

Міністерство освіти і науки України
Сумський національний аграрний університет
Факультет Біолого-технологічний
Кафедра технології кормів і годівлі тварин

Робоча програма (силабус) освітнього компонента

Технологія переробки м'яса
(обов'язковий)

Реалізується в межах освітньої програми

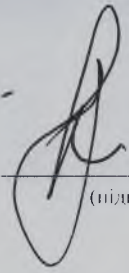
Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва
(назва)

за спеціальністю 204 - Технологія виробництва і переробки продукції
тваринництва

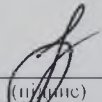
на першому (бакалаврському) рівні вищої освіти

Суми – 2023

Розробник:




Кисельов Олександр Борисович, кандидат с.-г наук доцент
(прізвище, ініціали) (вчений ступінь та звання, посада)

Розглянуто, схвалено та затверджено на засіданні кафедри технології кормів і годівлі тварин (назва кафедри)	протокол від <u>12</u> № <u>0.6.06.2023</u>
	Завідувач кафедри  <u>Опара В.О.</u> (прізвище, ініціали)

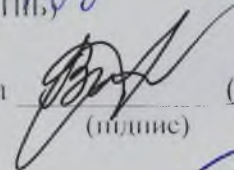
Погоджено:

Гарант освітньої програми



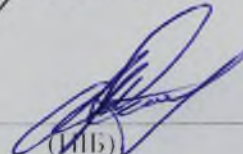
О.Т. Бордунова
(ІПБ)

Декан факультету, де реалізується освітня програма

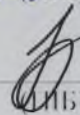


(В.В.Вечорка)
(ІПБ)

Рецензія на робочу програму(додається) надана:

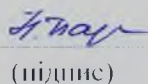


(ІПБ)



(ІПБ)

Методист відділу якості освіти, ліцензування та акредитації



(Татяна Каравейєва)
(ІПБ)

Зареєстровано в електронній базі: дата: 10.07. 2023 р.

Інформація про перегляд робочої програми (силабусу):

Навчальний рік, в якому вносяться зміни	Номер додатку до робочої програми з описом змін	Зміни розглянуто і схвалено		
		Дата та номер протоколу засідання кафедри	Завідувач кафедри	Гарант освітньої програми

1. ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНІЙ КОМПОНЕНТ

1.	Назва ОК	Технологія переробки м'яса							
2.	Факультет/кафедра	Біолого-технологічний, біохімії та біотехнології							
3.	Статус ОК	Обов'язковий							
4.	Програма/Спеціальність (програми), складовою яких є ОК для (заповнюється для обов'язкових ОК)	Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва 204 – Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва							
5.	ОК може бути запропонований для (заповнюється для вибіркових ОК)	-							
6.	Рівень НРК	6 рівень							
7.	Семестр та тривалість вивчення	7 семестр, 15-й тиждень							
8.	Кількість кредитів СКТС	5							
9.	Загальний обсяг годин та їх розподіл 150	Контактна робота(заняття)						Самостійна робота	
		Лекційні		Практичні /семінарські		Лабораторні			
		д	З _{сг}	д	З _{сг}	д	З _{сг}	д	З _{сг}
		30	2	-	-	30	-	90	148
10.	Мова навчання	українська							
11.	Викладач/Координатор освітнього компонента	Кисельов Олександр Борисович							
11.1	Контактна інформація	Доцент кафедри технології кормів і годівлі тварин, гол. корпус аудиторія 322, ел. адреса: oleksandr.kyselov@snau.edu.ua консультації: щовівторка 14 ⁰⁰ -15 ⁰⁰ .							
12.	Загальний опис освітнього компонента	Дисципліна Технологія переробки м'яса надає студентам знання для вмілого вирішення технологічних питань, пов'язаних з первинною переробкою м'ясної сировини та виготовленням м'ясних виробів, на основі теоретичних знань та практичних навичок майбутній фахівець здатен організувати на виробництві переробку сировини за раціональними схемами з метою отримання максимального виходу їстівних частин з найменшими втратами без порушення умов екологічної безпеки. Основні теми, які підлягають вивченню: характеристика м'ясопереробної галузі України, морфологічний та функціонально-технологічні властивості м'яса, поживна цінність м'яса, субпродуктів та жирів, зберігання, консервування м'яса та м'ясних продуктів, характеристика основної сировини для м'ясопродуктів, технологія виготовлення ковбасних виробів. В результаті вивчення освітнього компонента студент буде здатен дати характеристику сучасних технологій виробництва в Україні та за її межами, визначити умови доставки худоби на підприємства м'ясої промисловості, визначати мету процесів забою і розбирання м'ясої сировини, описувати основні технологічні операції							

		та схеми переробки худоби та послідовність їх виконання, спланувати заходи з підготовки до заморожування і розміщення заморожуваних продуктів, дати загальну характеристику ковбасних та солонко-копчених виробів, сформулювати технологічні та санітарні вимоги до м'ясної сировини.
13.	Мета освітнього компонента	Метою викладання навчальної дисципліни є підготовка фахівців, здатних виготовляти високоякісну продукцію згідно з опанованими сучасними технологіями, аналізувати виробничі ситуації, приймати оптимальні рішення, розробляти склад і технологічні особливості виготовлення конкурентноспроможних м'ясних продуктів.
14.	Передумови вивчення ОК, зв'язок з іншими освітніми компонентами ОП	Освітній компонент базується на ОК 4. Інноваційні технології виробництва продукції тваринництва, ОК 6. Інноваційні технології переробки продукції тваринництва, ОК 11. Дослідницька практика. Освітній компонент є основою для ОК 6. Інноваційні технології переробки продукції тваринництва, ОК 11. Дослідницька практика.
15.	Політика академічної доброчесності	<p>Політика академічної доброчесності у СНАУ регулюється Кодексом академічної доброчесності http://docs.snau.edu.ua/documents/education/quality/kodeks_akadem_dobrochesnosti.pdf</p> <p>У відповідності до нього вимоги до студента щодо дотримання академічної доброчесності під час вивчення освітнього компонента наступні:</p> <p>відповідально ставитись до своїх обов'язків, вчасно та добросовісно виконувати завдання, передбачені навчальною програмою; бути присутнім на усіх заняттях; виконувати самостійну роботу; чесно та відповідально готуватись до поточного, модульного та підсумкового контролю; подавати на оцінювання лише самостійно виконану роботу.</p> <p>Є неприйнятним для студента:</p> <p>виявляти нешанобливе та некоректне ставлення до викладача; запізнюватись на заняття та пропускати їх без поважних причин; під час навчального процесу використовувати підказки, роботи інших осіб, телефони; надавати та одержувати допомогу від третіх осіб при проходженні поточного, модульного та підсумкового контролю; отримувати або пропонувати хабар за отримання будь-яких переваг у навчальній діяльності.</p> <p>За порушення правил академічної доброчесності студенти можуть бути притягнуті до наступних форм відповідальності:</p> <ul style="list-style-type: none"> – повторне проходження оцінювання (контрольної роботи, іспиту, заліку тощо); – повторне проходження навчального курсу; – попередження.
16.	Посилання на курс у системі Moodle	https://cdn.snau.edu.ua/moodle/course/view.php?id=3689

2. РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ ТА ЇХ ЗВ'ЯЗОК З ПРОГРАМНИМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ НАВЧАННЯ

Результати навчання за ОК: Після вивчення освітнього компонента студент очікувано буде здатен...»	Програмні результати навчання, на досягнення яких спрямований ОК (вказати номер згідно з нумерацією, наведеною в ОП) ¹		Як оцінюється РНД
	ПРН 8	ПРН 12	
ДРН 1. Оцінити особливості діяльності підприємств м'ясопереробної галузі України	x		Індивідуальне завдання, атестація, підсумковий екзамен
ДРН 2. Провести оцінку морфологічних та функціонально-технологічних властивостей м'яса	x		Індивідуальне завдання, атестація, підсумковий екзамен
ДРН 3. Оцінити поживну цінність м'яса, субпродуктів та жирів.	x		Доповідь з презентацією, атестація, підсумковий екзамен
ДРН 4. Організувати систему зберігання та консервування м'яса та м'ясних продуктів.	x		Індивідуальне завдання, підсумковий екзамен
ДРН 5. Оцінити показники основної сировини для виготовлення м'ясопродуктів		x	Індивідуальне завдання, підсумковий екзамен
ДРН 6. Використовувати технологію виготовлення ковбасних виробів		x	Індивідуальне завдання, підсумковий екзамен

3. ЗМІСТ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА (ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ)

Тема. Перелік питань, що будуть розглянуті в межах теми	Розподіл в межах загального бюджету часу								Рекомендована література
	Аудиторна робота						Самостійна робота		
	Лк		Пз		Лаб.з				
	де п.	заоч.	де п.	заоч.	де п.	заоч.	денн а	заоч.	

<p>Тема 1. Характеристика м'ясопереробної галузі України 1. Особливості діяльності підприємств м'ясопереробної галузі 2. Стан та перспективи розвитку м'ясопереробної галузі України. 3. Класифікація підприємств м'ясопереробної галузі України. 4. Транспортування та приймання на переробку тварин. 5. Вивчення технології оброблення субпродуктів. 6. Ознайомлення з технологією оброблення кишкової сировини.</p>	4	-	-	-	4	-	10	18	1,2,3,4
<p>Тема 2. Морфологічні та функціонально-технологічні властивості м'яса 1. Основні білки м'язової тканини. 2. Будова та хімічний склад м'язової, жирової, кісткової та сполучної тканини. 3. Вивчення технології виробництва харчових тваринних жирів, витоплювання жиру. 4. Технологічні розрахунки в м'ясо-жировому виробництві м'ясної продукції</p>	6	2	-	-	6	-	10	20	7,9,13
<p>Тема 3. Поживна цінність м'яса. 1. Амінокислотний склад м'яса. 2. Харчова та біологічна цінність м'яса. 3. Вплив паротинних факторів на якість м'яса. 4. Характеристика основної сировини для м'ясопродуктів. 5. Визначення технологічних властивостей м'яса забійних тварин і птиці.</p>	4	-	-	-	4	-	10	20	8,9,10,12
<p>Тема 4. Зберігання, консервування м'яса та м'ясних продуктів. 1. Причини несправності м'яса та м'ясних продуктів. 2. Вплив температури на якість м'яса та м'ясних продуктів при зберіганні. 3. Технологія консервування м'яса та м'ясних продуктів. 4. Дослідження способів холодильної обробки сировини і продукції.</p>	6	-	-	-	4	-	20	30	7,8,10,14,15,17,18

Тема 5. Характеристика основної сировини для виготовлення м'ясопродуктів 1. Класифікація м'ясої сировини. 2. Характеристика основної та допоміжної сировини для м'ясопродуктів. 3. Вимоги до основної та допоміжної сировини. 4. Технологічні особливості виготовлення ковбасного фаршу. 5. Дегустаційна оцінка м'ясої сировини	6	-	-	-	6	-	20	30	14,15,17,18
Тема 6. Технологія виготовлення м'ясних виробів 1. Асортимент ковбасних, м'ясних виробів, напівфабрикатів. 2. Характеристика асортиментних груп. 3. Вимоги до якості продукції. 4. Виготовлення варених ковбас, сосисок, сардельок. 5. Виготовлення копчених ковбас. 6. Особливості виготовлення – сиров'ялених ковбас. 7. Визначення показників якості ковбасних виробів	4	-	-	-	4	-	20	30	7,8,10,14,15,17,18
Всього	30	2	-	-	30	-	90	148	

4. МЕТОДИ ВИКЛАДАННЯ ТА НАВЧАННЯ

ДРН	Методи викладання (робота, що буде проведена викладачем під час аудиторних занять, консультацій)	Кількість годин	Методи навчання (які види навчальної діяльності має виконати студент самостійно)	Кількість годин
ДРН 1	Лекція, практична робота, інструктаж .	10	Опрацювання конспекту, літературних джерел, виконання індивідуальної роботи.	10
ДРН 2	Лекція, практична робота, заняття на віварії СНАУ.	10	Опрацювання конспекту, літературних джерел, виконання індивідуальної роботи.	10
ДРН 3	Лекція, презентація, практична робота, виїзне заняття.	* 10	Опрацювання конспекту, літературних джерел, підготовка доповіді з презентацією.	10
ДРН 4	Лекція, презентація, практична робота.	10	Опрацювання конспекту, літературних джерел, виконання індивідуальної роботи.	10
ДРН 5	Лекція, практична робота, перегляд учбових фільмів,	10	Опрацювання конспекту, літературних джерел,	10

	презентація.		виконання індивідуального завдання.	
ДРПІ 6	Лекція, практична робота.	10	Опрацювання конспекту, літературних джерел, виконання індивідуального завдання.	10

5. ОЦІНЮВАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ

5.1. Діагностичне оцінювання (зазначається за потреби)

5.2. Сумативне оцінювання

5.2.1. Для оцінювання очікуваних результатів навчання передбачено

№	Методи сумативного оцінювання	Бали / Вага у загальній оцінці	Дата складання
1.	Індивідуальна робота з Темі 1.	15 балів / 15%	5 семестр, 1-2 тиждень
2.	Індивідуальна розрахункова робота з Темі 2.	10 балів / 10%	5 семестр, 2-3 тиждень
3.	Презентація, доповідь. Темі 3.	10 балів / 10%	5 семестр, 4-5 тиждень
4.	Проміжна атестація: контролюючий тест.	15 балів / 15%	5 семестр, 5-7 тиждень
5.	Індивідуальна розрахункова робота з Темі 4,5	10 балів / 10%	5 семестр, 7-9 тиждень
7.	Індивідуальне завдання з Темі 6.	10 балів / 10%	5 семестр, 10-15 тиждень
8.	Екзамен – тест множинного вибору.	30 балів / 30%	5 семестр, екзаменаційна сесія

5.2.2. Критерії оцінювання

Компонент	Незадовільно	Задовільно	Добре	Відмінно
	<i><9 балів</i>	<i>9-11 балів</i>	<i>12-13 балів</i>	<i>14-15 балів</i>
Індивідуальна робота з Темі 1	Вимоги щодо завдання не виконано	Більшість вимог виконано, але окремі питання розкриті неповністю, студент володіє матеріалом не в повній мірі *	Виконано усі вимоги завдання	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано критичне мислення, вдумливість, запропоновано власне вирішення перспективи розвитку м'ясопереробної галузі України.
	<i><6 балів *</i>	<i>6-7 балів</i>	<i>7-9 балів</i>	<i>9-10 балів</i>
Індивідуальна робота з Темі 2	Вимоги щодо завдання не виконано	Більшість вимог виконано, але окремі питання розкриті неповністю, студент володіє	Виконано усі вимоги завдання	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано глибоке розуміння спеціалізованої області,

		матеріалом не в повній мірі		запропоновано сучасні способи визначення функціонально-технологічних властивостей
Презентація, доповідь. Теми 3	<6 балів	6-8 балів	8-9 балів	9-10 балів
	Вимоги щодо завдання не виконано	Більшість вимог виконано, але окремі питання розкриті неповністю, студент володіє матеріалом не в повній мірі	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано Вільне володіння матеріалом продемонстровано високий рівень знань	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано високу обізнаність у даній темі, зроблені пропозиції щодо поліпшення харчової цінності субпродуктів.
Проміжна атестація	<9 балів	9-12 балів	12-13 балів	13-15 балів
	Менше 6 вірних відповідей на питання тесту	6-7 вірних відповідей на питання тесту	8 вірних відповідей на питання тесту	9-10 вірних відповідей на питання тесту
Індивідуальна робота з Теми 4,5	<6 балів	6-7 балів	7-9 балів	9-10 балів
	Вимоги щодо завдання не виконано	Більшість вимог виконано, але окремі питання розкриті неповністю, студент володіє матеріалом не в повній мірі	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано вільне володіння матеріалом	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано високу обізнаність у даній темі, зроблені пропозиції щодо використання сучасних методів консервування та виготовлення м'ясопродуктів
Індивідуальна розрахункова робота з Теми 6	<6 балів	6-7 балів	7-9 балів	9-10 балів
	Вимоги щодо завдання не виконано	Більшість вимог виконано, але окремі розрахунки відсутні, відсутній аналіз отриманих даних	Виконано усі вимоги завдання	Виконано усі вимоги завдання, чітко інтерпретовано отримані результати, зроблені пропозиції щодо поліпшення показників виготовлення ковбасних виробів.
Екзамен	<18 балів	18-22 балів	22-27 балів	27-30 балів

5.3. Формативне оцінювання:

Для оцінювання поточної прогресу у навчанні та розуміння напрямів подальшого удосконалення передбачено

№	Елементи формативного оцінювання	Дата
1.	Успе опитування після вивчення тем	На наступному практичному занятті після викладення

		матеріалу за темою
2.	Усний зворотній зв'язок від викладача під час роботи над розрахунковим завданням протягом занять	Протягом семестру
3.	Усний зворотній зв'язок від викладача після виконання розрахункового завдання	На наступному занятті після здачі студентом виконаного завдання
4.	Усний зворотній зв'язок від викладача та студентів після презентації завдання	Безпосередньо після завершення презентації

Самооцінювання може використовуватися як елемент сумативного оцінювання, так і формативного оцінювання.

6. НАВЧАЛЬНІ РЕСУРСИ (ЛІТЕРАТУРА)

6.1. Основні джерела

1. Технологія м'яса та м'ясних продуктів: підручник/ М.М. Клименко, Л.Г. Вішнікова, І.Г. Береза та ін. - К.: Вища освіта, 2006. - 630с.
2. Технологія м'яса та м'ясних продуктів : дайджест. Вип. 1. [Електронний ресурс] / Нац. ун-т харч. технол., Наук.-техн. б-ка ; підгот. О. В. Олабоді. – 3-є вид., пероб. та доп. – Київ, 2021. – 18 с.
3. Гончаров, Г.І. Технологія галузі (частина I Технологія первинної переробки худоби, птиці і продуктів забою тварин). Курс лекцій.: / Г.І.Гончаров. - К.: ПУХТ, 2007.-139с.
4. Кишенько П. Технологія м'яса і м'ясопродуктів. Практикум: навч.посіб. / П. Кишенько, В.М. Старцова, Г.І. Гончаров.- К.: ПУХТ, 2010. -367 с.
5. Технологія полуфабрикатів из мяса птицы: ученик / В. В. Гуцин, Б.В.Кулишев, И.И. Маковеев, П.С. Митрофанов. - М.: Колос, 2002. - 200 с.
6. Баль-Прилико Л.В. Технологія зберігання, консервування та переробки м'яса: підручник / - Л.В. Баль-Прилико. - К.: КВІЦ, 2010 - 469 с.
7. Ковбасенко В.М. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології та стандартизації продуктів тваринництва: навчальний посібник. / В.М. Ковбасенко. - Одеса: ТЕС, 2012. - 456 с.
8. Янчева, М.О. Фізико-хімічні та біохімічні основи технології м'яса і м'ясопродуктів: навч. посіб / М.О.Янчева, Л.В.Пешук, О.Б.Дроменко.-К.: ЦУЛ, 2009.-303 с.

6.1.1. Підручники посібник

9. Технологія м'яса та м'ясних продуктів: підручник/ М.М. Клименко, Л.Г. Вішнікова, І.Г. Береза та ін. - К.: Вища освіта, 2006. - 630с.
10. Пешук, Л.В. Основи тваринництва і ветеринарно-санітарна експертиза м'яса та м'ясних продуктів: підручник/Л.В. Пешук. - К.: ЦУЛ, 2011. -400 с.

6.1.2.Методичне забезпечення

- 11.Технологія м'яса і м'ясних продуктів. Методичні вказівки щодо проведення лабораторно-практичних занять та самоїтійної роботи. Суми, 2018 р., 48 с.

6.1.3.Інші джерела

- 12.Пешук, Л.В. Основи тваринництва і ветеринарно-санітарна експертиза м'яса та м'ясних продуктів: підручник/Л.В. Пешук. - К.: ЦУЛ, 2011. -400 с.
- 13.Рогов, И.Д. Общая технология мяса и мясных продуктов: учеб. пособие /И.А.Рогов, А.Г.Забанга, Г.Н.Казюлин. - М.: Колос, 2000. - 367 с.
- 14.Сирохман І.В. Товарознавство м'яса і м'ясних товарів. / підручник / І.В.Сирохман, Т.В. Лозов. - 2-ге видав., переробл. і доп. - К.: Центр учбової літератури, - 2009 - 378 с.
- 15.Сирохман І.В. Товарознавство накувальних матеріалів і тари. /підручник / І.В. Сирохман, В.М. Завгородня.- К.: Центр учбввої літератури, - 2009 - 616 с.

6.2.Додаткові джерела

Інформаційні ресурси:

- <http://www.abelavida.com/shop/agromach>
- <http://www.agro-id.gov.ua>
- <http://www.lol.org.ua>
- <http://www.minagro.gov.ua>
- <http://www.ukragroportal.com>

6.3. Програмне забезпечення

1. Excel.
2. Текстовий редактор Word.
3. Microsoft Office Power Point.