

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ**

Кафедра технологій виробництва молока та м'яса

“ЗАТВЕРДЖУЮ”

Факультет тваринництва та водних біоресурсів

“19” червня 2025 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКТІВ ЗАБОЮ

(скорочений термін навчання)

Галузь знань	20 Аграрні науки та продовольство
Спеціальність	204 - “Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва”
Освітня програма	Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва
Факультет	Тваринництва та водних біоресурсів
Розробник	Антонюк Т.А., кандидат с.-г. наук, доцент кафедри технологій виробництва молока та м'яса

Київ – 2025

Опис навчальної дисципліни
Технологія продуктів забою

Програмою навчальної дисципліни «Технологія продуктів забою» передбачено на основі вивчення біологічних і господарських особливостей худоби та птиці надати теоретичні знання та сформувати уміння з виробництва високоякісної м'ясної сировини від забою худоби та птахів, її зберігання та раціонального використання з метою реалізації і виготовлення харчових продуктів без порушень екології з максимальним економічним ефектом.

Галузь знань, спеціальність, освітня програма, освітній ступінь		
Освітній ступінь	Бакалавр	
Спеціальність	204 - Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва	
Освітня програма	Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва	
Характеристика навчальної дисципліни		
Вид	Вибіркова	
Загальна кількість годин	120	
Кількість кредитів ECTS	4	
Кількість змістових модулів	2	
Курсовий проект (робота) (за наявності)	-	
Форма контролю	Екзамен	
Показники навчальної дисципліни для денної та заочної форм здобуття вищої освіти		
	денна форма здобуття вищої освіти	заочна форма здобуття вищої освіти
Курс (рік підготовки)	2	4
Семестр	3	7
Лекційні заняття	30 год.	-
Практичні, семінарські заняття	-	-
Лабораторні заняття	30 год.	-
Самостійна робота	60 год.	120 год.
Індивідуальні завдання	-	-
Кількість тижневих аудиторних годин для денної форми здобуття вищої освіти	4 год.	

1. Мета, компетентності та програмні результати навчальної дисципліни

Мета – вивчення питань формування якісних та технологічних особливостей м'ясної продуктивності сільськогосподарських тварин як сировини для переробної промисловості, організації реалізації забійних тварин на м'ясопереробні підприємства за існуючими системами та нормативною документацією, технології обробки та зберігання продуктів забою тварин з максимальним виходом корисної частини для виготовлення харчових продуктів, оцінки якісних показників м'яса за його технологічними та кулінарними властивостями, а також методів консервування м'яса і м'ясопродуктів з метою покращення якості та довгострокового зберігання.

Набуття компетентностей:

інтегральна компетентність (ІК):

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми з технології виробництва і переробки продукції тваринництва або у процесі навчання, що передбачає застосування теорій та методів зоотехнічної науки і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

Загальні компетентності (ЗК)

ЗК 3. Здатність застосовувати знання в практичних ситуаціях.

ЗК 4. Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності.

ЗК 7. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК)

СК 1. Здатність використовувати професійні знання в галузі виробництва і переробки продукції тваринництва для ефективного ведення бізнесу.

СК 6. Здатність застосовувати базові знання економіки, організації та менеджменту у виробництві та переробці продукції тваринництва.

СК 7. Здатність здійснювати контроль технологічних процесів при виробництві та переробці продукції скотарства.

СК 8. Здатність здійснювати контроль технологічних процесів при виробництві та переробці продукції свинарства.

СК 9. Здатність здійснювати контроль технологічних процесів при виробництві та переробці продукції птахівництва.

СК 10. Здатність застосовувати знання з біології та господарсько корисних ознак різних видів, порід і кросів птиці за сучасних технологій виробництва продукції птахівництва.

СК 12. Здатність застосовувати знання організації та управління технологічним процесом переробки продукції тваринництва для ефективного ведення господарської діяльності підприємства.

СК 13. Здатність аналізувати господарську діяльність підприємства, вести первинний облік матеріальних цінностей, основних засобів, праці та її оплати.

СК 14. Здатність використовувати спеціальні знання для проведення санітарно-гігієнічних і профілактичних заходів на фермах та інших об'єктах із виробництва і переробки продукції тваринництва

Програмні результати навчання (ПРН):

ПРН-1. Забезпечувати дотримання параметрів та контролювати технологічні процеси з виробництва і переробки продукції тваринництва.

ПРН-12. Застосовувати закони економіки, організації та менеджменту у виробництві та переробці продукції тваринництва.

ПРН-13. Забезпечувати параметри та здійснювати технологічний контроль сучасних технологій з виробництва молока та яловичини.

ПРН-14. Забезпечувати параметри та здійснювати технологічний контроль сучасних технологій виробництва свинини.

ПРН-15. Забезпечувати параметри та здійснювати технологічний контроль виробництва продукції птахівництва.

ПРН-16. Впроваджувати і використовувати на практиці науково обґрунтовані технології виробництва і переробки продукції тваринництва.

ПРН-17. Розробляти і ефективно управляти технологічними процесами переробки продукції тваринництва.

ПРН-18. Здійснювати первинний облік матеріальних цінностей, основних засобів, праці та її оплати.

ПРН-19. Забезпечувати дотримання біологічної безпеки на підприємствах із виробництва та переробки продукції тваринництва.

ПРН-20. Застосовувати міжнародні та національні стандарти і практики в професійній діяльності.

ПРН-21. Знати основні історичні етапи розвитку предметної області.

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	лабораторні	сам. роб.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Змістовий модуль 1. Реалізація та первинна переробка забійних тварин									
Тема 1. Реалізація сільськогосподарських тварин на м'ясопереробне підприємство	1-3	29	5	9	15	30	2	-	28
Тема 2. Первинна переробка забійних тварин	4-6	31	10	6	15	30	-	-	30
Разом за змістовим модулем 1		60	15	15	30	60	2	-	58
Змістовий модуль 2. Характеристика, технологія обробки та зберігання продуктів забою тварин									
Тема 1. Склад і властивості м'яса	7-10	22	6	6	10	20	-	-	20
Тема 2. Консервування м'яса і м'ясопродуктів	11-13	18	4	4	10	20	-	-	20
Тема 3. Технологія первинної обробки продуктів забою тварин	14-15	20	5	5	10	20	-	-	20
Разом за змістовим модулем 2		60	15	15	30	60	-	-	60
Усього годин		120	30	30	60	120	2	-	120

3. Теми лекцій

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Сучасний стан виробництва м'яса і м'ясопродуктів в Україні та інших країнах світу	2
2	Склад, харчова та енергетична цінність м'яса	4
3	Товарне оцінювання якості туш тварин та їх сортовий розруб	2
4	Вплив спадкових та паратипових факторів на формування м'ясної продуктивності та якість м'яса	6
5	Зміни у м'ясі після забою тварин та в процесі зберігання	4
6	Мікробіологічне псування м'яса за несприятливих умов зберігання	4
7	Консервування м'яса і інших продуктів забою тварин	4
8	Ветеринарно-санітарне оцінювання продуктів забою тварин і птиці	4
	Усього годин	30

4. Теми лабораторних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Порядок реалізації забійних тварин та м'ясопереробні підприємства	2
2	Транспортування сільськогосподарських тварин і птиці на забій	2
3	Системи здачі-приймання с.-г. тварин на переробні підприємства	2
4	Встановлення категорії вгодованості худоби та птиці	2
5	Первинна переробка великої рогатої худоби	2
6	Первинна переробка свиней	2
7	Встановлення категорії вгодованості за характеристикою туш худоби і птиці та їх клеймування	2
8	Оцінка свіжості м'яса за органолептичними показниками	2
9	Оцінка свіжості м'яса за лабораторними методами	2
10	Оцінка свіжості м'яса за лабораторними методами	2
11	Оцінка технологічних властивостей м'яса. Дегустація м'яса	2
12	Уварювання м'яса.	2
13	Оцінка продуктів забою тварин	4
14	Визначення вмісту зв'язаної води у м'ясі прес-методом	2
	Усього годин	30

5. Теми самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Реалізація сільськогосподарських тварин на м'ясопереробне підприємство	20
2	Забій та первинна переробка птиці	20
3	Характеристика, технологія обробки та зберігання продуктів забою тварин	20
4	Характеристика, технологія обробки та зберігання кишкової сировини	30
	Разом	90

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;
- навчання через дослідження;
- 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
Модуль 1. Реалізація та первинна переробка забійних тварин		
Тема 1. Реалізація сільськогосподарських тварин на м'ясопереробне підприємство		
Лабораторна робота 1. Порядок реалізації забійних тварин та м'ясопереробні підприємства	ПРН-1, 12, 18, 19, 20. Знати правила визначення категорій вгодованості забійних тварин та одержаних туш відповідно до вимог чинних державних стандартів; порядок реалізації сільськогосподарських тварин на забій за живою масою і вгодованістю та масою і якістю м'яса. Вміти: забезпечувати правильну підготовку тварин до реалізації, визначати категорію вгодованості тварин, організовувати їх транспортування та реалізацію на м'ясопереробні підприємства.	8
Лабораторна робота 2. Транспортування сільськогосподарських тварин і птиці на забій		8
Лабораторна робота 3. Системи здачі-приймання с.-г. тварин на переробні підприємства		8
Лабораторна робота 4. Встановлення категорії вгодованості худоби та птиці		8
Самостійна робота 1. Реалізація сільськогосподарських тварин на м'ясопереробне підприємство		7
Тема 2. Первинна переробка забійних тварин		
Лабораторна робота 5. Первинна переробка великої рогатої худоби	ПРН-1, 12, 13, 14,15, 16, 18, 19,20, 21. Знати технологію первинної переробки худоби і птахів для одержання продуктів забою тварин: м'яса (туші) Вміти проводити технологічні розрахунки сировини та продуктів забою великої рогатої худоби та дрібної рогатої худоби	8
Лабораторна робота 6. Первинна переробка свиней		8
Лабораторна робота 7. Встановлення категорії вгодованості за характеристикою туш худоби і птиці та їх клеймування		8
Самостійна робота 2. Забій та первинна переробка птиці		7
Модульна контрольна робота 1.		30
Всього за модулем 1		100
Модуль 2. Характеристика, технологія обробки та зберігання продуктів забою тварин		
Тема 1. Склад і властивості м'яса		
Лабораторна робота 8. Оцінка свіжості м'яса за органолептичними показниками	ПРН-1, 16, 17, 19, 20. Знати склад, властивості і харчова цінність м'яса та продуктів забою. Вміти визначати свіжість та технологічні властивості м'яса як сировини для споживання та переробки.	8
Лабораторна робота 9. Оцінка свіжості м'яса за лабораторними методами		8

Лабораторна робота 10. Оцінка свіжості м'яса за лабораторними методами		8
Тема 2. Консервування м'яса і м'ясопродуктів		
Лабораторна робота 11. Оцінка технологічних властивостей м'яса. Дегустація м'яса	ПРН-1, 16, 17, 19,20. Знати – особливості смакових властивостей м'яса різних видів тварин та птиці. Вміти оцінювати технологічні та дегустаційні властивості м'яса та бульйону.	8
Лабораторна робота 12. Уварювання м'яса.		8
Тема 3. Технологія первинної обробки продуктів забою тварин		
Лабораторна робота 13. Оцінка продуктів забою тварин	ПРН-1, 12, 13, 14,15, 16, 18, 19,20, 21. Знати технологію первинної переробки субпродуктів, жиру-сирцю, крові, кишкової сировини, шкіри та залоз внутрішньої секреції; методи оцінювання якісних, технологічних та дегустаційних властивостей м'ясної сировини. Вміти проводити технологічні розрахунки продуктів забою худоби та птиці.	8
Лабораторна робота 14. Визначення вмісту зв'язаної води у м'ясі прес-методом		8
Самостійна робота 3. Характеристика, технологія обробки та зберігання продуктів забою тварин		7
Самостійна робота 4. Характеристика, технологія обробки та зберігання кишкової сировини		7
Модульна контрольна робота 2.		
Всього за модулем 2		100
Навчальна робота	(M1 + M2)/2*0,7 ≤ 70	
Екзамен	30	
Всього за курс	(Навчальна робота + екзамен) ≤ 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

Політика щодо дедлайнів та перескладання	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).
Політика щодо академічної доброчесності	Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів).
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

1. Електронний навчальний курс навчальної дисципліни (на навчальному порталі НУБіП України eLearn - <https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=570>).
2. Маньковський А.Я. Технологія продуктів забою тварин: підручник / А.Я. Маньковський, Т.А. Антонюк. – К.: Агроосвіта, 2014. – 336 с.
3. 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.
4. Пабат В.О., Маньковський А.Я. Технологія продуктів забою тварин., Видавництво «Оріон», 2000. – 359 с.
5. Антонюк Т.А. Методичні вказівки та завдання до виконання самостійної роботи для студентів факультету технології виробництва і переробки продукції тваринництва «Технологія продуктів забою». – К.: Видавн. НУБіП, 2019 р. – 64 с.
6. Антонюк Т.А. Технологія продуктів забою тварин. Лекції для підготовки фахівців ОС «Бакалавр» зі спеціальності 204 – Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва. Київ. «ЦП «КОМПРИНТ», 2016. 124 с.
7. М'ясна продуктивність великої рогатої худоби: монографія / О.І. Колісник, А.М. Угнівенко, Т.А. Антонюк, В.Г. Прудніков. К. : ЦП «Компринт», 2018. 429 с.
8. Ugnivenko, A., Antoniuk, T., & Kruk, O. (2019). Органолептична оцінка яловичини від бугайців української чорно-рябої молочної породи. Науковий журнал «Тваринництво та технології харчових продуктів», 10(2), 45-50. doi:<http://dx.doi.org/10.31548/animal2019.02.045>
9. 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», 11(3), 77-84. doi:<http://dx.doi.org/10.31548/animal2020.03.092>
10. 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, 15(1). <https://doi.org/10.15673/fst.v15i1.1963> (2021). <https://www.webofscience.com/wos/woscc/full-record/WOS:000671932600011>.
11. Ugnivenko, A., Getya, A., Nosevych, D., Antoniuk, T., Kruk, O., Slobodyanyuk, N., Ivaniuta, A., Omelian, A., Gryshchenko, S., & Israelian, V. (2022). 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*, 16, 519–529. <https://doi.org/10.5219/1762>

12. Ugnivenko, A., Nosevych, D., Antoniuk, T., Chumachenko, I., Ivaniuta, A., Slobodyanyuk, N., Kryzhova, Y., Rozbytska, T., Gruntovskyi, M., & Marchyshyna, Y. (2022). Manifestation of living and post-slaughter traits of productivity in inbred and outbred bull calves of Ukrainian meat cattle breed. *Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences*, 16, 356–366. <https://doi.org/10.5219/1769>.

13. Ugnivenko, A., Kruk, O., Nosevych, D., Antoniuk, T., Kryzhova, Y., Gruntovskyi, M., Prokopenko, N., Yemtcev, V., Kharsika, I., & Nesterenko, N. (2023). 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*, 17, 358–370. <https://doi.org/10.5219/1869>.

10. Рекомендовані джерела інформації

1. ДСТУ 4293:2004. Кролі для забою. Технічні умови. [Чинний від 2005-07-01]. Київ, 2005. 6 с.

2. ДСТУ 3136:2017. Птиця сільськогосподарська для забою. Технічні умови. [Чинний від 2019-01-01]. Київ, 2017. 9 с.

3. ДСТУ 4718:2007. Свині для забою. Технічні умови. [Чинний від 2011-07-01]. Київ, 2007. 10 с.

4. ДСТУ 4673:2006. Велика рогата худоба для забою. [Чинний від 2011-07-01]. Київ, 2008. 9 с.

5. Про затвердження Інструкції з товарознавчої оцінки та маркування м'яса (Із змінами, внесеними згідно з Наказом Міністерства аграрної політики та продовольства N 163 ([z0586-12](#)) від 04.04.2012)
<http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/z1317-11>

6. Про затвердження Правил передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів. <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0524-02>

7. При вирішенні питання про вимушений забій необхідно чітко знати хвороби та інші стани організму, при яких забій тварин на м'ясо забороняється. <http://www.agroua.net/processing/quality/index.php?docid=5>

8. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів. <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80>.

9. Про побічні продукти тваринного походження, не призначені для споживання людиною: Закон України від 07.04.2015 № 287-VIII. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/287-19#Text>.