

# НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ

Кафедра технологій у тваринництві

**ЗАТВЕРДЖУЮ**  
Факультету тваринництва  
та водних біоресурсів  
“14” травня 2026 р.

## **РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

### **ПЕРЕРОБКА ПРОДУКЦІЇ ТВАРИННОГО ПОХОДЖЕННЯ**

Галузь знань	Н «Сільське, лісове, рибне господарство та ветеринарна медицина»
Спеціальність	Н2 – «Тваринництво»
Освітня програма	«Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»
Факультет	Тваринництва та водних біоресурсів
Розробники:	Тетяна АНТОНЮК, доцент кафедри технологій у тваринництві, кандидат с.-г. наук, доцент; Світлана БАЗИВОЛЯК, доцент кафедри технологій у тваринництві, кандидат с.-г. наук, доцент; Ігор ГОЛОВЕЦЬКИЙ, доцент кафедри бджільництва, кандидат с.-г. наук, доцент; Руслана УМАНЕЦЬ, доцент кафедри технологій у тваринництві, кандидат с.-г. наук, доцент

Київ – 2026 р.

**Опис навчальної дисципліни.** Програмою навчальної дисципліни «Переробка продукції тваринного походження» підготовки здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти за спеціальністю Н2 «Тваринництво» передбачено надати на основі теоретичних знань та практичних навичок в умовах виробництва організувати переробку сировини за раціональними схемами з метою отримання максимального виходу з найменшими втратами без порушення умов екологічної безпеки.

Завдання дисципліни полягає в тому, щоб на основі теоретичних знань та практичних навичок з питань оцінки якості сировини та переробки продукції тваринництва, технологічних особливостей, що залежать від різних факторів, параметрів технологічної переробки майбутній фахівець повинен уміти в умовах виробництва організувати переробку сировини за раціональними схемами з метою отримання максимального виходу їстівних частин з найменшими втратами без порушення умов екологічної безпеки.

<b>Галузь знань, спеціальність, освітня програма, освітній ступінь</b>		
Освітній ступінь	<i>магістр</i>	
Спеціальність	<i>Н2 «Тваринництво»</i>	
Освітня програма	<i>Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва</i>	
<b>Характеристика навчальної дисципліни</b>		
Вид	Обов'язкова	
Загальна кількість годин	180	
Кількість кредитів ECTS	6	
Кількість змістових модулів	5	
Курсовий проєкт (робота)	+	
Форма контролю	<i>екзамен</i>	
<b>Показники навчальної дисципліни для денної та заочної форм здобуття вищої освіти</b>		
	Форма здобуття вищої освіти	
	денна	заочна
Курс (рік підготовки)	1	1
Семестр	1	2
Лекційні заняття	<i>45 год.</i>	<i>15 год.</i>
Практичні, семінарські заняття	-	-
Лабораторні заняття	<i>45 год.</i>	<i>15 год.</i>
Самостійна робота	<i>90 год.</i>	<i>150 год.</i>
Індивідуальні завдання	-	-
Кількість тижневих аудиторних годин для денної форми здобуття вищої освіти	<i>6 год.</i>	

## **1. Мета, компетентності та програмні результати навчальної дисципліни**

Мета – вивчення питань фізико-хімічних й технологічних властивостей продукції тваринного походження (молока, м'яса, яєць, меду тощо) як сировини для виготовлення високоякісної продукції різноманітного асортименту та їх змін під дією технологічних факторів; вимог нормативних документів до якості сировини та виготовлених з неї готових продуктів за існуючими технологіями, інструкціями в умовах переробних підприємств та оцінювання їх якості відповідно до вимог нормативної документації.

**Перелік освітніх компонент, які передують вивченню навчальної дисципліни:**

Біологія продуктивності тварин; морфологія та фізіологія сільськогосподарських тварин; Біохімія у тваринництві; мікробіологія; годівля сільськогосподарських тварин; гігієна та добробут тварин; технологія виробництва молока і яловичини; технологія виробництва продукції свинарства; технологія виробництва продукції птахівництва; технологія виробництва продукції вівчарства та козівництва; технологія виробництва продукції бджільництва; безпечність та якість харчової продукції;

Відповідно до вимог освітньо-професійної програми «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» в ході вивчення дисципліни студент повинен набути таких загальних та спеціальних компетентностей:

***Набуття компетентностей:***

***інтегральна компетентність (ІК)***

Здатність розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері технології виробництва і переробки продукції тваринництва.

***Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК)***

СК 6. Здатність практично управляти робочими або навчальними процесами у сфері виробництва і переробки продукції тваринного походження, які є складними, непередбачуваними та потребують нових стратегічних підходів.

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

ПРН 1. Оцінювати та забезпечувати якість та безпечність технологій виробництва продукції тваринництва, кормів та кормових засобів, рівнів живлення тварин та продукції тваринного походження.

ПРН 2. Розробляти, впроваджувати й модернізувати ефективні технології і процеси у сфері виробництва і переробки продукції тваринництва.

ПРН 3. Здійснювати дослідження та/або провадити інноваційну діяльність з метою отримання нових знань та створення нових технологій та продуктів в сфері тваринництва та в ширших мультидисциплінарних контекстах.

ПРН 7. Здійснювати управління складною діяльністю у сфері виробництва і переробки продуктів тваринництва, визначати цілі та завдання, планувати і розподіляти роботи, управляти ресурсами.

ПРН 9. Приймати ефективні рішення з питань виробництва і переробки продукції тваринництва, у тому числі у складних і непередбачуваних умовах, прогнозувати їх розвиток, визначати фактори, що впливають на досягнення

поставлених цілей, аналізувати і порівнювати альтернативи, оцінювати ризики та імовірні наслідки рішень.

## 2. Програма та структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин								
	денна форма					заочна форма			
	тижні	усього	у тому числі			усього	у тому числі		
			лекції	лаб.	сам. роб.		лекції	лаб.	сам. роб.
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>
<b>Змістовий модуль 1. Технологічні параметри виробництва питних видів молока, вершків та кисломолочних продуктів</b>									
Тема 1. Питні види молока. Загальні технологічні операції одержання пастеризованого молока	1-2	8	2	2	4		1	1	4
Тема 2. Технологічні особливості виробництва кисломолочної продукції	3-4	8	2	2	4		1	1	4
Тема 3. Основи виготовлення сирів	5-6	8	2	2	4		1	-	4
Тема 4. Технологічні особливості виробництва масла коров'ячого	7-8	6	1	2	3		1	-	3
Разом за змістовим модулем 1		30	7	8	15	30	4	2	15
<b>Змістовий модуль 2. Технологія ковбасних та м'ясних виробів</b>									
Тема 5 Технологія ковбасного виробництва	9-10	12	4	3	5		1	1	5
Тема 6. Виробництво продуктів із яловичини	11-12	9	2	2	5			1	5
Тема 7. Технологія виробництва м'ясних банкових консервів	13-15	9	2	2	5			1	5
Разом за змістовим модулем 2		30	8	7	15		1	3	15

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
<b>Змістовий модуль 3. Технологія виробництва і переробки продукції дрібного тваринництва</b>									
Тема 8. Виробництво продукції із свинини	1	8	2	2	4		2		3
Тема 9. Виробництво продукції із баранини і козятини	3	8	2	2	4		1		3
Тема 10. Переробка продукції кролівництва	5	7	1	2	4		-	1	3
Тема 11. Особливості переробки овечого і козиного молока	7	7	2	2	3		-	1	6
Разом за змістовим модулем 3		30	7	8	15		3	2	15
<b>Змістовий модуль 4. Технологія переробки продукції птахівництва</b>									
Тема 12. Біологічна та харчова цінність яєць і м'яса птиці, як сировини для м'ясопереробної промисловості	2	8	2	2	4		2	-	4
Тема 13. Сучасні технології глибокої переробки м'яса птиці	4	8	2	2	4		-	1	4
Тема 14. Промислова переробка харчових яєць	6	8	2	2	4		-	1	4
Тема 15. Переробка побічних продуктів птахівництва	8	7	2	1	3		-	1	3
Разом за змістовим модулем 4		30	8	7	15		2	3	15
<b>Змістовий модуль 5. Переробки продуктів бджільництва</b>									
Тема 16. Розвиток знань про виробництво, та переробку продуктів бджільництва. Хімічний склад, фізичні та технологічні властивості меду		8	2	2	4		2		4

<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>
Тема 17. Технологія одержання і переробки меду, його якість та умови збереження корисних властивостей		8	2	2	4		1		4
Тема 18. Оцінка натуральності та якості меду		8	2	2	4		1		4
Тема 19. Хімічний склад та властивості воску.		8	2	2	4		1	1	4
Тема 20. Технологія переробки воскової сировини та виробництво вощини		8	2	2	4		-	2	4
Тема 21. Технологія виробництва і переробки квіткового пилку, обніжки та перги		8	2	2	4		-	2	4
Тема 22. Технологія виробництва і переробка додаткових продуктів бджільництва (маточне молочко, гомогенат трутневих личинок, прополіс, бджолина отрута)		8	2	2	4		-	1	4
Тема 23. Виробництво і переробка личинок воскової молі		4	1	1	2		-	1	2
Разом за змістовим модулем 5		60	15	15	30		5	5	30
Курсовий проєкт									
Усього годин		<b>180</b>	<b>45</b>	<b>45</b>	<b>90</b>	<b>180</b>	<b>15</b>	<b>15</b>	<b>150</b>

### 3. Теми лекцій

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	2	3
<b>Модуль 1. Технологічні параметри виробництва питних видів молока, вершків та кисломолочних продуктів</b>		
1	Питні види молока. Загальні технологічні операції одержання пастеризованого молока	2
2	Технологічні особливості виробництва кисломолочної продукції	2
3	Основи виготовлення сирів	2
4	Технологічні особливості виробництва масла коров'ячого	1
<b>Разом:</b>		<b>7</b>
<b>Модуль 2. Технологія ковбасних та м'ясних виробів</b>		
5	Технологія ковбасного виробництва	4
6	Виробництво продуктів із яловичини	2
7	Технологія виробництва м'ясних банкових консервів	2
<b>Разом</b>		<b>8</b>
<b>Змістовий модуль 3. Технологія виробництва і переробки продукції дрібного тваринництва</b>		
8	Виробництво продукції із свинини	2
9	Виробництво продукції із баранини і козлятини	2
10	Переробка продукції кролівництва	1
11	Особливості переробки овечого і козиного молока	2
<b>Разом</b>		<b>7</b>
<b>Змістовий модуль 4. Технологія переробки продукції птахівництва</b>		
12	Біологічна та харчова цінність яєць і м'яса птиці, як сировини для м'ясопереробної промисловості	2
13	Сучасні технології глибокої переробки м'яса птиці	2
14	Промислова переробка харчових яєць	2
15	Переробка побічних продуктів птахівництва	2
<b>Разом</b>		<b>8</b>
<b>Змістовий модуль 5. Переробки продуктів бджільництва</b>		
16	Розвиток знань про виробництво, та переробку продуктів бджільництва. Хімічний склад, фізичні та технологічні властивості меду	2
17	Технологія одержання і переробки меду, його якість та умови збереження корисних властивостей	2
18	Оцінка натуральності та якості меду	2
19	Хімічний склад та властивості воску.	2
20	Технологія переробки воскової сировини та виробництво вощини	2

1	2	3
21	Технологія виробництва і переробки квіткового пилку, обніжки та перги	2
22	Технологія виробництва і переробка додаткових продуктів бджільництва (маточне молочко, гомогенат трутневих личинок, прополіс, бджолина отрута)	2
23	Виробництво і переробка личинок воскової молі	1
	<b>Разом</b>	<b>15</b>
	<b>УСЬОГО</b>	<b>45</b>

#### 4. Теми лабораторних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	2	3
<b>Модуль 1. Технологічні параметри виробництва питних видів молока, вершків та кисломолочних продуктів</b>		
1	Розрахунок процесу виробництва питного молока. Нормалізація молока	2
2	Розрахунок процесу виробництва виготовлення кисломолочних продуктів.	2
3	Загальна технологія виробництва твердих сичужних сирів. Розрахунок процесу виробництва сирів.	2
4	Технологія виготовлення солодковершкового та кисловершкового масла. Розрахунок процесу виробництва масла.	2
	<b>Разом:</b>	<b>8</b>
<b>Модуль 2. Технологія ковбасних та м'ясних виробів</b>		
5	Розрахунок процесу виробництва ковбасних виробів (розрахунок сировини, допоміжної сировини і матеріалів, тари; підбір, обґрунтування та розрахунок кількості обладнання; розрахунок потреб у воді, парі та електричній енергії).	3
6	Розрахунок технологічного процесу виготовлення м'ясних продуктів	2
7	Розрахунок процесу виробництва м'ясних консервів (розрахунок сировини, допоміжної сировини і матеріалів, тари; підбір, розрахунок площ та допоміжних приміщень; розрахунок потреб у воді, парі та електричній енергії).	2
	<b>Разом</b>	<b>7</b>

1	2	3
<b>Змістовий модуль 3. Технологія виробництва і переробки продукції дрібного тваринництва</b>		
8	Органолептична оцінка якості хамону різного походження	2
9	Органолептична оцінка якості продуктів з баранини	2
10	Органолептична оцінка якості продуктів з кролятини	2
11	Органолептична оцінка якості продуктів з молока овець і кіз	2
	<b>Разом</b>	<b>8</b>
<b>Змістовий модуль 4. Технологія переробки продукції птахівництва</b>		
12	Визначення якості м'яса птиці за органолептичними та хімічними показниками. Розрубання тушок птиці для отримання натуральних напівфабрикатів	2
13	Органолептичні та фізико-хімічні показники якості консервів з м'яса птиці	2
14	Органолептичні та фізико-хімічні показники якості продуктів переробки харчових яєць.	3
	<b>Разом</b>	<b>7</b>
<b>Змістовий модуль 5. Переробки продуктів бджільництва</b>		
15	Класифікація і особливості ботанічних сортів меду. Кристалізація і купажування меду	2
16	Лабораторні дослідження якості меду.	4
17	Воскова сировина та її переробка (витоплювання воску). Натуральність воску.	2
18	Технологія виробництва вощини.	2
19	Бджолине обніжжя, перга	2
20	Маточне молочко, прополіс, бджолина отрута та гомогенат трутневих личинок.	2
21	Личинки воскової молі їх виробництво та переробка.	1
	<b>Разом</b>	<b>15</b>
	<b>УСЬОГО</b>	<b>45</b>

## 5. Теми самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	2	3
<b>Модуль 1. Технологічні параметри виробництва питних видів молока, вершків та кисломолочних продуктів</b>		
1	Вивчення технології переробки молока у морозиво на молочній основі	15
<b>Разом:</b>		<b>15</b>
<b>Модуль 2. Технологія ковбасних та м'ясних виробів</b>		
2	Особливості технології виготовлення ковбасних виробів	15
<b>Разом</b>		<b>15</b>
<b>Змістовий модуль 3. Технологія виробництва і переробки продукції дрібного тваринництва</b>		
3	Виготовлення йогурту з козиного молока	15
<b>Разом</b>		<b>15</b>
<b>Змістовий модуль 4. Технологія переробки продукції птахівництва</b>		
4	Перспективи використання продуктів переробки птиці у технології м'ясних продуктів	15
<b>Разом</b>		<b>15</b>
<b>Змістовий модуль 5. Переробки продуктів бджільництва</b>		
5	Переробка меду, виготовлення питних продуктів з нього	15
6	Шляхи запобігання потрапляння шкідливих речовин у продукти бджільництва	15
<b>Разом</b>		<b>30</b>
<b>УСЬОГО</b>		<b>90</b>

6. Методи та засоби діагностики результатів навчання:

- усне або письмове опитування;
- тестування;
- захист лабораторних робіт;
- захист розрахункових робіт.

7. Методи навчання:

- проблемне навчання;
- практико-орієнтоване навчання;
- проєктне навчання;
- навчання через дослідження;
- навчальні дискусії та дебати;
- командна робота.

## 8. Оцінювання результатів навчання.

Оцінювання знань здобувача вищої освіти відбувається за 100-бальною шкалою і переводиться в національну оцінку згідно чинного «Положення про екзамени та заліки у НУБіП України»

### 8.1. Розподіл балів за видами навчальної діяльності

Вид навчальної діяльності	Результати навчання	Оцінювання
<b>Модуль 1. Технологічні параметри виробництва питних видів молока, вершків та кисломолочних продуктів</b>		
Лабораторна робота 1. Розрахунок процесу виробництва питного молока. Нормалізація молока	ПРН 2, 3, 7, 9. Знати асортимент та класифікацію молочних продуктів; загальні технологічні операції. Вміти проводити технологічні розрахунки виробництва молока та молочних продуктів.	<b>14</b>
Лабораторна робота 2. Розрахунок процесу виробництва виготовлення кисломолочних продуктів.		<b>14</b>
Лабораторна робота 3. Загальна технологія виробництва твердих сичужних сирів. Розрахунок процесу виробництва сирів.		<b>14</b>
Лабораторна робота 4. Технологія виготовлення солодковершкового та кисловершкового масла. Розрахунок процесу виробництва масла.		<b>14</b>
Самостійна робота 1. Вивчення технології переробки молока у морозиво на молочній основі		<b>14</b>
Модульна контрольна робота 1.		<b>30</b>
<b>Всього за модулем 1</b>		<b>100</b>
<b>Модуль 2. Технологія ковбасних та м'ясних виробів</b>		
Лабораторна робота 5. Розрахунок процесу виробництва ковбасних виробів (розрахунок сировини, допоміжної сировини і матеріалів, тари; підбір, обґрунтування та розрахунок кількості обладнання; розрахунок потреб у воді, парі та електричній енергії).	ПРН 2, 3, 7, 9. Знати асортимент м'ясних продуктів, вимоги до сировини та готової продукції, основні технологічні процеси виробництва м'ясних продуктів. Вміти проводити розрахунок процесу виробництва м'ясних продуктів (розрахунок сировини, допоміжної сировини і матеріалів, тари; розрахунок площ та допоміжних приміщень; розрахунок потреб у воді, парі та електричній енергії).	<b>20</b>
Лабораторна робота 6. Розрахунок технологічного процесу виготовлення м'ясних продуктів		<b>20</b>
Лабораторна робота 7. Розрахунок процесу виробництва м'ясних консервів (розрахунок сировини, допоміжної сировини і матеріалів, тари; підбір, розрахунок площ та допоміжних приміщень; розрахунок потреб у воді, парі та електричній енергії).		<b>20</b>
Самостійна робота 2. Особливості технології виготовлення ковбасних виробів		<b>10</b>
Модульна контрольна робота 2.		<b>30</b>
<b>Всього за модулем 2</b>		<b>100</b>

<b>Модуль 3. Технологія виробництва і переробки продукції дрібного тваринництва</b>		
Лабораторна робота 8. Органолептична оцінка якості хамону різного походження	ПРН 1, 2, 3, 7. Знати: асортимент виробів, технології виробів із свинини, баранини і козлятини, кролятини та класифікацію продуктів із овечого і козиного молока; загальні технологічні операції. Виробництво продуктів із шпику. Вміти робити розрахунок технологічного процесу виготовлення м'ясних продуктів, проводити оцінювання продуктів переробки молока.	<b>10</b>
Лабораторна робота 9. Органолептична оцінка якості продуктів з баранини		<b>10</b>
Лабораторна робота 10. Органолептична оцінка якості продуктів з кролятини		<b>10</b>
Лабораторна робота 11. Органолептична оцінка якості продуктів з молока овець і кіз		<b>10</b>
Самостійна робота 3. Виготовлення йогурту з козиного молока		<b>30</b>
Модульна контрольна робота 3.		<b>30</b>
<b>Всього за модулем 3</b>		<b>100</b>
<b>Модуль 4. Технологія переробки продукції птахівництва</b>		
Лабораторна робота 12. Визначення якості м'яса птиці за органолептичними та хімічними показниками. Розрубування тушок птиці для отримання натуральних напівфабрикатів	ПРН 1, 2, 3, 7. Знати вплив генотипових та фенотипових факторів на якість продукції птахівництва. Вміти визначати якість м'яса птиці та яєць за органолептичними та хімічними показниками; проводити розрубування тушок птиці для отримання натуральних напівфабрикатів	<b>20</b>
Лабораторна робота 13. Органолептичні та фізико-хімічні показники якості консервів з м'яса птиці		<b>20</b>
Лабораторна робота 14. Органолептичні та фізико-хімічні показники якості продуктів переробки харчових яєць.		<b>20</b>
Самостійна робота 4. Перспективи використання продуктів переробки птиці у технології м'ясних продуктів		<b>10</b>
Модульна контрольна робота 4.		<b>30</b>
<b>Всього за модулем 4</b>		<b>100</b>
<b>Модуль 5. Переробки продуктів бджільництва</b>		
Лабораторна робота 15. Класифікація і особливості ботанічних сортів меду. Кристалізація і купажування меду	ПРН 1, 2, 3, 7, 9. Знати хімічний склад, фізичні та технологічні властивості меду та продукції бджільництва. Вміти оцінювати найпоширеніші сорти меду, натуральність воску, якість вощини, натуральність воску	<b>8</b>
Лабораторна робота 16. Лабораторні дослідження якості меду.		<b>8</b>
Лабораторна робота 17. Воскова сировина та її переробка (витоплювання воску). Натуральність воску.		<b>8</b>
Лабораторна робота 18. Технологія виробництва вощини.		<b>8</b>
Лабораторна робота 19. Бджолине обніжжя, перга		<b>8</b>

Лабораторна робота 20. Маточне молочко, прополіс, бджолина отрута та гомогенат трутневих личинок.		8
Лабораторна робота 21. Личинки воскової молі їх виробництво та переробка.		8
Самостійна робота 5. Переробка меду, виготовлення питних продуктів з нього		7
Самостійна робота 6. Шляхи запобігання потрапляння шкідливих речовин у продукти бджільництва		7
Модульна контрольна робота 5.		30
<b>Всього за модулем 5</b>		<b>100</b>
<b>Навчальна робота</b>		<b><math>(M1 + M2)/2 * 0,7 \leq 70</math></b>
<b>Екзамен/залік</b>		<b>30</b>
<b>Всього за курс</b>		<b><math>(\text{Навчальна робота} + \text{екзамен}) \leq 100</math></b>
Курсовий проект/робота (за наявності)		100

## 8.2. Шкала оцінювання знань здобувача вищої освіти

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

## 8.3. Політика оцінювання

<b>Політика щодо дедлайнів та перескладання</b>	Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання модулів відбувається із дозволу лектора за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
<b>Політика щодо академічної доброчесності</b>	Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Курсові роботи повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу
<b>Політика щодо відвідування</b>	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=2637>;

<https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=2648>

<https://elearn.nubip.edu.ua/enrol/index.php?id=1366>

1. Антонюк Т.А. Методичні вказівки та завдання до виконання курсового проекту з дисципліни “Переробка продукції тваринного походження” для студентів ОПП «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» другого (магістерського) рівня вищої освіти за спеціальністю 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» галузі знань 20 «Аграрні науки та продовольство». Київ, 2022. 86 с.
2. Баль-Прилипка Л. В. Технологія зберігання, консервування та переробки м'яса : підручник. Київ, 2010. 469 с.
3. Бойко О.В., Уманець Р.М., Гончар О.Ф., Зламанюк Л.М., Уманець Д.П. Технологія виробництва продукції кролівництва та звірівництва. Чорнобай КПП, 2024. 488 с.
4. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технологій 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.
5. Віннікова Л. Г. Теорія і практика переробки м'яса: навч. посіб. Ізмаїл: СМІЛ, 2000. 172 с.
6. Віннікова Л.Г., Поварова Н.М., Синиця О.В. Основи птахівництва та переробки птиці. Київ. 2020. 216 с.
7. Ібатуллін І.І., Уманець Р.М., Богдан Ю.А., Попов В.Є., Уманець Д.П., Яценко О.В., Зламанюк Л.М. Сучасні аспекти енергетичного та протеїнового живлення кролів. Київ: ЦП “Компринт”, 2015. Т. 1. 942 с.
8. Козівництво в Україні: практ. посіб. / Н.М. Зажарська та ін. Київ: РІА «Марко Пак», 2021. 228 с.
9. Маньковський А.Я., Кравців Р.Й., Богданов Г.О. Технологія переробки молока. Львів, Сполом 2003. 451 с.
10. Машкін М.І. Технологія виробництва молока і молочних продуктів. Київ, Вища освіта, 2006. 352 с.
11. Отченашко В.В., Сичов М.Ю., Уманець Р.М., Уманець Д.П., Ільчук І.І., Голубєва Т.А., Андрієнко Л.М. Теоретичне та експериментальне обґрунтування живлення кролів. Київ: ЦП "Компринт", 2020. Т. 2. 1055 с.
12. Поліщук В.П. Бджільництво. К. : Вища школа. 2001. 294 с.
13. Поліщук В.П., Гайдар В.А. Пасіка. К, 2008. 284 с.
14. Практична реалізація існуючих та удосконалених технологій виробництва продукції свинарства : монографія / М. Г. Повод, В. Я. Лихач, А. В. Лихач, Д. М. Оборонько. Миколаїв: Іліон, 2022. 375 с.
15. Сичов М.Ю. Ібатуллін І.І., Отченашко В.В., Ільчук І.І., Уманець Д.П., Баланчук І.М., Голубєва Т.А., Уманець Р.М., Махно К.І., Титарьова О.М., Кузьменко О.А. Продуктивність молодняку кролів за згодовування поліфенолкарбонового комплексу з антарктичних чорних дріжджів *Nadsoniella Nigra*. *Таврійський науковий вісник*. 2022. Вип. 126. С. 221-230.
16. Технологія виробництва продукції вівчарства : Навчальний посібник /Похил В.І., Помітун І.А., Туринський В.М., Богданова Н.В., Похил О.М., Миколайчук Л.П. К.: ЦП “Компринт”, 2022. 256 с.

17. Технологія виробництва продукції свинарства: навчальний посібник [М. Повод, О. Бондарська, В. Лихач, С. Жишка, В. Нечмілов та ін.]; за ред. М. Г. Повода. К. : Науково-методичний центр ВФПО, 2021. 356 с.
18. Технологія м'яса та м'ясних продуктів: Підручник / М.М. Клименко, Л.Г. Віннікова, І.Г. Береза та ін.; За ред. М.М. Клименка. К. : Вища освіта, 2006. 640 с.
19. Технологія м'ясопродуктів з нетрадиційної сировини. Підручник. Л.В. Пешук, М.О. Янчева, О.І. Гащук, С.Г. Кириченко. Київ : Центр навчальної літератури, 2017. 296 с.
20. Технологія переробки вторинних продуктів м'ясної галузі Підручник. Л.В. Пешук. Київ : Центр навчальної літератури, 2018. 366 с.
21. Туринський В.М., Антонік І.І., Бондаренко Г.П., Похил В.І. Технологія виробництва продукції вівчарства. Дніпро. Лібра, 2023. 434 с.
22. Янчева М.О. Фізико-хімічні та біохімічні основи технології м'яса та м'ясопродуктів. Навчальний посібник. Київ: Центр навчальної літератури, 2017. 304 с.
23. Shtonda, O., Israelian, V., Antoniuk, T., Slobodianiuk, N., & Tyshchenko, L. Efficiency of using spicy and aromatic plant ingredients in the technology of semi-smoked sausages. *Animal Science and Food Technology*, 2024. 15(2), 119-135.
24. Sychov M., Umanets D., Umanets R., Ilchuk I., Balanchuk I., Holubieva T., Pitera L., Pitera V., Isko O., Vozniuk R. Functional nutrition for rabbits. Prague, 2022. 618 p.
25. Ugnivenko, A., Antoniuk, T., & Kruk, O. Органолептична оцінка яловичини від бугайців української чорно-рябої молочної породи. Науковий журнал «Тваринництво та технології харчових продуктів», 2019. 10(2), 45-50.
26. Ugnivenko, A., Getya, A., Nosevych, D., Antoniuk, T., Kruk, O., Slobodyanyuk, N., Ivaniuta, A., Omelian, A., Gryshchenko, S., & Israelian, V. The study of "muscle eye" in bulls of Ukrainian black-spotted dairy-meat breed as a factor in improving the properties of meat products. *Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences*, 2022. 16, 519–529.
27. Ugnivenko, A., Kruk, O., Nosevych, D., Antoniuk, T., Kryzhova, Y., Gruntovskyi, M., Prokopenko, N., Yemtcev, V., Kharsika, I., & Nesterenko, N. The expressiveness of meat forms of cattle depending on the content of adipose tissue under the skin and between the muscles. *Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences*, 2023. 17, 358–370.
28. Ugnivenko, A., Slobodyanyuk, N., Shtonda, O., Antoniuk, T., Pylypchuk, O., Kruk, O. Вплив особливостей вагового росту, віку та напрямку продуктивності породи на показники якості яловичини. *Food Science and Technology*, 2023. 15(1).
29. Ugnivenko, A., Kos, N., Antoniuk, T., Zhukorskiy, O., & Kruk, O. (2020). Мармуровість м. *Longissimus dorsi* великої рогатої худоби. Науковий журнал «Тваринництво та технології харчових продуктів», 2020. 11(3), 77-84.

## 10. Рекомендовані джерела інформації

1. Асоціація “Союз птахівників України” [Електронний ресурс]. Режим доступу :<http://www.ptaha.kiev.ua/>
2. Дичаковська В. Ринок птиці та яйця: стабільне зростання [Електронний ресурс]. Режим доступу: [http://www.agrotimes.net/journals/article/rinok\\_ptici\\_ta\\_yajcya\\_stabilne\\_zrostannya](http://www.agrotimes.net/journals/article/rinok_ptici_ta_yajcya_stabilne_zrostannya).
3. Довідник птахівника/ [М.І. Сахацький, І.І. Івко, І.А. Іонов та ін.]/ Під. ред. М.І. Сахацького. Харків, 2001. 160 с.
4. Журнал "Пасіка", вид. "Дім, сад, город", Київ.
5. Журнал "Український пасічник", Львів.
6. Каталог племінних ресурсів сільськогосподарської птиці / Під. ред. Ю.О. Рябокони. К : Атмосфера, 2006. 80 с.
7. Нечмілов В.М. Удосконалення технологій машинного доїння овець і переробки молока: Автореф. дис... канд. с.-г. наук: 06.02.04 / В.М. Нечмілов ; Херсон. держ. аграр. ун-т. Херсон, 2004. 17 с.
8. Новини: курятина [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://www.ukrinform.ua/ukr/news/tags/kuryatina?page=1>
9. ПАТ “Миронівський хлібопродукт” [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://www.mhp.com.ua>
10. Подпешний О.П. Виробництво перепелиних яєць та м'яса. Бірки, 2005. 47с.
11. Промислові технології переробки м'яса, молока та риби. Підручник. К : Інокс, 2014. С.1-88.
12. Птахівництво і технологія виробництва яєць та м'яса птиці/ [В.І. Бесулін, В.І.Гужва, С.М. Куцак, В.П.Коваленко]/ За ред. В.І. Бесуліна. Біла Церква, 2003. 448с.
13. Технологія виробництва продукції птахівництва. Підручник. / [В.П.Бородай, М.І.Сахацький, А.І.Вертійчук, В.В.Мельник ]/ Вінниця : Нова Книга, 2006. 360 с.
14. Янчева М. О., Пешук Л. В., Дроменко О. Б. Фізико-хімічні та біохімічні основи технології м'яса та м'ясопродуктів : навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2009. 304 с.
15. Ярошенко Ф. Птахівництво України: стан, проблеми і перспективи розвитку / Ф. Ярошенко. К : Аграрна наука, 2004. 506 с.
16. Asher, David. Milk Into Cheese: The Foundations of Natural Cheesemaking Using Traditional Concepts, Tools, and Techniques. USA, Chelsea Green Publishing, 2024. 496 p.
17. Brauer, H. (2009). Technology for Cooked Ham Production: A Technological Guide. Німеччина: Deutscher Fachverlag. 2009. 205 p.
18. Carroll, Ricki. Home Cheese Making, 4th Edition: From Fresh and Soft to Firm, Blue, Goat's Milk, and More; Recipes for 100 Favorite Cheeses. USA, Storey Publishing, LLC, 2018. 384 p.

19. European Pork Chains: Diversity and Quality Challenges in Consumer-oriented Production and Distribution. Нідерланди: Brill, 2023. 287 p.
20. Global Cheesemaking Technology: Cheese Quality and Characteristics. Германия, Wiley, 2017. 496 p.
21. Kent, H. (2014). Dry-Curing Pork: Make Your Own Salami, Pancetta, Coppa, Prosciutto, and More. USA: Countryman Press, 2014. 224 p.
22. The Complete Guide to Cheese Making. N.p., TOM EREIA, 2024. 183 p.
23. The Food and Agricultural Policy Research Institute (FAPRI) [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.fapri.iastate.edu/>