

ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ



ПОГОДЖУЮ

Гарант освітньої програми

 Олена ВЕДМЕДЕНКО

"01" вересня 2021 року

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри

 Віктор ПЕЛИХ

Протокол засідання кафедри

технологій переробки та зберігання

сільськогосподарської продукції ХДАЕУ

від "01" вересня 2021 року №1

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
Забій тварин і переробка продукції тваринництва
Назва навчальної дисципліни

Рівень вищої освіти – початковий рівень (короткий цикл)

Освітня програма – «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»

Спеціальність – 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва

Галузь знань – 20 Аграрні науки та продовольство

Херсон – 2021

1. Загальна інформація

Назва навчальної дисципліни	Забій тварин і переробка продукції тваринництва
Факультет	Біолого-технологічний
Назва кафедри	Технологій переробки та зберігання с.-г.продукції
Викладач	Ушакова Світлана Валеріївна, кандидат сільськогосподарських наук, старший викладач
Контактна інформація	Тел +380669286524, ushakovasvetlan@ukr.net, kaf_pererabotki@ukr.net
Графік консультацій	Четвер з 14:00 до 16:00
Програма дисципліни	Тема 1. Сировина для м'ясопереробної промисловості. Реалізація тварин для забою на м'ясо. Тема 2. Транспортування тварин та його вплив на кількісні та якісні показники продуктів забою тварин Тема 3. Технологічний процес забою великої та дрібної рогатої худоби, первинної переробки продуктів забою Тема 4. Технологічні процеси забою свиней та первинної переробки продуктів забою. Забій та первинна переробка птиці та кролів Тема 5. Морфологічний та хімічний склад, товарознавство м'яса. Зміни в м'ясі після забою тварин Тема 6. Клеймування туш. Технологія обробки харчових субпродуктів Тема 7. Технології зберігання м'яса. Охолодження та заморожування.
Мова викладання	Українська

2. Анотація курсу

Анотація курсу	Вивчення дисципліни сприяє удосконаленню теоретичних та надбанню практичних навичок технологічних і ветеринарно-санітарних заходів реалізації с.-г. тварин, птиці, їх забою та первинної переробки одержаних продуктів. Вирішення перерахованих питань вимагає знання методів одержання тваринницької сировини шляхом їх забою.
Інформаційний пакет дисципліни	http://dspace.ksau.kherson.ua:8888/course/view.php?id=733

3. Мета та завдання курсу

Мета викладання дисципліни	підготовка кваліфікованих спеціалістів, які забезпечують одержання високоякісної м'ясної та додаткової сировини від забою с.-г. тварин та птахів, її зберігання та подальшого раціонального використання для реалізації та виготовлення харчових м'ясних та кормових і технічних продуктів
Завдання вивчення дисципліни	надати здобувачам вищої освіти теоретичні і практичні знання для вирішення основних організаційно-технологічних питань, пов'язаних із реалізацією тварин, птиці; технологією їх забою; одержанням і первинною переробкою продуктів тваринництва та якістю одержаної продукції

4. Програмні компетентності та результати навчання

Компетентності здобувача вищої освіти, сформовані в результаті вивчення курсу	
Загальні	ЗК3. Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності. ЗК6. Здатність використовувати інформаційні та сучасні комунікаційні технології. ЗК8. Прагнення до збереження навколишнього середовища в усіх сферах професійної діяльності.
Спеціальні (фахові)	ФК1. Здатність використовувати професійні знання з вибору і реалізації технології виробництва і переробки продукції тваринництва для ефективного ведення галузі. ФК3. Здатність використовувати нормативну і технічну документацію, технологічні регламенти зберігання, первинної обробки, підготовки до транспортування та реалізації сировини і тваринницької продукції. ФК11. Здатність застосовувати базові знання морфології та фізіології тварин під час виробництва, переробки та реалізації продукції тваринництва для досягнення прибутковості галузі. ФК12. Здатність здійснювати контроль технологічних процесів під час виробництва та переробки продукції скотарства. ФК13. Здатність здійснювати контроль технологічних процесів під час виробництва та переробки продукції свинарства.
Програмні результати навчання (ПРН)	
ПРН	ПРН2. Володіти інформацією чинних нормативно-правових документів, законодавства, галузевих стандартів професійної діяльності в установах, на виробництвах, організаціях галузі/сфери (відповідно до спеціалізації). ПРН5. Ефективно працювати з інформацією: добирати необхідну інформацію з різних джерел, зокрема з фахової літератури та електронних баз. ПРН16. Володіти організаційно-технологічними прийомами підвищення безпечності та якості молока, м'яса, меду, яєць та інших продуктів галузі, технікою і методиками визначення їх якісних характеристик, основних технологій виробництва та первинної обробки молочних і м'ясних продуктів і продукції бджільництва.

5. Місце навчальної дисципліни у структурі освітньої програми

Рік викладання	2022-2023
Семестр	4
Курс	2
Обов'язкова компонента / Вибіркова компонента	Обов'язкова компонента (ОК 19)
Пререквізити	Вивчення дисципліни ґрунтується на знаннях одержаних під час вивчення дисциплін «Технологія переробки м'ясної і молочної сировини», «Основи свинарства», «Основи скотарства», «Морфологія та фізіологія тварин».
Постреквізити	В результаті вивчення дисципліни здобувачі мають знати: основні організаційні питання та технологічні прийоми при транспортуванні тварин до місць їх переробки, приймання худоби, технологію забою та переробки сільськогосподарських тварин і птиці. Вміти: забезпечити правильну підготовку тварин до реалізації, оформляти супровідну документацію на худобу і птицю щоб доставляти їх на переробку з мінімальними втратами; організовувати їх транспортування на м'ясо-переробні підприємства, кваліфіковано володіти технікою визначення вгодованості тварин та туш; виконувати основні технологічні операції, контролювати параметри технологічного процесу забою худоби, свиней, овець і птиці, визначати свіжість сировини для споживання та переробки.

6. Обсяг курсу на поточний навчальний рік

Кількість кредитів / годин	3/90
Лекції	14
Практичні / Семінарські	20
Лабораторні	12
Самостійна робота	44
Форма підсумкового контролю	залік

7. Технічне та програмне забезпечення / обладнання

Технічне та програмне забезпечення	Лабораторний комплекс кафедри ТП та ЗСПП, веб-середовище Moodle
Обладнання	Наочний матеріал та обладнання лабораторного комплексу кафедри ТП та ЗСПП

8. Політика курсу

Загальні вимоги	Здобувачі вищої освіти повинні планомірно та систематично засвоювати навчальний матеріал. Активно працювати під час практичних занять, брати участь в обговорення дискусійних питань, повною мірою долучатись до активних форм навчання. Заохочується робота у наукових гуртках, підготовка тез доповідей та участь у конференціях, підготовка та публікація наукових статей та інше.
Політика щодо дедлайнів і перескладання	Письмові роботи, надані з порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку
Політика щодо відвідування	Відвідування занять є обов'язковим. Процедура відпрацювання попущених занять з об'єктивних причин (хвороба, міжнародне стажування) згідно графіку консультацій викладача. Не запізнюватись на заняття. Дотримуватись техніки безпеки. Завчасно ознайомлюватись з темою практичної роботи. Пропущенні заняття відпрацьовувати у встановлений викладачем час.
Політика щодо виконання завдань	Позитивно оцінюються відповідальність, старанність, креативність, фундаментальність. Під час підготовки до лабораторно-практичних занять виконання самостійної роботи необхідно спиратись на конспект лекцій та рекомендовану літературу. Водночас вітається використання інших джерел з альтернативними поглядами на ті чи інші питання задля формування продуктивної дискусії та різнобічного вивчення тем дисципліни
Академічна доброчесність	Роботи здобувачів є виключно оригінальним дослідженням чи міркуванням. Будь-яке списування або плагіат (використання, копіювання підготовлених завдань та/або розв'язання задач іншими здобувачами) тягне за собою анулювання зароблених балів. Використання друкованих і електронних джерел інформації під час підсумкового контролю, виконання контрольних робіт заборонено. Списування під час контрольних, тестових робіт та протягом іспиту заборонено.

9. Структура курсу

Номер тижня	Вид занять	Тема заняття або завдання на самостійну роботу	Кількість				балів
			годин				
			лк	лаб.	сем. / пр.	СР	
Змістова частина 1 СИРОВИННА БАЗА М'ЯСОПЕРЕРОБНОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ. ТЕХНОЛОГІЯ ЗАБОЮ ТВАРИН							
1	Тема 1. Лекція	Сировина для м'ясопереробної промисловості. Реалізація тварин для забою на м'ясо.	2				2
2	Лабораторна робота 1	Методика визначення вгодованості с.-г. тварин та їх туш		2			3
2	Практична робота 1	Характеристика нормативної бази щодо реалізації забійних тварин. Розрахунок потреби транспорту, кормів, води та ін.			2		3
1	Самостійна робота 1	Організація та розвиток сировинної бази м'ясопереробних підприємств.				4	3
3	Тема 2. Лекція	Транспортування тварин та його вплив на кількісні та якісні показники продуктів забою тварин	2				2
3	Лабораторна робота 2	Розбирання, обвалювання, жилування, сортування м'ясної сировини		2			3
4	Практична робота 2	Оформлення супровідної документації			2		3
2	Самостійна робота 2	Особливості передзабійного утримання с.-г. тварин, птиці. Складання та технологічних схем забою тварин				4	4
4	Тема 3. Лекція	Технологічний процес забою великої та дрібної рогатої худоби, первинної переробки продуктів забою	2				2
5	Практична робота 3	Аналіз параметрів технологічних операцій схем забою тварин			2		3
3	Самостійна робота 3	Забій і первинна переробка кролів. Обробка хутрової сировини.				4	3
4	Самостійна робота 4	Вплив передзабійних факторів на товарну і харчову цінність м'яса				4	3
5	Тема 4. Лекція	Технологічні процеси забою свиней та первинної переробки продуктів забою. Забій та первинна переробка птиці та кролів	2				2
6	Лабораторна робота 3	Види консервування сировини забійних тварин		2			3
6	Практична робота 4	Визначення виходу основних продуктів забою, субпродуктів та інших продуктів забою			2		3
7	Практична робота 5	Сортовий розруб м'ясних туш за держстандартом			2		3
5	Самостійна робота 5	Технологія одержання і первинної обробки крові, жиру-сирцю та кишкової сировини. Вимоги до планування забійного пункту тварин. Технологія первинної обробки побічних продуктів забою.				6	5
	ПК ЗЧ 1		8	6	10	22	50

Змістова частина 2 ОСНОВИ ПЕРВИННОЇ ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКТІВ ЗАБОЮ ТВАРИН

7	Тема 5. Лекція	Морфологічний та хімічний склад, товарознавство м'яса. Зміни в м'ясі після забою тварин	2				2
8	Лабораторна робота 4	Порівняння властивостей м'яса на різних етапах автолізу		2			3
8	Практична робота 6	Аналіз технологічної схеми обробки кишкової сировини			2		3
9	Практична робота 7	Аналіз технологічної схеми виробництва харчових тваринних жирів			2		3
6	Самостійна робота 6	Функціонально-технологічні властивості м'яса, кісткової, жирової та сполучної сировини. Водозв'язувальна здатність м'яса.				6	6
9	Тема 6. Лекція	Клеймування туш. Технологія обробки харчових субпродуктів	2				2
10	Лабораторна робота 5	Визначення впливу рецептури м'ясних виробів на вихід готових продуктів		2			3
10	Практична робота 8	Аналіз технологічної схеми обробки субпродуктів			2		3
11	Практична робота 9	Оцінювання шкіряної сировини			2		3
7	Самостійна робота 7	Первинна обробка шкуро-хутрової сировини.				4	3
8	Самостійна робота 8	Основи ветеринарно-санітарної оцінки продуктів забою				4	3
11	Тема 7. Лекція	Технології зберігання м'яса. Охолодження та заморожування.	2				2
12	Лабораторна робота 6	Способи зберігання якості м'ясних продуктів. Відпрацювання параметрів заморожування сировини.		2			4
12	Практична робота 10	Розрахунок потреби в сировині для переробки продукції тваринництва.			2		3
11	Самостійна робота 9	Переробка крові та продукти з крові				4	3
12	Самостійна робота 10	Технологія тривалого зберігання м'яса.				4	4
	ПК ЗЧ 2		6	6	10	22	50
		ДИФЕРЕНЦІЙОВАНИЙ ЗАЛІК	14	12	20	44	100

10.Форми і методи навчання

Лекція	Словесні методи навчання: пояснення (інформаційно-повідомлювальне, інструктивне-практичне, пояснювально-спонукальне, система зображально-виражальних засобів). Словесний метод (лекція – вступна, тематична, оглядова). Проведення лекційних занять включає: викладення теоретичного матеріалу, оглядові лекції з використанням наочного матеріалу, опорного конспекту, лекції візуалізації з використанням мультимедійних технологій Наочні методи навчання, ілюстрування
Практичні /Семінарські	Презентації, демонстрація, обговорення, аналіз конкретних ситуацій, дискусія, бесіди
Лабораторні	Дослідження якості продукції тваринництва, наочні методи навчання, обговорення
Самостійна робота	Робота з науковою літературою та інтернет-мережею

11.Система контролю та оцінювання

Поточний контроль
Усне експрес-опитування, підготовка презентаційних матеріалів та рефератів для доповідей на індивідуальні науково-дослідні завдання, участь у дискусіях. Оцінювання знань здобувачів на основі поточного контролю відбувається: а) способом перевірки систематичності та активності роботи здобувача над вивченням програмного матеріалу курсу протягом семестру; б) способом виконання завдань самостійної роботи здобувача.
Підсумковий контроль
Формою підсумкового контролю є залік. Основні вимоги до контролю знань наведені у Положенні про оцінювання знань здобувачів ВО ХДАЕУ. Загальна підсумкова оцінка з навчальної дисципліни складається із суми балів за поточну успішність (не більше 100 балів)

Розподіл балів з дисципліни

Поточне оцінювання і контроль змістових частин (бали)							Сума
Змістова частина 1				Змістова частина 2			
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	
Max 11	Max 12	Max 11	Max 16	Max 17	Max 17	Max 16	Max 100

12. Шкала оцінювання

Шкала рейтингу ХДАЕУ	Оцінка за шкалою ЄКТС	Оцінка за національною шкалою	
90-100	A	Відмінно	зараховано
82-89	B	Добре	
74-81	C		
64-73	D	Задовільно	
60-63	E		
35-59	FX	Незадовільно	не зараховано
1-34	F	Незадовільно (з обов'язковим повторним вивченням курсу)	

13. Рекомендована література та інформаційні ресурси

Основна література	<ol style="list-style-type: none"> 1. Пелих В.Г., Сморочинський О.М., Назаренко І.В. Технологія продуктів забою тварин: Навчальний посібник. Херсон, 2008. 264с 2. Маньковський А. Я., Антонюк Т. А. Технологія продуктів забою тварин: підручник. Київ, 2014. 336 с
Додаткова	<ol style="list-style-type: none"> 1. Технологія м'яса і м'ясопродуктів: Підручник. М. Клименко, Л.Г.Віннікова, І.Г.Береза та ін./ за ред.М.М.Клименка. Київ, 2006. 2. Баль-Прилипко Л. В. Технологія зберігання, консервування та переробки м'яса: Підручник. Київ, 2010. 469с. 3. Промислові технології переробки м'яса, молока та риби: Підручник. За ред. Ф.Г. Перцевого, О.Г. Терешкіна та П.В. Гурського. Київ, 2014. 340 с. 4. Danforth, Adam. Butchering poultry, rabbit, lamb, goat, and pork: the comprehensive photographic guide to humane slaughtering and butchering / by Adam Danforth. Storey Publishing, North Adams, MA, 2014. 456 p 5. Toldra F. (Ed.) Lawrie's Meat Science. 8th Edition. Woodhead Publishing, 2017. 732 p 6. Янчева М.О., Пешук Л.В., Дроменко О.Б. Фізико-хімічні та біохімічні основи технології м'яса та м'ясопродуктів: Навч. пос. Київ, 2021. 304 с.
Інформаційні ресурси	<ol style="list-style-type: none"> 1. Наказ Про затвердження Правил передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0524-02#Text 2. Наказ Про затвердження Ветеринарно-санітарних правил для боєнь, забійно-санітарних пунктів господарств та подвірного забою тварин URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0121-04#Text 3. Журнал «Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва» («Animal Husbandry Products Production and Processing») URL: https://tvppt.btsau.edu.ua/uk/arhiv-vs

5. Загальна інформація

Назва навчальної дисципліни	Забій тварин і переробка продукції тваринництва
Факультет	Біолого-технологічний
Назва кафедри	Технологій переробки та зберігання с.-г.продукції
Викладач	Ушакова Світлана Валеріївна, кандидат сільськогосподарських наук, старший викладач
Контактна інформація	Тел +380669286524, ushakovasvetlan@ukr.net, kaf_pererabotki@ukr.net
Графік консультацій	Четвер з 14:00 до 16:00
Програма дисципліни	Тема 1. Сировина для м'ясопереробної промисловості. Реалізація тварин для забою на м'ясо. Тема 2. Транспортування тварин та його вплив на кількісні та якісні показники продуктів забою тварин Тема 3. Технологічний процес забою великої та дрібної рогатої худоби, первинної переробки продуктів забою Тема 4. Технологічні процеси забою свиней та первинної переробки продуктів забою. Забій та первинна переробка птиці та кролів Тема 5. Морфологічний та хімічний склад, товарознавство м'яса. Зміни в м'ясі після забою тварин Тема 6. Клеймування туш. Технологія обробки харчових субпродуктів Тема 7. Технології зберігання м'яса. Охолодження та заморожування.
Мова викладання	Українська

6. Анотація курсу

Анотація курсу	Вивчення дисципліни сприяє удосконаленню теоретичних та надбанню практичних навичок технологічних і ветеринарно-санітарних заходів реалізації с.-г. тварин, птиці, їх забою та первинної переробки одержаних продуктів. Вирішення перерахованих питань вимагає знання методів одержання тваринницької сировини шляхом їх забою.
Інформаційний пакет дисципліни	http://dspace.ksau.kherson.ua:8888/course/view.php?id=733

7. Мета та завдання курсу

Мета викладання дисципліни	підготовка кваліфікованих спеціалістів, які забезпечують одержання високоякісної м'ясної та додаткової сировини від забою с.-г. тварин та птахів, її зберігання та подальшого раціонального використання для реалізації та виготовлення харчових м'ясних та кормових і технічних продуктів
Завдання вивчення дисципліни	надати здобувачам вищої освіти теоретичні і практичні знання для вирішення основних організаційно-технологічних питань, пов'язаних із реалізацією тварин, птиці; технологією їх забою; одержанням і первинною переробкою продуктів тваринництва та якістю одержаної продукції

8. Програмні компетентності та результати навчання

Компетентності здобувача вищої освіти, сформовані в результаті вивчення курсу	
Загальні	ЗК3. Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності. ЗК6. Здатність використовувати інформаційні та сучасні комунікаційні технології. ЗК8. Прагнення до збереження навколишнього середовища в усіх сферах професійної діяльності.
Спеціальні (фахові)	ФК1. Здатність використовувати професійні знання з вибору і реалізації технології виробництва і переробки продукції тваринництва для ефективного ведення галузі. ФК3. Здатність використовувати нормативну і технічну документацію, технологічні регламенти зберігання, первинної обробки, підготовки до транспортування та реалізації сировини і тваринницької продукції. ФК11. Здатність застосовувати базові знання морфології та фізіології тварин під час виробництва, переробки та реалізації продукції тваринництва для досягнення прибутковості галузі. ФК12. Здатність здійснювати контроль технологічних процесів під час виробництва та переробки продукції скотарства. ФК13. Здатність здійснювати контроль технологічних процесів під час виробництва та переробки продукції свинарства.
Програмні результати навчання (ПРН)	
ПРН	ПРН2. Володіти інформацією чинних нормативно-правових документів, законодавства, галузевих стандартів професійної діяльності в установах, на виробництвах, організаціях галузі/сфери (відповідно до спеціалізації). ПРН5. Ефективно працювати з інформацією: добирати необхідну інформацію з різних джерел, зокрема з фахової літератури та електронних баз. ПРН16. Володіти організаційно-технологічними прийомами підвищення безпечності та якості молока, м'яса, меду, яєць та інших продуктів галузі, технікою і методиками визначення їх якісних характеристик, основних технологій виробництва та первинної обробки молочних і м'ясних продуктів і продукції бджільництва.

5. Місце навчальної дисципліни у структурі освітньої програми

Рік викладання	2022-2023
Семестр	4
Курс	2
Обов'язкова компонента / Вибіркова компонента	Обов'язкова компонента (ОК 19)
Пререквізити	Вивчення дисципліни ґрунтується на знаннях одержаних під час вивчення дисциплін «Технологія переробки м'ясної і молочної сировини», «Основи свинарства», «Основи скотарства», «Морфологія та фізіологія тварин».
Постреквізити	В результаті вивчення дисципліни здобувачі мають знати: основні організаційні питання та технологічні прийоми при транспортуванні тварин до місць їх переробки, приймання худоби, технологію забою та переробки сільськогосподарських тварин і птиці. Вміти: забезпечити правильну підготовку тварин до реалізації, оформляти супровідну документацію на худобу і птицю щоб доставляти їх на переробку з мінімальними втратами; організовувати їх транспортування на м'ясо-переробні підприємства, кваліфіковано володіти технікою визначення вгодованості тварин та туш; виконувати основні технологічні операції, контролювати параметри технологічного процесу забою худоби, свиней, овець і птиці, визначати свіжість сировини для споживання та переробки.

8. Обсяг курсу на поточний навчальний рік

Кількість кредитів / годин	3/90
Лекції	14
Практичні / Семінарські	20
Лабораторні	12
Самостійна робота	44
Форма підсумкового контролю	залік

9. Технічне та програмне забезпечення / обладнання

Технічне та програмне забезпечення	Лабораторний комплекс кафедри ТП та ЗСПП, веб-середовище Moodle
Обладнання	Наочний матеріал та обладнання лабораторного комплексу кафедри ТП та ЗСПП

8. Політика курсу

Загальні вимоги	Здобувачі вищої освіти повинні планомірно та систематично засвоювати навчальний матеріал. Активно працювати під час практичних занять, брати участь в обговорення дискусійних питань, повною мірою долучатись до активних форм навчання. Заохочується робота у наукових гуртках, підготовка тез доповідей та участь у конференціях, підготовка та публікація наукових статей та інше.
Політика щодо дедлайнів і перескладання	Письмові роботи, надані з порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку
Політика щодо відвідування	Відвідування занять є обов'язковим. Процедура відпрацювання попущених занять з об'єктивних причин (хвороба, міжнародне стажування) згідно графіку консультацій викладача. Не запізнюватись на заняття. Дотримуватись техніки безпеки. Завчасно ознайомлюватись з темою практичної роботи. Пропущенні заняття відпрацьовувати у встановлений викладачем час.
Політика щодо виконання завдань	Позитивно оцінюються відповідальність, старанність, креативність, фундаментальність. Під час підготовки до лабораторно-практичних занять виконання самостійної роботи необхідно спиратись на конспект лекцій та рекомендовану літературу. Водночас вітається використання інших джерел з альтернативними поглядами на ті чи інші питання задля формування продуктивної дискусії та різнобічного вивчення тем дисципліни
Академічна доброчесність	Роботи здобувачів є виключно оригінальним дослідженням чи міркуванням. Будь-яке списування або плагіат (використання, копіювання підготовлених завдань та/або розв'язання задач іншими здобувачами) тягне за собою анулювання зароблених балів. Використання друкованих і електронних джерел інформації під час підсумкового контролю, виконання контрольних робіт заборонено. Списування під час контрольних, тестових робіт та протягом іспиту заборонено.

9. Структура курсу

Номер тижня	Вид занять	Тема заняття або завдання на самостійну роботу	Кількість				балів
			годин				
			лк	лаб.	сем. / пр.	СР	
Змістова частина 1 СИРОВИННА БАЗА М'ЯСОПЕРЕРОБНОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ. ТЕХНОЛОГІЯ ЗАБОЮ ТВАРИН							
1	Тема 1. Лекція	Сировина для м'ясопереробної промисловості. Реалізація тварин для забою на м'ясо.	2				2
2	Лабораторна робота 1	Методика визначення вгодованості с.-г. тварин та їх туш		2			3
2	Практична робота 1	Характеристика нормативної бази щодо реалізації забійних тварин. Розрахунок потреби транспорту, кормів, води та ін.			2		3
1	Самостійна робота 1	Організація та розвиток сировинної бази м'ясопереробних підприємств.				4	3
3	Тема 2. Лекція	Транспортування тварин та його вплив на кількісні та якісні показники продуктів забою тварин	2				2
3	Лабораторна робота 2	Розбирання, обвалювання, жилування, сортування м'ясної сировини		2			3
4	Практична робота 2	Оформлення супровідної документації			2		3
2	Самостійна робота 2	Особливості передзабійного утримання с.-г. тварин, птиці. Складання та технологічних схем забою тварин				4	4
4	Тема 3. Лекція	Технологічний процес забою великої та дрібної рогатої худоби, первинної переробки продуктів забою	2				2
5	Практична робота 3	Аналіз параметрів технологічних операцій схем забою тварин			2		3
3	Самостійна робота 3	Забій і первинна переробка кролів. Обробка хутрової сировини.				4	3
4	Самостійна робота 4	Вплив передзабійних факторів на товарну і харчову цінність м'яса				4	3
5	Тема 4. Лекція	Технологічні процеси забою свиней та первинної переробки продуктів забою. Забій та первинна переробка птиці та кролів	2				2
6	Лабораторна робота 3	Види консервування сировини забійних тварин		2			3
6	Практична робота 4	Визначення виходу основних продуктів забою, субпродуктів та інших продуктів забою			2		3
7	Практична робота 5	Сортовий розруб м'ясних туш за держстандартом			2		3
5	Самостійна робота 5	Технологія одержання і первинної обробки крові, жиру-сирцю та кишкової сировини. Вимоги до планування забійного пункту тварин. Технологія первинної обробки побічних продуктів забою.				6	5
	ПК ЗЧ 1		8	6	10	22	50

Змістова частина 2 ОСНОВИ ПЕРВИННОЇ ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКТІВ ЗАБОЮ ТВАРИН

7	Тема 5. Лекція	Морфологічний та хімічний склад, товарознавство м'яса. Зміни в м'ясі після забою тварин	2				2
8	Лабораторна робота 4	Порівняння властивостей м'яса на різних етапах автолізу		2			3
8	Практична робота 6	Аналіз технологічної схеми обробки кишкової сировини			2		3
9	Практична робота 7	Аналіз технологічної схеми виробництва харчових тваринних жирів			2		3
6	Самостійна робота 6	Функціонально-технологічні властивості м'яса, кісткової, жирової та сполучної сировини. Водозв'язувальна здатність м'яса.				6	6
9	Тема 6. Лекція	Клеймування туш. Технологія обробки харчових субпродуктів	2				2
10	Лабораторна робота 5	Визначення впливу рецептури м'ясних виробів на вихід готових продуктів		2			3
10	Практична робота 8	Аналіз технологічної схеми обробки субпродуктів			2		3
11	Практична робота 9	Оцінювання шкіряної сировини			2		3
7	Самостійна робота 7	Первинна обробка шкуро-хутрової сировини.				4	3
8	Самостійна робота 8	Основи ветеринарно-санітарної оцінки продуктів забою				4	3
11	Тема 7. Лекція	Технології зберігання м'яса. Охолодження та заморожування.	2				2
12	Лабораторна робота 6	Способи зберігання якості м'ясних продуктів. Відпрацювання параметрів заморожування сировини.		2			4
12	Практична робота 10	Розрахунок потреби в сировині для переробки продукції тваринництва.			2		3
11	Самостійна робота 9	Переробка крові та продукти з крові				4	3
12	Самостійна робота 10	Технологія тривалого зберігання м'яса.				4	4
	ПК ЗЧ 2		6	6	10	22	50
		ДИФЕРЕНЦІЙОВАНИЙ ЗАЛІК	14	12	20	44	100

10.Форми і методи навчання

Лекція	Словесні методи навчання: пояснення (інформаційно-повідомлювальне, інструктивне-практичне, пояснювально-спонукальне, система зображально-виражальних засобів). Словесний метод (лекція – вступна, тематична, оглядова). Проведення лекційних занять включає: викладення теоретичного матеріалу, оглядові лекції з використанням наочного матеріалу, опорного конспекту, лекції візуалізації з використанням мультимедійних технологій Наочні методи навчання, ілюстрування
Практичні /Семінарські	Презентації, демонстрація, обговорення, аналіз конкретних ситуацій, дискусія, бесіди
Лабораторні	Дослідження якості продукції тваринництва, наочні методи навчання, обговорення
Самостійна робота	Робота з науковою літературою та інтернет-мережею

11.Система контролю та оцінювання

Поточний контроль
Усне експрес-опитування, підготовка презентаційних матеріалів та рефератів для доповідей на індивідуальні науково-дослідні завдання, участь у дискусіях. Оцінювання знань здобувачів на основі поточного контролю відбувається: а) способом перевірки систематичності та активності роботи здобувача над вивченням програмного матеріалу курсу протягом семестру; б) способом виконання завдань самостійної роботи здобувача.
Підсумковий контроль
Формою підсумкового контролю є залік. Основні вимоги до контролю знань наведені у Положенні про оцінювання знань здобувачів ВО ХДАЕУ. Загальна підсумкова оцінка з навчальної дисципліни складається із суми балів за поточну успішність (не більше 100 балів)

Розподіл балів з дисципліни

Поточне оцінювання і контроль змістових частин (бали)							Сума
Змістова частина 1				Змістова частина 2			
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	
Max 11	Max 12	Max 11	Max 16	Max 17	Max 17	Max 16	Max 100

12. Шкала оцінювання

Шкала рейтингу ХДАЕУ	Оцінка за шкалою ЄКТС	Оцінка за національною шкалою	
90-100	A	Відмінно	зараховано
82-89	B	Добре	
74-81	C		
64-73	D		
60-63	E	Задовільно	не зараховано
35-59	FX	Незадовільно	
1-34	F	Незадовільно (з обов'язковим повторним вивченням курсу)	

13. Рекомендована література та інформаційні ресурси

Основна література	<ol style="list-style-type: none"> 1. Пелих В.Г., Сморочинський О.М., Назаренко І.В. Технологія продуктів забою тварин: Навчальний посібник. Херсон, 2008. 264с 2. Маньковський А. Я., Антонюк Т. А. Технологія продуктів забою тварин: підручник. Київ, 2014. 336 с
Додаткова	<ol style="list-style-type: none"> 1. Технологія м'яса і м'ясопродуктів: Підручник. М. Клименко, Л.Г.Віннікова, І.Г.Береза та ін./ за ред.М.М.Клименка. Київ, 2006. 2. Баль-Прилипко Л. В. Технологія зберігання, консервування та переробки м'яса: Підручник. Київ, 2010. 469с. 3. Промислові технології переробки м'яса, молока та риби: Підручник. За ред. Ф.Г. Перцевого, О.Г. Терешкіна та П.В. Гурського. Київ, 2014. 340 с. 4. Danforth, Adam. Butchering poultry, rabbit, lamb, goat, and pork: the comprehensive photographic guide to humane slaughtering and butchering / by Adam Danforth. Storey Publishing, North Adams, MA, 2014. 456 p 5. Toldra F. (Ed.) Lawrie's Meat Science. 8th Edition. Woodhead Publishing, 2017. 732 p 6. Янчева М.О., Пешук Л.В., Дроменко О.Б. Фізико-хімічні та біохімічні основи технології м'яса та м'ясопродуктів: Навч. пос. Київ, 2021. 304 с.
Інформаційні ресурси	<ol style="list-style-type: none"> 4. Наказ Про затвердження Правил передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0524-02#Text 5. Наказ Про затвердження Ветеринарно-санітарних правил для боєнь, забійно-санітарних пунктів господарств та подвірного забою тварин URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0121-04#Text 6. Журнал «Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва» («Animal Husbandry Products Production and Processing») URL: https://tvppt.btsau.edu.ua/uk/arhiv-vs

