

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПОЛТАВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Факультет технології виробництва і переробки продукції тваринництва

КАФЕДРА ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

СИЛАБУС
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

**ТЕХНОЛОГІЯ М'ЯСА І М'ЯСНИХ
ПРОДУКТІВ**

Освітньо-професійна програма Технологія
виробництва і переробки продукції
тваринництва

Спеціальність 204 Технологія виробництва і
переробки продукції тваринництва

Галузь знань 20 Аграрні науки та
продовольство

Освітній ступінь Бакалавр

Розробник

Будник Ніна –

доцент кафедри харчових технологій,

к.т.н, доцент



Гарант ОПП

Слинько Віктор –

професор кафедри технології
виробництва продукції тваринництва,

к.с.-г.н, доцент



Полтава
2021 р.

Опис навчальної дисципліни та інформація про розробника

Назва навчальної дисципліни	ТЕХНОЛОГІЯ М'ЯСА І М'ЯСНИХ ПРОДУКТІВ обов'язкова дисципліна професійної підготовки
Назва структурного підрозділу	 Кафедра харчових технологій
Контактні дані розробників, які залучені до викладання	<i>Викладач:</i> Будник Ніна , кандидат технічних наук, доцент <i>Контакти:</i> ауд. 510, навчальний корпус 5 К ✉: nina0976@ukr.net ,  : +380667319895, <i>сторінка викладача:</i> https://www.pdaa.edu.ua/people/budnik-nina-vasilivna
Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський) рівень
Спеціальність	204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва
Попередні умови для вивчення дисципліни	Базові знання з біохімії, основ фахової діяльності, гігієни тварин, годівлі тварин і технології кормів, основ стандартизації, метрології, сертифікації і управління якістю продукції, технології виробництва молока і яловичини, технології виробництва продукції бджільництва, технології виробництва продукції свинарства, технології виробництва продукції птахівництва.
Мова викладання	Державна

Мета вивчення навчальної дисципліни підготовка кваліфікованих фахівців для м'ясної промисловості, формування у них теоретичних знань та практичних навичок з первинної переробки худоби і птиці, обробки субпродуктів, шкур та кишкової сировини, набуття професійних знань по зберіганню, консервуванню і переробленню м'яса на якісну, конкурентоспроможну продукцію із використанням сучасних підходів та інноваційних технологій.

Основні завдання навчальної дисципліни: формування у здобувачів вищої освіти професійних знань та навичок щодо ресурсозаощадження в м'ясній галузі, організації та інтенсифікації технологічних процесів переробки основної сировини та супутньої продукції в цехах м'ясожирового корпусу, у ковбасному та консервному виробництвах.

Заплановані результати навчання:

Компетентності:	
загальні	фахові
ЗК 3. Здатність застосовувати знання в практичних ситуаціях. ЗК 4. Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності. ЗК 5. Здатність до адаптації та дії в новій ситуації. ЗК 7. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.	ФК 1. Здатність використовувати професійні знання в галузі виробництва і переробки продукції тваринництва для ефективного ведення бізнесу; ФК 11. Здатність застосовувати знання організації та управління технологічним процесом переробки продукції тваринництва для ефективного ведення господарської діяльності підприємства., ФК 14. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини тваринного походження впродовж технологічного процесу.
Програмні результати навчання:	
ПРН 1. Забезпечувати дотримання параметрів та контролювати технологічні процеси з виробництва і переробки продукції тваринництва. 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 25. Впроваджувати технології переробки сировини тваринного походження у харчові продукти на основі знань закономірностей фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.

Програма навчальної дисципліни:

Тема 1. Характеристика м'ясопереробної галузі України.

Тема 2. Первинна переробка худоби та птиці.

Тема 3. Технологія обробки субпродуктів.

Тема 4. Технологія обробки кишкової сировини та шкур.

Тема 5. Асортимент м'ясопродуктів, характеристика основної та допоміжної сировини.

Тема 6. Характеристика основних технологічних процесів виробництва м'ясопродуктів.

Тема 7. Технологія виробництва ковбасних виробів та напівфабрикатів.

Тема 8. Технологія виробництва м'ясних консервів.

Розподіл навчальної дисципліни за видами занять та годинами навчання

Елементи характеристики	Денна форма навчання
	набір 2021 р.
Рік навчання (курс)	4
Семестр	8
Лекції (годин)	16,0
Лабораторні (годин)	14,0
Самостійна робота (годин)	60,0

Система нарахування балів

Накопичування балів з навчальної дисципліни	
види навчальної роботи	максимальна кількість балів
Ведення конспекту лекцій	16,0
Виконання лабораторних робіт та їх захист	24,0
Виконання завдань самостійної роботи	30,0
Контрольна робота	10,0
Екзамен	20,0
Максимальна кількість балів	100,0

Система оцінювання навчальних досягнень студентів національна та ЄКТС

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ЄКТС	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90-100	A	відмінно	зараховано
82-89	B	добре	
74-81	C		
64-73	D	задовільно	
60-63	E		
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
1-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

Трудомісткість:

Загальна кількість годин – 90 год.
Кількість кредитів – 3,0
Форма семестрового контролю – екзамен

Сторінка курсу на платформі Moodle - <https://moodle.pdaa.edu.ua/course/view.php?id=4144>



Інформаційні джерела:

1. Баль-Прилипка Л. В. Технологія зберігання, консервування та переробки м'яса : підручник. Київ, 2010. 469 с.
2. Віннікова Л. Г., Поварова Н. М., Синиця О. В. Основи птахівництва та переробки птиці. Київ : Освіта України, 2020. 216 с.
3. Віннікова Л. Г. Теорія і практика переробки м'яса : навч. посіб. Ізмаїл: СМІЛ, 2000. 172 с.
4. Винникова Л. Г. Технология мяса и мясных продуктов. Теоретические основы и практические рекомендации : учебник. Київ : Освіта України, 2017. 364 с.
5. Винникова Л. Г. Технология мяса и мясных продуктов : учебник. Киев : Фирма «ИНКОС», 2006. 600 с.
6. Власенко В. В., Крамаренко В. В., Гирич С. В. Основи технології та товарознавства ковбас і м'ясокопченостей. Вінниця : Гіпаніс, 2001. 276 с.
7. Клименко М. М., Пасічний В. М., Масліков М. М. Технологія проектування м'ясо-жирових підприємств м'ясної промисловості. Вінниця 2005. 369 с.
8. Технологія м'яса та м'ясних продуктів: підручник / Клименко М. М., Віннікова Л. Г., Береза І. Г. та ін. Київ : Вища освіта, 2006. 640 с.
9. Янчева М. О., Пешук Л. В., Дроменко О. Б. Фізико-хімічні та біохімічні основи технології мяса та мясопродуктів : навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2009. 304 с.
10. Budnik Nina Influence of thermal processing by steam convector of the pickled game meat / L. Peshuk , N. Budnik, O. Gorbach, O. Galenko // Ukrainian Journal of Food Science «Food Science and Technology Abstracts». – Kyiv: National University of Food Technologies , 2018. – Issue. 2, volume 6 . – P. 205-217.
11. Вивчення доцільності використання рослинної сировини в технології м'ясних напівфабрикатів / Будник Н. В., Кайнаш А. П., Ткаченко К. О., Поліковська Ю. О. Економічний, організаційний та правовий механізм підтримки і розвитку підприємництва : колективна монографія, за ред. О. В. Калашник, Х. З. Махмудова, І. О. Яснолоб. Полтава : Видавництво ПП «Астроя», 2019. С. 244-249. <http://dspace.pdaa.edu.ua:8080/handle/123456789/6642>