

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПОЛТАВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
Факультет технології виробництва і переробки продукції тваринництва
Кафедра технологій дрібного тваринництва

СИЛАБУС
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ


ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКТІВ ЗАБОЮ ТВАРИН

Розробник:
Шаферівський Богдан –
доцент кафедри технологій дрібного
тваринництва, к.с.-г.н



Полтава
2021 р.

Опис навчальної дисципліни та інформація про розробника

Назва навчальної дисципліни	ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКТІВ ЗАБОЮ ТВАРИН Факультетська вибіркова дисципліна
Назва структурного підрозділу	 Кафедра технологій дрібного тваринництва
Контактні дані розробників, які залучені до викладання	Викладач: Шаферівський Богдан , к. с.-г. н., Контакти: ауд. 442, навчальний корпус 4 : bogdan.shaferivskiy@pdaa.edu.ua : 0509460837, сторінка викладача: https://www.pdau.edu.ua/people/shaferivskyy-bogdan-sergiyovych
Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський) рівень
Спеціальність	<u>181 Харчові технології</u> <u>204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва</u>
Мова викладання	Державна

Мета вивчення навчальної дисципліни: набуття здобувачами вищої освіти навичок щодо первинної переробки забійних тварин і птиці на м'ясопереробних підприємствах, оцінки якості туш, маркування м'яса, консервування м'яса та первинної обробки субпродуктів, визначення якості м'яса.

Основні завдання навчальної дисципліни: надання здобувачам вищої освіти знань щодо сировинної бази для м'ясопереробних підприємств, правил реалізації та транспортування тварин і птиці на м'ясопереробні підприємства, визначення вгодованості тварин та туш забійних тварин, технологічних схем та операцій переробки тварин і птиці, маркування м'яса, сортового розрубу туш забійних тварин та їх поділу в залежності від вгодованості і термічного стану туш, умов дозрівання та мікробіологічного псування м'яса, методів консервування м'яса, оцінювання якості м'яса, первинної обробки та переробки субпродуктів.

Заплановані результати навчання:

Компетентності:

ФК. Вміння застосовувати правила реалізації та транспортування тварин і птиці на м'ясопереробні підприємства, визначення вгодованості тварин та туш забійних тварин, технологічних схем та операцій переробки тварин і птиці, маркування м'яса, сортового розрубу туш забійних тварин та їх поділу в залежності від вгодованості і термічного стану туш, умов дозрівання та мікробіологічного псування м'яса, методів консервування м'яса, оцінювання якості м'яса, первинної обробки та переробки субпродуктів

Програмні результати навчання:

ПРН. Вміти проводити первинну переробку забійних тварин і птиці на м'ясопереробних підприємствах, оцінку якості туш, маркування м'яса, консервування м'яса та первинної обробки субпродуктів, визначення якості м'яса.

Методи навчання: словесні (лекція, розповідь-пояснення, бесіда), наочні (ілюстрування), практичні (лабораторні роботи, робота з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування), методи самостійної роботи вдома (завдання самостійної роботи), комп'ютерні і мультимедійні методи (використання мультимедійних презентацій).

Програма навчальної дисципліни:

Тема 1. Сировина для переробних підприємств м'ясної промисловості та основні вимоги до неї.

Тема 2. Технологія переробки забійних тварин і птиці.

Тема 3. Сортівий розруб туш тварин та товарне оцінювання їх якості.

Тема 4. Морфологічний склад туші. Дозрівання і мікробіологічне псування м'яса.

Тема 5. Консервування м'яса.

Тема 6. Первинна обробка та переробка субпродуктів.

Тема 7. Харчова і енергетична цінність м'яса. Оцінювання якості м'яса.

Розподіл навчальної дисципліни за видами занять та годинами навчання

Елементи характеристики	Денна форма навчання
	набір 2021 року
Рік навчання (курс)	II
Семестр	III
Лекції (годин)	16
Лабораторні роботи (годин)	24
Самостійна робота (годин)	80

Система нарахування балів

Накопичування балів з навчальної дисципліни	
види навчальної роботи	максимальна кількість балів
Розв'язання завдань під час лабораторних занять	35,0
Поточне опитування	35,0
Виконання завдань самостійної роботи	30,0
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 заліку
90-100	A	зараховано
82-89	B	
74-81	C	
64-73	D	
60-63	E	
35-59	FX	не зараховано з можливістю повторного складання
1-34	F	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

Трудомісткість:

Загальна кількість годин – 120 год.

Кількість кредитів – 4,0

Форма семестрового контролю – залік

Сторінка курсу на платформі Moodle

<https://moodle.pdaa.edu.ua/course/view.php?id=3260>



Інформаційні джерела:

1. Маньковський А.Я., Антонюк Т.А. Технологія продуктів забою тварин: підручник. Київ, 2014. 336 с.
2. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продукції тваринництва / О.М. Якубчак та ін.; за редакцією О.М. Якубчака та В.І. Хоменко. Київ, 2005. 800 с.
3. Технологія продуктів забою: підручник / І.Г. Береза, та ін. Вінниця, 1999. 448 с.
4. Житенко П.В. Технология убоя животных: учебник. Москва, 1984. 237 с.
5. Коваль О.А. Технологія забою та первинної переробки тварин: навч. пос. Київ: 2002. 141 с.
6. Коваль О.А. Технологія обробки субпродуктів: навч. пос. Київ: 2002. 76 с.
7. 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>
8. Про затвердження Правил передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів. 23/10/2008. <http://uazakon.com/big/text592/pg1.htm>
9. При вирішенні питання про вимушений забій необхідно чітко знати хвороби та інші стани організму, при яких забій тварин на м'ясо забороняється. 23/10/2008. <http://www.agroua.net/processing/quality/index.php?docid=5>
10. Про безпечність та якість харчових продуктів. 23/10/2008. <http://uazakon.com/big/text1326/pg4.htm>