

**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 Харчові технології  
спеціальність 181 Харчові технології  
галузь знань 18 Виробництво та технології  
освітній ступінь Бакалавр

Розробник  
**Будник Ніна** –  
завідувачка кафедри харчових  
технологій, к.т.н, доцент



Гарант ОПП  
**Будник Ніна** –  
завідувачка кафедри харчових  
технологій, к.т.н, доцент

**Полтава  
2021 р.**

## Опис навчальної дисципліни та інформація про розробника

<b>Назва навчальної дисципліни</b>	<b>ТЕХНОЛОГІЯ М'ЯСА І М'ЯСНИХ ПРОДУКТІВ</b> обов'язкова дисципліна професійної підготовки
<b>Назва структурного підрозділу</b>	 Кафедра харчових технологій
<b>Контактні дані розробників, які залучені до викладання</b>	<i>Викладач: Будник Ніна</i> , кандидат технічних наук, доцент <i>Контакти:</i> ауд. 510, навчальний корпус 5 К  : <a href="mailto:nina0976@ukr.net">nina0976@ukr.net</a> ,  : +380667319895, <i>сторінка викладача:</i> <a href="https://www.pdaa.edu.ua/people/budnik-nina-vasilivna">https://www.pdaa.edu.ua/people/budnik-nina-vasilivna</a>
<b>Рівень вищої освіти</b>	Перший (бакалаврський) рівень
<b>Спеціальність</b>	181 Харчові технології
<b>Попередні умови для вивчення дисципліни</b>	Базові знання з біохімії, основ фахової діяльності, хімії, теоретичних основ харчових виробництв, технічної мікробіології, процесів та апаратів харчових виробництв, основ наукових досліджень
<b>Мова викладання</b>	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, виробництва ковбасних виробів, м'ясних напівфабрикатів та консервів, 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:

<b>Компетентності:</b>	
<b>загальні</b>	<b>фахові</b>
ЗК 1. знання і розуміння предметної області та професійної діяльності; ЗК 2. здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями; ЗК 6. здатність працювати в команді; ЗК 9. уміння розв'язувати поставлені задачі та приймати відповідні обґрунтовані рішення.	ФК 1. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу; ФК 3. Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів, ФК 5. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів; ФК 8. Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач; ФК 12. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію; ФК 15. Здатність визначати та аналізувати нутрієнтний склад продовольчої сировини та враховувати його при розробленні нових та удосконаленні існуючих технологій харчових продуктів.

### **Програмні результати навчання:**

- ПРН 1 Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.
- ПРН 4. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.
- ПРН 5 Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.
- ПРН 7. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.
- ПРН 8. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.
- ПРН 11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).
- ПРН 14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.
- ПРН 17. Організовувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва.
- ПРН 28. Уміти застосовувати знання особливостей нутрієнтного складу сировини при розробленні та удосконаленні технологій харчових продуктів;
- ПРН 29. Вміти розв'язувати проблеми сьогодення галузей харчової промисловості шляхом впровадження новітніх технологій, аналізуючи передумови їх виникнення.

### **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.
- Тема 8. Технологія виробництва напівфабрикатів та виробів з соленого м'яса.
- Тема 9. Технологія виробництва м'ясних консервів.

### **Розподіл навчальної дисципліни за видами занять та годинами навчання**

Елементи характеристики	Денна форма навчання
Рік навчання (шифр курсу)	181 ХТ бд 2021
Семестр	5
Лекції (годин)	28
Лабораторні (годин)	32
Самостійна робота (годин)	90

### **Система нарахування балів**

Накопичування балів з навчальної дисципліни	
види навчальної роботи	максимальна кількість балів
Ведення конспекту лекцій	18,0
Виконання лабораторних робіт та їх захист	32,0
Виконання завдань самостійної роботи	30,0
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 – 150 год.

Кількість кредитів – 5,0

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. 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>

