



Лектор курсу
Контактна інформація
лектора (e-mail)
Сторінка курсу в eLearn

СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ «Технологія продуктів забою»

Ступінь вищої освіти - Бакалавр
Спеціальність 204 Технологія виробництва і переробки
продукції тваринництва
Освітня програма «Технологія виробництва і переробки
продукції тваринництва»
Рік навчання 2, семестр 3
Форма навчання денна (денна, заочна)
Кількість кредитів ЄКТС 4
Мова викладання українська

Антонюк Тетяна Андріївна
тел. роб. 527-82-32; моб. (098) 588 – 47 - 35
antoniuk_t@nubip.edu.ua
<https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=570>

ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

(до 1000 друкованих знаків)

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.

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 організувати 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. Організувати 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.

СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Тема	Години (лекції/лабораторні)	Результати навчання	Завдання	Оцінювання
Модуль 1				
Тема1 Тема 1. Реалізація сільськогосподарських тварин на м'ясопереробне підприємство	4/8	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, організувати їх транспортування та реалізацію на м'ясопереробні підприємства.	Здача лабораторної роботи. Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	14
Тема 2. Первинна переробка забійних тварин	10/8	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	Здача лабораторної роботи. Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn). Проміжний контроль знань	14
Модуль 2				

Тема 3. Склад і властивості м'яса	6/6	Знати - склад, властивості і харчова цінність м'язової тканини.. М'язова тканина. Хімічний склад м'язової тканини і розподіл білків у її структурних елементах. Характеристики м'язових білків Ліпіди, екстрактивні і мінеральні речовини та вітаміни м'язової тканини. Основні характеристики м'язових білків. Особливості будови міоглобіну і його роль у формуванні забарвлення м'яса. Ліпіди, екстрактивні і мінеральні речовини та вітаміни м'язової тканини. Сполучна тканина. Склад, будова і властивості сполучної тканини. Хіміко-морфологічний склад сполучної тканини. Білкові речовини сполучної тканини. Жирова тканина. Кісткова і хрящова тканини.	Здача лабораторної роботи. Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	14
Тема 4. Консервування м'яса і м'ясопродуктів	6/4	Знати – класифікацію принципів і методів консервування. Холодильна обробка і зберігання м'яса і м'ясопродуктів. Консервування солінням, суть і існуючі способи та зміни у	Здача лабораторної роботи. Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	14

		<p>м'ясі при солінні. Консервування копченням. Суть, існуючі способи та зміни у м'ясі при обробці коптільним димом. Консервування м'яса високою температурою. В'ялення, сублімаційне висушування. Сучасні прогресивні методи консервування м'яса та м'ясопродуктів. Вміти застосовувати сучасні технології консервування м'яса та м'ясопродуктів в умовах господарства</p>		
Тема 5. Технологія первинної обробки продуктів забою тварин	4/4	<p>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 визначати свіжість та технологічні властивості м'яса як сировини для споживання та переробки.</p>	<p>Здача лабораторної роботи. Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn). Проміжний контроль знань</p>	14
Всього за семестр	30/30			70
Екзамен				30
Всього за курс				100

ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

Політика щодо дедалайнів та перескладання:	НАПРИКЛАД 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:	НАПРИКЛАД Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Курсові роботи, реферати повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу
Політика щодо відвідування:	НАПРИКЛАД 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)

ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ ЗНАТЬ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

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

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

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.

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>