ 04 ” червня 2026 р.

**РОБОЧА ПРОГРАМА
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

**ЗАГАЛЬНІ ТЕХНОЛОГІЇ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ:
ТЕХНОЛОГІЯ М'ЯСА ТА М'ЯСНИХ ПРОДУКТІВ**

Галузь знань 18 «Виробництво та технології»

Спеціальність 181 «Харчові технології»

Освітньо-професійна програма «Харчові технології»

Факультет харчових наук, нутриціології та управління якістю

Розробник: доцент, к.т.н., доцент Крижова Ю.П.

Київ – 2026 р.

Опис навчальної дисципліни *Технологія м'яса та м'ясних продуктів*

У навчальній дисципліні коротко викладено технологію первинної переробки худоби, птиці, продуктів забою, переробку м'яса та м'ясної сировини; наведено характеристику сировини та класифікацію промислових риб, хімічний склад тканин риби, характеристику процесів копчення, в'ялення, сушіння риби, консервів та пресервів.

Галузь знань, спеціальність, освітня програма, освітній ступінь	
Освітній ступінь	<i>бакалавр</i>
Спеціальність	<i>181 «Харчові технології»</i>
Освітня програма	<i>Харчові технології</i>
Характеристика навчальної дисципліни	
Вид	обов'язкова
Загальна кількість годин	60
Кількість кредитів ECTS	2
Кількість змістових модулів	1
Курсовий проект (робота)	-
Форма контролю	<i>екзамен</i>
Показник навчальної дисципліни для денної форми здобуття вищої освіти	
	<i>Денна форма здобуття вищої освіти</i>
Рік підготовки (курс)	3
Семестр	6
Лекційні заняття	<i>12 год.</i>
Практичні, семінарські заняття	-
Лабораторні заняття	<i>16 год.</i>
Самостійна робота	<i>32 год.</i>
Індивідуальні завдання	
Кількість тижневих аудиторних годин для денної форми навчання	<i>3 год.</i>

1. Мета, компетентності та програмні результати навчальної дисципліни

Мета - формування у студентів теоретичних, професійних знань та практичних навичок, які необхідні для виробничо-технологічної, проектної і дослідницької діяльності в галузі технології м'ясних та рибних продуктів.

Перелік освітніх компонент, які передують вивченню навчальної дисципліни:

гігієна та санітарія м'ясопереробних підприємств, гігієна та санітарія рибопереробних підприємств, фізико-хімічні та біохімічні основи переробки м'яса, фізико-хімічні та біохімічні основи переробки риби та морепродуктів, контроль якості та безпеки продукції м'ясопереробної галузі, контроль якості та безпеки продукції рибопереробної галузі, основи тваринництва.

Набуття компетентностей:

інтегральна компетентність (ІК):

Здатність розв'язувати спеціалізовані задачі різного рівня складності у процесі навчання, із застосуванням базових теоретичних знань, розвинутої системи логічного мислення, комплексу теорій та методів фундаментальних і прикладних наук та розв'язувати практичні проблеми технічного і технологічного характеру у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства.

загальні компетентності (ЗК):

ЗК 1. Знання та розуміння предметної області, розуміння професійної діяльності.

ЗК 3. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.

ЗК 6. Здатністю оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

ЗК 7. Здатність працювати в команді.

ЗК 9. Навички здійснення безпечної діяльності.

ЗК 10. Прагнення до збереження навколишнього середовища.

ЗК 12. Здатність спілкуватися іноземною мовою.

ЗК 14. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для забезпечення здорового способу життя.

спеціальні (фахові) компетентності (СК):

СК1. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.

СК3. Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.

СК5. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.

СК12. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію.

СК13. Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту.

Програмні результати навчання (ПРН):

ПРН1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.

ПРН3. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.

ПРН6. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.

ПРН7. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.

ПРН9. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти.

ПРН10. Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів.

ПРН12. Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення.

ПРН14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.

ПРН15. Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства.

ПРН17. Організовувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва.

ПРН19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.

ПРН26. Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально та свідомо.

ПРН27. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя.

2. Програма та структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин													
	денна форма							заочна форма						
	тижні	усьо го	у тому числі					усьо го	у тому числі					
			л	п	ла б	ін д	с.р.		л	п	ла б	інд	с.р	
1		2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	
	Модуль. Основи переробки м'ясної та рибної сировини													
Тема 1. Вступ. Організація переробки ВРХ, ДРХ, свиней, птиці	1	14	2		4		8							
Тема 2. Перероблення продуктів забою.	2	16	4		4		8							

Технологія виготовлення ковбасних виробів, напівфабрикатів, м'ясних консервів													
Тема 3. Характеристика риби. Основи виробництва рибних товарів	9	15	3		4		8						
Тема 4. Фізичні показники риби. Хімічний склад риби. Способи консервування	10	15	3		4		8						
Разом за модулем		60	12		16		32						
Усього годин		60	12		16		32						

3. Темі лекцій

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Вступ. Організація переробки ВРХ, ДРХ, свиней, птиці	2
2	Перероблення продуктів забою. Технологія виготовлення ковбасних виробів, напівфабрикатів, м'ясних консервів	4
3	Характеристика риби. Основи виробництва рибних товарів	3
4	Фізичні показники риби. Хімічний склад риби. Способи консервування	3
	Всього годин	12

4. Темі лабораторних занять

№ п/п	Назва теми	Кількість годин
1	Методи визначення масової частки вологи та сухих речовин в харчових продуктах. <i>Завдання:</i> вивчити методики визначення вмісту вологи та сухих речовин в харчових продуктах і підготовки проб до аналізу. <i>Зміст:</i> Підготовка проб. Визначення вмісту вологи та сухих речовин різними методиками та порівняння результатів. Захистити роботу.	4
2	Способи розбирання риби (для студентів ТПМ). <i>Завдання:</i> Вивчити основні способи розбирання риби. <i>Зміст:</i> Навчитись розбирати рибу різними способами. Захистити роботу. Органолептична оцінка якості м'ясних продуктів (для студентів ТПР).	4

№ п/п	Назва теми	Кількість годин
	Завдання: Навчитись застосовувати методи шкал для органолептичної оцінки якості м'ясних продуктів. Зміст: Визначення здатності розрізняти основні види смаку та провести органолептичну оцінку якості м'ясопродуктів.	
3	Визначення якості січених напівфабрикатів та пельменів. <i>Завдання:</i> Вивчити характеристики напівфабрикатів, нормативно-технічну документацію, методики визначення якості напівфабрикатів. <i>Зміст:</i> Підготовка зразків. Практичне визначення органолептичних та фізико-хімічних показників пельменів. Захистити роботу.	4
4	Визначення розмірно-масового складу риби (для студентів ТПМ). <i>Завдання:</i> Вивчити визначення розмірів та масового складу риби. <i>Зміст:</i> Визначити розміри та масовий склад досліджуваних зразків риби. Захистити роботу. Визначення впливу термічного оброблення на вихід та якість м'яса (для студентів ТПР). <i>Завдання:</i> Вивчити чинники, які впливають на вихід та якість м'яса при варінні. <i>Зміст:</i> За індивідуальними завданнями дослідити вплив способів теплового оброблення м'яса на його вихід та якість. Захистити роботу.	4
Разом по модулю		16

5. Теми самостійної роботи

№ п/п	Назва теми	Кількість годин
1	Організація переробки ВРХ, ДРХ, свиней та птиці. Перероблення продуктів забою. Технологія виготовлення ковбасних виробів, напівфабрикатів, консервів	16
2	Характеристика риби. Холодильна обробка риби. Способи зберігання риби. Переробка риби	16
	Всього годин	32

6. Засоби діагностики результатів навчання:

- самостійні роботи;
- захист лабораторних робіт;
- тестування;
- екзамен;
- співбесіда.

7. Методи навчання:

- словесний метод (лекція, співбесіда тощо);
- практичний метод (лабораторні заняття);
- наочний метод (метод ілюстрацій, метод демонстрацій);
- робота з навчально-методичною літературою (конспектування);
- відеометод (дистанційні, мультимедійні, веб-орієнтовані тощо);
- самостійна робота (виконання завдань).

8. Оцінювання результатів навчання.

Оцінюють знання здобувача вищої освіти за 100-бальною шкалою, яку переводять в національну оцінку згідно з чинним «Положенням про екзамени та заліки у НУБіП України».

8.1. Розподіл балів за видами навчальної діяльності

Вид навчальної діяльності	Результати навчання	Оцінювання
Модуль. Методологія наукових досліджень та контролю якості харчової продукції		
Лабораторна робота 1	Виконання та захист лабораторної роботи	10
Лабораторна робота 2	Виконання та захист лабораторної роботи	10
Лабораторна робота 3	Виконання та захист лабораторної роботи	10
Лабораторна робота 4	Виконання та захист лабораторної роботи	10
Самостійна робота 1	Виконання самостійної роботи	15
Самостійна робота 2	Виконання самостійної роботи	15
Модуль	Здача модуля	30
Всього за модулем		100
Навчальна робота		70
Екзамен		30
Всього за курс		100

8.2. Шкала оцінювання знань здобувача вищої освіти

Рейтинг здобувача вищої освіти, бали	Оцінка за національною системою (екзамен)
90-100	відмінно
74-89	добре
60-73	задовільно
0-59	незадовільно

8.3. Політика оцінювання

Політика щодо дедлайнів та перескладання	Студент повинен здавати усі роботи в заплановані терміни до закінчення вивчення поточного модуля. Роботи, які здають з порушенням термінів без поважних причин, оцінюють на нижчу оцінку. Перескладання модулів відбувається із дозволу лектора за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний)
Політика щодо	Списування, використання мобільних девайсів, додаткової літератури під час контрольних робіт та екзаменів заборонені. Самостійні роботи,

академічної доброчесності	реферати повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу
Політика щодо відвідування	Відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись індивідуально (в он-лайн формі за погодженням із деканом факультету)

9. Навчально-методичне забезпечення

- електронний навчальний курс навчальної дисципліни (на навчальному порталі НУБіП України eLearn –
- <https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=952>
- конспекти лекцій та їх презентації (в електронному вигляді);
- підручники, навчальні посібники, практикуми;
- методичні матеріали щодо вивчення навчальної дисципліни для здобувачів вищої освіти денної та заочної форм здобуття вищої освіти.

10. Рекомендовані джерела інформації

1. Актуальні проблеми м'ясопереробної галузі: Підручник / Л.В. Баль-Прилипка, Н.М. Слободянюк, Б.І. Леонова, Ю.П. Крижова. Вид. 2-ге, випр. та доп. К.: ЦП «Колмпрінт», 2016. 423 с.
2. Вдовенко Н.М. Сучасний стан та напрями розвитку рибного господарства в Україні. Економіка АПК. 2010. №3.
3. Голембовська Н.В., Слободянюк Н.М., Очколяс О.М. Теоретичні та практичні основи комплексної переробки прісноводних видів риб внутрішніх водоймів України. Монографія. К.: ЦП «КОМПРИНТ», 2017. 200 с.
4. Гончаров, Г.І. Технологія первинної переробки худоби і продуктів забою : Навч. посіб. К. : НУХТ, 2003. 160 с.
5. Крижова Ю.П., Баль-Прилипка Л.В. Технологія м'ясних консервів: Навчальний посібник. К.: ЦП «Компрінт», 2016. 556 с.
6. Клименко, М.М. Технологічне проектування м'ясо-жирових підприємств м'ясної промисловості : навчальний посібник. Вінниця : Нова Книга, 2005. 384 с.
7. Лебська Т.К. Технологія галузі. Частина 1. Сировина рибної промисловості: Навчально-методичний посібник. К.: ТОВ «АГРАР МЕДІА ГРУП», 2012. 242 с.
8. Миськовець Н. П. Аналіз сучасного стану та перспективи розвитку рибного господарства України. Бізнес Інформ. 2020. №3. С. 104–111.
9. Технологія м'яса та м'ясних продуктів : підручник / за ред. Клименко М.М. К.: Вища освіта, 2006. 640 с.
10. Технологія риби та морепродуктів: підручник/ Т.К Лебська., Л.В. Баль-Прилипка, Н.М. Слободянюк, Н.В. Голембовська., А.А., Менчинська, А.О. Іванюта. К.: Компрінт, 2021, 312 с.
11. ДСТУ 2284:2010. Риба жива. Загальні технічні умови. К.: Вид-во стандартів, 2010. 20 с.
12. ДСТУ 4673:2007 «Велика рогата худоба для забою. Технічні умови».
13. ДСТУ 4718:2007 «Свині для забою. Технічні умови».
14. ДСТУ 6030:2008 «М'ясо яловичини та телятини в тушах, півтушах і чвертинах. Технічні умови».

15. ДСТУ 7158:2010 «М'ясо свинина в тушах і півтушах. Технічні умови»
16. ДСТУ 4436:2005 Ковбаси варені, сосиски, сардельки, м'ясні хліби. Загальні технічні умови. К. : Держспоживстандарт України, 2006. 33 с.
17. ДСТУ 4437:2005 Напівфабрикати м'ясні та м'ясо-рослинні посічені. Технічні умови. К. : Держспоживстандарт України, 2006. 21 с.
18. ДСТУ 4670:2006 Продукти з яловичини та свинини варені, копчено-варені. Загальні технічні умови. К. : Держспоживстандарт України, 2007. 17 с.
19. ДСТУ 4671:2006 Продукти з яловичини, баранини варені, копчено-варені, сирокоччені. Загальні технічні умови. К. : Держспоживстандарт України, 2007. 18 с.
20. ДСТУ 6028:2008 Напівфабрикати з м'ясом у тістовій оболонці заморожені: равіоли, вареники, манти, хінкалі, чебуреки. Загальні технічні умови. К. : Держспоживстандарт України, 2009. 20 с.

11. Інформаційні ресурси

21. Огляд рибного ринку України за 2022 та 2023 роки. <https://uifsa.ua/news/news-of-ukraine/overview-of-the-fish-market-of-ukraine-for-2022-and-2023>.
22. Ринок риби і рибних продуктів. <https://agro-business.com.ua/agro/ekonomichni-hektar/item/24708-rynok-ryby-i-rybnykh-produktiv.html>
23. Ріпенко А.І., Настіна О.І., Проблеми нормативно-правового забезпечення рибальства та рибництва в Україні, Білоцерківський національний аграрний університет http://lsej.org.ua/9_2022/46.pdf
24. Риба холодильної обробки <https://studfile.net/preview/5594011/page:16>