

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

Кузьменко Лариса –

професор кафедри біології
продуктивності тварин імені академіка

О.В. Квасницького, кандидат
сільськогосподарських наук, доцент



Полтава
2022 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 та структура навчальної дисципліни:

Назви тем	Кількість годин							
	денна форма 204ТВППТ_бд_2022				заочна форма 204ТВППТ_бз_2022			
	усього	у тому числі			усього	у тому числі		
		л	лаб	с.р		л	лаб	с.р
Тема 1. Характеристика м'ясопереробної галузі України.	4	2	2	-	44	2	2	10
Тема 2. Первинна переробка худоби та птиці.	16	2	2	12				10
Тема 3. Технологія обробки субпродуктів.	16	2	2	12				10
Тема 4. Технологія обробки кишкової сировини та шкур.	16	2	2	12				10
Тема 5. Асортимент м'ясопродуктів, характеристика основної та допоміжної сировини.	4	2	2	-	46	2	2	10
Тема 6. Характеристика основних технологічних процесів виробництва м'ясопродуктів.	12	2	2	8				10
Тема 7. Технологія виробництва ковбасних виробів та напівфабрикатів.	12	2	2	8				10
Тема 8. Технологія виробництва м'ясних консервів.	10	2	-	8				10
Усього годин	90	16	14	60	90	6	4	80

Оцінювання результатів навчання

Форми контролю результатів навчання

Денна та заочна форма навчання 204ТВППТ_бд_2022 та 204ТВППТ_бз_2022

	Форми контролю результатів навчання здобувачів вищої освіти					Разом
	Ведення конспекту лекцій	Виконання лабораторних робіт та їх захист	Виконання завдань самостійної роботи	Контрольна робота	Екзамен	
ПРН 1	4	6	7	3	5	25
ПРН 16	4	6	7	3	5	25
ПРН 17	4	6	7	3	5	25
ПРН 25	4	6	7	3	5	25
Разом	16	24	28	12	20	100

**Схема нарахування балів з навчальної дисципліни Денна форма навчання
204ТВППТ бд 2022**

Назва теми	Форми контролю результатів навчання здобувачів вищої освіти					
	Ведення конспекту лекцій	Виконання лабораторних робіт та їх захист	Виконання завдань самостійної роботи	Контрольна робота	Екзамен	РАЗОМ
Тема 1. Характеристика м'ясопереробної галузі України.	<u>2</u>	<u>4</u>		<u>12</u>		<u>9</u>
Тема 2. Первинна переробка худоби та птиці.	<u>2</u>	<u>4</u>	<u>4</u>			<u>9</u>
Тема 3. Технологія обробки субпродуктів.	<u>2</u>	<u>4</u>	<u>4</u>			<u>9</u>
Тема 4. Технологія обробки кишкової сировини та шкур.	<u>2</u>	<u>4</u>	<u>4</u>			<u>9</u>
Тема 5. Асортимент м'ясопродуктів, характеристика основної та допоміжної сировини.	<u>2</u>	<u>4</u>				<u>9</u>
Тема 6. Характеристика основних технологічних процесів виробництва м'ясопродуктів.	<u>2</u>	<u>4</u>	<u>4</u>			<u>9</u>
Тема 7. Технологія виробництва ковбасних виробів та напівфабрикатів.	<u>2</u>	<u>4</u>	<u>4</u>			<u>9</u>
Тема 8. Технологія виробництва м'ясних консервів.	<u>2</u>	-	<u>4</u>			<u>5</u>
<u>Екзамен</u>	-	-	-	-	<u>20</u>	-
<u>Разом</u>	<u>16</u>	<u>28</u>	<u>24</u>	<u>12</u>	<u>20</u>	<u>100</u>

**Схема нарахування балів з навчальної дисципліни
Заочна форма навчання 204ТВППТ бз 2022**

Назва теми	Форми контролю результатів навчання здобувачів вищої освіти					
	Ведення конспекту лекцій	Виконання лабораторних робіт та їх захист	Виконання завдань самостійної роботи	Контрольна робота	Екзамен	РАЗОМ
Тема 1. Характеристика м'ясопереробної галузі України.	2	4	3	42		9
Тема 2. Первинна переробка худоби та птиці.			3			9
Тема 3. Технологія обробки субпродуктів.			3			9
Тема 4. Технологія обробки кишкової сировини та шкур.			3			9
Тема 5. Асортимент м'ясопродуктів, характеристика основної та допоміжної сировини.			3			9
Тема 6. Характеристика основних технологічних процесів виробництва м'ясопродуктів.			3			9
Тема 7. Технологія виробництва ковбасних виробів та напівфабрикатів.			3			9
Тема 8. Технологія виробництва м'ясних консервів.			4			3
Екзамен	-	-	-	-	20	20
Разом	6	8	24	42	20	100

Поточний контроль успішності здобувачів вищої освіти курсу 204ТВППТ_бд_2022 здійснюється за критеріями:

Ведення конспекту лекцій

Кількість балів	Критерій оцінювання
2	повністю законспектований матеріал лекції
1	матеріал лекції законспектований на 50%

Виконання лабораторних робіт та їх захист

Кількість балів	Критерій оцінювання
4	ЗВО у повному обсязі виконав завдань на лабораторному занятті, відповідав на поставлені додаткові питання, робить відповідні висновки; аргументує свої думки
3	ЗВО правильно виконав завдання на лабораторному занятті, відповідав на поставлені додаткові питання, робить відповідні висновки
2	ЗВО виконав завдання на лабораторному занятті, відповідав на поставлені додаткові питання, орієнтуючись на підказки викладача, робив відповідні висновки; не може аргументувати свої думки; допускався помилок
1	ЗВО не у повному обсязі виконав завдань на лабораторному занятті, погано відповідав на поставлені додаткові питання, орієнтуючись на підказки викладача; не може аргументувати свої думки

Виконання завдань самостійної роботи

Кількість балів	Критерій оцінювання
3-4	робота виконана якісно, містить аналіз і висновки.
2	виконана частково, є помилки або недостатньо розкрита тема
1	робота не виконана

Виконання контрольної роботи

Кількість балів	Критерій оцінювання
12 – денна форма (42) – заочна форма	Контрольна робота виконана якісно, містить аналіз і висновки.
6 – денна форма (21) – заочна форма	Контрольна робота виконана частково; не повністю розкрито всі питання, присутні помилки
0	робота не виконана

Шкала та критерії та оцінювання екзамену

Вид завдання	Бали	Критерій оцінювання
Для 1-го і 2-го теоретичного питання	0	відсутність відповіді на теоретичне питання, що не дає можливість оцінити формування компетентностей та отримання програмних результатів навчання у здобувача вищої освіти
	1-2	часткове виконання теоретичного завдання з суттєвими помилками і поверховим розумінням засад теоретичних та експериментальних наукових досліджень
	3-4	неповне виконання теоретичного завдання з помилками і поверховим розумінням засад теоретичних та експериментальних наукових досліджень
	5	виконання теоретичного завдання з помилками і частковим розумінням засад теоретичних та експериментальних наукових досліджень
	6	правильне виконання теоретичного завдання з певними недоліками і розумінням засад природничих, фундаментальних та інженерних наук
	7	теоретичне питання розкрито повністю, що свідчить про сформовану здатність підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти
Для 3- го теоретичного питання	0	відсутність відповіді на теоретичне питання, що не дає можливість оцінити формування компетентностей та отримання програмних результатів навчання у здобувача вищої освіти
	1-2	часткове виконання теоретичного завдання з суттєвими помилками і поверховим розумінням засад теоретичних та експериментальних наукових досліджень
	3	неповне виконання теоретичного завдання з помилками і поверховим розумінням засад теоретичних та експериментальних наукових досліджень
	4	виконання теоретичного завдання з помилками і частковим розумінням засад теоретичних та експериментальних наукових досліджень
	5	правильне виконання теоретичного завдання з певними недоліками і розумінням засад природничих, фундаментальних та інженерних наук
	6	теоретичне питання розкрито повністю, що свідчить про сформовану здатність підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти

Форма проведення семестрового контролю знань ЗВО згідно з робочим та навчальним планом – екзамен.

Трудомісткість:

Загальна кількість годин – 90 год.

Кількість кредитів – 3,0

Форма семестрового контролю – екзамен

Політика навчальної дисципліни

Відвідування занять є обов'язковими. Усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін. За використання телефонів і комп'ютерних засобів без дозволу викладача, порушення дисципліни отримує на занятті 0 балів та зобов'язаний відпрацювати таке заняття.

Письмові роботи перевіряються на наявність плагіату і допускаються до захисту із коректними текстовими запозиченнями у межах встановлених норм. У разі виявлення факту плагіату здобувач вищої освіти отримує за завдання 0 балів і повинен повторно виконати його. Списування під час екзамену заборонені (у т. ч. із використанням мобільних пристроїв). Документи стосовно академічної доброчесності наведені на сторінці АКАДЕМІЧНА ДОБРОЧЕСНІСТЬ ПДАУ: <https://www.pdaa.edu.ua/content/akademichna-dobrochesnist> .

Додаткові матеріали для представлення навчальної дисципліни: презентації, відеоролики, державні стандарти.



Рекомендовані джерела інформації:

1. Баль-Прилипко 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. Технологія мяса и мясных продуктов. Теоретические основы и практические рекомендации : учебник. Київ : Освіта України, 2017. 364 с.
5. Винникова Л. Г. Технологія 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 «Астрая», 2019. С. 244-249. <http://dSPACE.pdaa.edu.ua:8080/handle/123456789/6642>