

Міністерство освіти і науки України
Сумський національний аграрний університет
Факультет Біолого-технологічний
Кафедра технології виробництва і переробки продукції тваринництва та
кінології

Робоча програма (силабус) освітнього компонента

ОК 19 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


(підпис)

Анна ШКУРАТ

(прізвище, ініціали)

асистент

(вчений ступінь та звання, посада)

Розглянуто, схвалено та затверджено на засіданні кафедри <u>технології</u> <u>виробництва</u> <u>і переробки</u> <u>продукції</u> <u>тваринництва</u> <u>та кінології</u> (назва кафедри)	протокол від <u>09.06.16</u> № <u>18</u> В.о. завідувача кафедри  _____ (підпис) <u>Людмила</u> БУЛА (прізвище, ініціали)
--	--

Погоджено:

Гарант освітньої програми

(підпис)

Тетяна ЧЕРНЯВСЬКА

(ПИБ)

Декан факультету, де реалізується освітня програма


(підпис)

Вікторія ВЕЧОРКА

(ПИБ)

Рецензія на робочу програму(додається) надана:

Иванов В.В.
(ИИБ)

Чернышева Т. В.
(ПИБ)

Методист відділу якості освіти,
ліцензування та акредитації

А. Ван
(підпис)

Надія БАРАНІК

(ПИБ)

Зареєстровано в електронній базі: дата: 24.06 2026 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 факультет/ кафедра технології виробництва і переробки продукції тваринництва та кінології					
3.	Статус освітнього компонента	Обов'язковий					
4.	Освітня програма/ спеціальність складовою яких є ОК	ОПП «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»/ 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»					
5.	ОК може бути запропонований (для вибіркового ОК)	-					
6.	Рівень НКР	6 рівень					
7.	Семестр та тривалість вивчення	7 семестр (денна ф.), 15 тижнів 9 семестр (заочна ф.)					
8.	Кількість кредитів	5 кредитів ЄКТС, 150 годин					
9.	Загальний обсяг годин	Контактна робота				Самостійна робота	
		Денна ф.н.		Заочна ф.н.			
		Лк	Пз	Лк	Пз	Денна ф.н	Заочна ф.н.
		30	44	10	12		
10.	Мова викладання	Українська					
11.	Викладач/ координатор освітнього компонента	Асистент кафедри технології виробництва і переробки продукції тваринництва та кінології Шкурат Анна Олегівна					
11.1	Контактна інформація	a.shkurat@snau.edu.ua Консультації: Вівторок 11 ⁰⁰ – 12 ¹⁵ , ауд. 320 г					
12.	Загальний опис освітнього компонента	Сприяє підготовці фахівців здатних вміло вирішувати технологічні питання, пов'язані з первинною переробкою м'ясної сировини та виготовленням м'ясних виробів та організовувати 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'ясної промисловості, визначати мету процесів забою і					

		розбирання м'ясної сировини, описувати основні технологічні операції та схеми переробки худоби та послідовність їх виконання, спланувати заходи з підготовки до заморожування і розміщення заморожуваних продуктів, давати загальну характеристику ковбасних та солено-копчених виробів, зформулювати технологічні та санітарні вимоги до м'ясної сировини.
13.	Мета освітнього компонента	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 для вивчення	Освітній компонент базується на ОК 6 Морфологія, фізіологія та біохімія тварин, ОК 11 Розведення с.-г. тварин з основами відтворення, ОК 17 Технологія виробництва продукції птахівництва, ОК 22 Технологія виробництва продукції вівчарства та козівництва, ОК30 Виробнича практика
15.	Політика академічної доброчесності	Політика академічної доброчесності у СНАУ регулюється Кодексом академічної доброчесності. Ознайомитися з ним можна за посиланням: https://lnk.ua/QvQxyK4l6 . В Кодексі зазначено, що за порушення правил академічної доброчесності здобувачі освіти можуть бути притягнуті до таких форм відповідальності: повторне проходження оцінювання (контрольної роботи, заліку, іспиту, тощо); повторне проходження відповідного освітнього компонента; позбавлення академічної стипендії; відрахування з університету. Перевірка кваліфікаційних робіт студентів здійснюється згідно Положення про порядок перевірки академічних та наукових текстів на унікальність в Сумському національному аграрному університеті (https://surl.li/brjetp)
16.	Посилання на Moodle	https://cdn.snau.edu.ua/moodle/course/view.php?id=3689
17.	Ключові слова	м'ясо та м'ясна сировина, первинна обробка м'яса, переробка м'яса, забій тварин, ветеринарно-санітарна експертиза, охолодження та дозрівання м'яса, технологічний процес, біохімічні зміни в м'ясі, якість м'ясної продукції

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 (зазначити номер згідно з нумерацією, наведеною в ОП)		Як оцінюється РНД
	ПРН 1	ПРН 17	
ДРН 1. Визначати та контролювати технологічні параметри переробки м'яса на основних етапах виробництва м'ясної продукції.	x		Виконання лабораторних і практичних робіт. Індивідуальні завдання
ДРН 2. Оцінювати якість і безпечність м'ясної сировини та готової продукції відповідно до встановлених нормативних вимог.	x		Усне опитування
ДРН 3. Обґрунтовувати вибір технологічних режимів і обладнання для виробництва різних видів м'ясної продукції.		x	Доповідь з презентацією, усне опитування
ДРН 4. Виявляти відхилення у технологіях виробництва м'яса та м'ясних продуктів й обґрунтовувати заходи щодо їх усунення та підвищення ефективності виробництва.		x	Виконання лабораторних і практичних робіт, усне опитування

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		
	Денна ф.н.		Заочна ф.н.		Денна ф.н.	Заочна ф.н.	
	Лк	Пз	Лк	Пз			
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.	4	4	2	-	4	12	1,2,4,7
Тема 2. Морфологічний і хімічний склад м'яса і м'ясо продуктів. 1.Поняття про м'ясо. 2.Морфологічний склад м'яса. 3.Вивчення технології оброблення субпродуктів. 4.Ознайомлення з технологією оброблення кишкової сировини.	2	4	-	2	8	12	2,3,4
Тема 3. 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-	4	4	2	-	8	14	2,3,6

жировому виробництві м'ясної продукції							
Тема 4. Поживна цінність м'яса. 1. Амінокислотний склад м'яса. 2. Харчова та біологічна цінність м'яса. 3. Вплив паратипових факторів на якість м'яса. 4. Характеристика основної сировини для м'ясопродуктів. 5. Визначення технологічних властивостей м'яса забійних тварин і птиці.	4	4	2	2	8	14	2,3,4
Тема 5. Зберігання, консервування м'яса та м'ясних продуктів. 1. Причини псування 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.	4	4	2	-	8	14	1,3,4
Тема 6. Асортимент ковбасних виробів. 1. Визначення. Класифікація. 2. Вимоги до якості готової продукції. 3. Аргументація підбору асортименту продукції, що випускається в м'ясопереробних цехах різної потужності. 4. Розділення продукції за сортами. 5. Класифікація м'яса за термічним станом 6. Використання м'ясної сировини з різним рН	2	4	-	2	8	12	1,2,4,6
Тема 7. Характеристика основної та допоміжної сировини для виготовлення м'ясопродуктів 1. Сировина.	4	6	2	-	8	14	

2.Види сировини, що застосовуються для виробництва ковбасних та солено-копчених виробів. 3.Технологічні та санітарні вимоги до сировини. 4.Основна та допоміжна сировина. 5. Технологічні особливості виготовлення ковбасного фаршу. 6. Дегустаційна оцінка м'ясної сировини							
Тема 8. 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 сир'ялених ковбас. 7. Визначення показників якості ковбасних виробів	2	6	-	2	8	12	2,5,6
Тема 9. Дефекти ковбасних виробів. 1.Зміни продукту, спричинені діяльністю тканинних дефектів і мікроорганізмів. 2.Поведінка мікрофлори у процесі сушіння. 3Техніка сушіння. 4.Режим, термін зберігання і реалізації.	2	4	-	2	8	12	1,2,5
Тема 10. Загальна характеристика м'ясних напівфабрикатів. 1.Асортимент продукції. 2.Класифікація напівфабрикатів: натуральні, січені, паніровані. 3.Сортовий	2	4	-	2	8	12	1,2,3,4,5

розруб туш. Вимоги до сировини. 4.Нові види сировини при виготовленні січених напівфабрикатів.							
Всього	30	44	10	12	76	128	

4. МЕТОДИ ВИКЛАДАННЯ ТА НАВЧАННЯ

ДРН	Методи викладання (робота, що буде проведена викладачем <u>під час аудиторних занять, консультацій</u>)	Кількість годин	Методи навчання (які види навчальної діяльності має виконати <u>студент самостійно</u>)	Кількість годин
ДРН 1	Лекція, інструктаж, практичні заняття	22	Опрацювання конспекту, літературних джерел, виконання індивідуального завдання.	24
ДРН 2	Лекція, практична робота, заняття на віварії СНАУ.	16	Опрацювання конспекту, літературних джерел	16
ДРН 3	Лекція, презентація, практична робота, виїзне заняття.	16	Опрацювання конспекту, літературних джерел, підготовка доповіді з презентацією.	16
ДРН 4	Лекція, презентація, практична робота.	20	Опрацювання конспекту, літературних джерел	20
	Разом	74		76

5. ОЦІНЮВАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ

5.2. Сумативне оцінювання

5.2.1. Для оцінювання очікуваних результатів навчання передбачено

№	Методи сумативного оцінювання	Бали/Вага у загальній оцінці	Дата складання
1	Модуль 1:	35/ 35%	8 тиждень
1.1.	Індивідуальне завдання	10	
1.2.	Усне опитування	10	
1.3.	Тестування в Moodle	15	
2	Модуль 2:	35/ 35%	15 тиждень
2.1.	Усне опитування	10	
2.2.	Підготовка презентації, доповідь	10	
2.3.	Тестування в Moodle	15	
3	Іспит	30/30%	
	Разом	100 балів	

5.2.2. Критерії оцінювання

Компонент	Незадовільно	Задовільно	Добре	Відмінно
	<i><5 балів</i>	<i>5-7 балів</i>	<i>7-9 балів</i>	<i>9-10 балів</i>
Індивідуальне завдання	Вимоги щодо завдання не виконано	Більшість Вимог виконано, але відсутній аналіз отриманих даних, або висновок	Виконано усі вимоги завдання	Виконано усі вимоги завдання, продемонстроване критичне мислення, зроблений висновок
	<i><5 балів</i>	<i>5-7 балів</i>	<i>7-9 балів</i>	<i>9-10 балів</i>
Усне опитування	Вимоги щодо завдання не виконано	Більшість вимог не виконано, 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, наведені змістовні висновки
Тестування в Moodle	<i><10 балів</i>	<i>10-12 балів</i>	<i>12-14 бали</i>	<i>14-15 балів</i>
	<i><5 балів</i>	<i>5-7 балів</i>	<i>7-9 балів</i>	<i>9-10 балів</i>
Індивідуальне завдання	Вимоги щодо завдання не виконано	Більшість Вимог виконано, але відсутній аналіз отриманих даних, або висновок	Виконано усі вимоги завдання	Виконано усі вимоги завдання, продемонстроване критичне мислення, зроблений висновок
	<i><5 балів</i>	<i>5-7 балів</i>	<i>7-9 балів</i>	<i>9-10 балів</i>
Підготовка презентації, доповідь	Вимоги щодо завдання не виконано	Більшість вимог не виконано, 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, наведені змістовні висновки
Тестування в Moodle	<i><10 балів</i>	<i>10-12 балів</i>	<i>12-14 бали</i>	<i>14-15 балів</i>
Іспит	<i><19 балів</i>	<i>20-24 балів</i>	<i>25-27 бали</i>	<i>28-30 балів</i>

5.3. Формативне оцінювання:

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

№	Елементи формативного оцінювання	Дата
1.	Усне опитування після вивчення тем	На наступному практичному занятті після викладення матеріалу за темою
2.	Усний зворотний 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.

Шкала оцінювання, що діє в університеті

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою (для екзамену)
90 – 100	A	відмінно
82-89	B	добре
75-81	C	
69-74	D	задовільно
60-68	E	
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання
1-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

6. НАВЧАЛЬНІ РЕСУРСИ

Основна література

Підручники/посібники:

1. Гринчук В. М. Основи технології м'ясної сировини: навч. посіб. / В. М. Гринчук. – Херсон : ХДАУ, 2022. – 212 с.
2. Кондратенко П. С. Перспективи використання нетрадиційної м'ясної сировини у виробництві продуктів харчування : навч. посіб. / П. С. Кондратенко. – Львів : ЛНАУ, 2022. – 154 с.
3. Остапенко Т. В. Технологія переробки м'яса нетрадиційних видів сільсько-господарських тварин : підруч. / Т. В. Остапенко. – Суми : СНАУ, 2023. – 230 с.
4. Мороз, В. О. Санітарна та ветеринарна експертиза м'яса та м'ясних продуктів : навч. посіб. / В. О. Мороз, Л. М. Григор'єва. – Суми : СНАУ, 2022. – 212 с.
5. Сарана В. В., Василів В. П., Бурова З. А., Муштрук М. М., Жеплінська М. М., Слободянюк Н. М. Технологічне обладнання м'ясопереробних підприємств : підручник. – Київ : НУБіП України, 2024. – Ч. 2.

6. Угнівенко А. М., Колісник О. І., Антонюк Т. А. та ін. Виробництво екологічно безпечної продукції скотарства : підручник. – Київ : ЦП «КОМПРИНТ», 2022. – 450 с.

Додаткова література

7. Polysaccharides derived from astragalus membranaceus and glycyrrhiza uralensis improve growth performance of broilers by enhancing intestinal health and modulating gut microbiota
Yingying Qiao ChangzhongLiu YongpengGuo WeiZhang WeibingGuo Kyselov Oleksandr Zhixiang Wang Poultry Science Volume 101, Issue 7, July 2022, 101905

Електронні ресурси:

<https://zakon.rada.gov.ua/>
<https://ips.ligazakon.net/>
<https://agropolit.com/news/>
<http://agrobiznes.org.ua>
<http://webfermer.org.ua>

Нормативно-технічна документація:

8. ДСТУ ISO 22000:2019. Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до організацій харчового ланцюга.

Програмне забезпечення

1. Програмне забезпечення Zoom - платформа для організації відеоконференцій.
2. Програмне забезпечення системи дистанційного навчання Moodle.
3. Інтернет-сервіс онлайн тестуванні та створення вікторин Quizizz.com
4. Текстовий редактор Word.
5. Microsoft Office Power Point.