

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ

Кафедра технологій виробництва молока та м'яса



“ЗАТВЕРДЖУЮ”

Декан факультету тваринництва та водних біоресурсів
доц. Кононенко Р.В.
“16” 05 2024 р.

“СХВАЛЕНО”

на засіданні кафедри технологій виробництва молока та м'яса

Протокол № 5 від “14” 05 2024 р.

Завідувач кафедри
А.М. Угнівенко

“РОЗГЛЯНУТО”

Гарант програми

д. с.-г. н., проф. кафедри технологій у птахівництві, свинарстві та вівчарстві

Прокопенко Н.П.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКТІВ ЗАБОЮ

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 – 2024

Опис навчальної дисципліни
Технологія продуктів забою
(назва)

Галузь знань, спеціальність, освітня програма, освітній ступінь		
Освітній ступінь	<i>Бакалавр</i>	
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	<i>Екзамен</i>	
Показники навчальної дисципліни для денної та заочної форм здобуття вищої освіти СТН		
	денна форма здобуття вищої освіти	заочна форма здобуття вищої освіти
Курс (рік підготовки)	2	2
Семестр	3	3
Лекційні заняття	<i>30 год.</i>	-
Практичні, семінарські заняття	-	-
Лабораторні заняття	<i>30 год.</i>	-
Самостійна робота	<i>60 год.</i>	<i>120 год.</i>
Індивідуальні завдання	-	-
Кількість тижневих аудиторних годин для денної форми навчання	<i>4 год.</i>	

1. Мета, завдання, 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.

Завдання дисципліни полягає в тому, щоб на основі теоретичних знань та практичних навиків з питань формування, оцінки та зберігання м'ясної сировини, її технологічних особливостей залежно від зоотехнічних факторів, засвоєння параметрів технологій переробки худоби уміти в умовах виробництва організувати раціональне використання м'ясної сировини для одержання максимальної кількості продукції з найменшими втратами без порушення умов екології.

Компетентності навчальної дисципліни:

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 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.

СК 6. Здатність застосовувати базові знання з 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 11. Здатність застосовувати знання з морфології, фізіології та біохімії різних видів тварин для ефективного ведення технології виробництва і переробки їх продукції.

СК 12. Здатність організовувати та управляти технологічним процесом переробки продукції тваринництва.

Програмні результати навчання (ПРН):

ПРН-1. Виконувати параметри та здійснювати контроль технологічних процесів з виробництва і переробки продукції тваринництва.

ПРН-5. Контролювати якість виконуваних робіт.

ПРН-12. Наслідувати основні принципи 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 знання з морфології, фізіології та біохімії тварин у технологічний процес виробництва і переробки продукції тваринництва.

ПРН-17. Організовувати та управляти технологічним процесом переробки продукції тваринництва.

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

ПРН-21. Показувати знання основних історичних етапів розвитку предметної області.

2. Програма та структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин								
	денна форма СТН					заочна форма СТН			
	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	30	5	9	16	30	2	-	28
Тема 2. Первинна переробка забійних тварин	4-6	30	10	6	14	30	-	-	30
Разом за змістовим модулем 1		60	15	15	30	60	2	-	48
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	-	-	120

3. Теми лабораторних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Порядок реалізації забійних тварин та м'ясопереробні підприємства	4
2	Системи здачі-приймання с.-г. тварин на переробні підприємства. Встановлення категорії вгодованості худоби та птиці	4
3	Первинна переробка худоби та птиці на переробних підприємствах	4
4	Встановлення категорії вгодованості за характеристикою туш худоби і птиці та їх клеймування	4
5	Оцінка свіжості м'яса за органолептичними показниками та лабораторними методами	4
6	Оцінка технологічних властивостей м'яса. Дегустація м'яса	4
7	Оцінка шкіряної та шубно-хутрової сировини	2
8	Оцінка якості крові та кишкової сировини Оцінка субпродуктів та жиру-сирцю	4
	Усього годин	30

4. Теми самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Стан у вирішенні проблеми забезпечення населення м'ясними продуктами харчування, а переробну промисловість - сировиною тваринного походження	2
2	Концептуальні підходи у вирішенні розвитку сировинної бази для м'ясопереробної галузі в Україні	2
3	Нарощування виробництва м'яса в приватних, підсобних та фермерських господарствах як одного з найбільш реальних резервів покращення, забезпечення населення високоякісними м'ясними продуктами	2
4	Основні положення нормативних документів про порядок реалізації тварин на переробні підприємства	2
5	Правила та норми навантаження тварин у транспортні засоби. Особливості доставки тварин на переробні підприємства автомобільним та залізничним транспортом. Вплив транспортування на стан тварин та втрати живої маси	2
6	Правила реалізації хворих та підозрюваних у захворюванні інфекційними хворобами тварин. Порядок реалізації м'яса, одержаного від вимушеного забою худоби в господарстві	2
7	Види підприємств з переробки худоби та птахів, ветеринарно-санітарні вимоги до їх організації та експлуатації	2
8	Передзабійний ветеринарний огляд та допуск тварин до забою	2
9	Способи забою худоби і птиці.	2
10	Особливості переробки свиней без знімання шкур та крупнованих	2
11	Переробка дрібної рогатої худоби	2
12	Переробка коней	2
13	Переробка кролів та птиці	2
14	Норми виходу м'яса, субпродуктів I і II категорій, жиру-сирцю від забою великої і дрібної рогатої худоби та свиней	2
15	Характеристика яловичини, баранини, свинини відповідно до вимог держстандартів. Розділення туш за сортами м'яса та його характеристика за морфологічними і хімічними показниками	2
16	Ветеринарно-санітарний контроль в процесі забою тварин. Поняття про ветеринарно-санітарну експертизу м'яса. Ветеринарно-санітарне оцінювання м'яса,	2

	одержаного від забою хворих тварин. Методи знешкодження умовно придатних м'яса і м'ясопродуктів. Утилізація нехарчових відходів	
17	Ознаки дозрілого м'яса. Характеристика і послідовність фаз дозрівання та фактори, що їх обумовлюють	2
18	Характеристика м'яса за термічним станом (парне, остигле, охолоджене, підморожене, заморожене і розморожене) його значення для переробки та зберігання	2
19	Що відноситься до продуктів забою тварин, їх коротка характеристика	2
20	Характеристика субпродуктів за використанням	2
21	Морфологічний та хімічний склад жиру, жирової тканини та жиру-сирцю	2
22	Охарактеризувати кров як сировину та сфери її використання	2
23	Технологічна характеристика кишкової сировини різних сільськогосподарських тварин	2
24	Технологічна характеристика шкіряної сировини різних сільськогосподарських тварин	2
25	Особливості ендокринних залоз внутрішньої та змішаної секреції	2
26	Характеристика технічної сировини та її переробка з виготовленням технічного жиру, м'ясо-кісткового, кісткового борошна	2
27	В одному із господарств провести оцінку вгодованості великої, дрібної рогатої худоби, свиней, кролів, птахів відповідно до вимог існуючої нормативної документації	2
28	В умовах м'ясопереробного підприємства або птахокомбінату вивчити технологічний процес первинної переробки худоби або птиці	6
	Разом	60

5. Засоби діагностики результатів навчання:

- екзамен;
- модульні тести;
- захист лабораторних робіт.

6. Методи навчання:

- словесний метод (лекція, дискусія, співбесіда тощо);
- практичний метод (лабораторні заняття);
- наочний метод (метод ілюстрацій, метод демонстрацій);
- робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування, анотування, рецензування, складання реферату);
- відеометод (дистанційні, мультимедійні, веб-орієнтовані тощо);
- самостійна робота (виконання завдань);
- індивідуальна науково-дослідна робота здобувачів вищої освіти.

7. Методи оцінювання.

- екзамен;
- усне або письмове опитування;
- модульне тестування;
- захист лабораторних робіт;
- презентації та виступи на наукових заходах.

8. Розподіл балів, які отримують здобувачі вищої освіти. Оцінювання знань здобувача вищої освіти відбувається за 100-бальною шкалою і переводиться в національні оцінки згідно з табл. 1 чинного «Положення про екзамени та заліки у НУБіП України»

Рейтинг здобувача вищої освіти, бали	Оцінка національна та результати складання	
	екзаменів	заліків
90-100	відмінно	зараховано
74-89	добре	
60-73	задовільно	
0-59	незадовільно	не зараховано

Для визначення рейтингу здобувача вищої освіти із засвоєння дисципліни $R_{\text{дис}}$ (до 100 балів) одержаний рейтинг з атестації (до 30 балів) додається до рейтингу здобувача вищої освіти з навчальної роботи $R_{\text{НР}}$ (до 70 балів): $R_{\text{дис}} = R_{\text{НР}} + R_{\text{АТ}}$.

9. Навчально-методичне забезпечення

1. Маньковський А.Я. Технологія продуктів забою тварин: підручник / А.Я. Маньковський, Т.А. Антонюк. – К.: Агроосвіта, 2014. – 336 с.
2. 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.
3. Пабат В.О., Маньковський А.Я. Технологія продуктів забою тварин., Видавництво «Оріон», 2000. – 359 с.
4. 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.
5. 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.

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 ([з0586-12](#)) 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>