

МИКОЛАЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФАКУЛЬТЕТ ТЕХНОЛОГІЙ ВИРОБНИЦТВА І ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ
ТВАРИНИЦТВА, СТАНДАРТИЗАЦІЇ ТА БІОТЕХНОЛОГІЇ

Кафедра технології переробки, стандартизації і
сертифікації продукції тваринництва

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Перший проректор

Д. В. Бабенко

Гарант освітньої програми

Т. В. Підпала

« » 2020 р.

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
«Технологія м'яса, м'ясопродуктів та риби»

Галузь знань	18 – «Виробництво та технології»
Спеціальність	181 – «Харчові технології»
Освітньо-наукова програма	Харчові технології
Освітній ступінь	«Бакалавр»
Семестр	6
Форма здобуття освіти	(денна)
Викладачі	Стріха Людмила Олександрівна, кандидат с.-г. наук, доцент, strikha.luda@gmail.com

Розглянуто на засіданні кафедри технології переробки, стандартизації і сертифікації продукції тваринництва

Протокол № 11 від « 20 » 05 2020 року.

Завідувач кафедри

Підпала Т.В.

Схвалено науково-методичною комісією факультету технології виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнології.

Протокол № 10 від « 22 » 05 2020 року.

Голова науково-методичної комісії

Стародубець О.О.

Схвалено на засіданні вченої ради факультету технології виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнології.

Протокол № 10 від « 25 » 05 2020 року.

Голова вченої ради

Миколаїв
2020

Гиль М.І.

1. Призначення навчальної дисципліни	<p>Характеристика підприємств з переробки худоби і птиці, первинна переробка забійних тварин і птиці на м'ясопереробних підприємствах, товарне оцінювання якості туш тварин та їх сортовий розруб, яловичина та телятина у тушах, напівтушах і четвертинах, м'ясо птиці, кролів, склад, харчова, біологічна та енергетична цінність м'яса, консервування м'яса, холодильне оброблення продуктів забою тварин, їх зберігання та транспортування, первинна обробка продуктів забою тварин, вимоги до сировини та готової продукції, асортимент та загальна характеристика окремих груп ковбасних виробів, загальна характеристика технологічних процесів переробки м'яса та субпродуктів, технологічні схеми виготовлення м'ясопродуктів, термічна обробка ковбасних виробів, технологія виготовлення окремих видів ковбас, особливості технологічних операцій при виробництві ковбас, загальна характеристика технологій виробів із свинини, яловичини та баранини, виробництво напівфабрикатів та фасованого м'яса, натуральні напівфабрикати та швидкозаморожені готові страви, продукти швидкого приготування, технологія виготовлення банкових консервів, класифікація консервів за видом сировини, складом, температурою термічної обробки та призначенням, технологія виготовлення натуральних м'ясних та рибних консервів</p>
2. Мета навчальної дисципліни	<p>Підготовка фахівців, здатних виготовляти високоякісну продукцію згідно з опанованими сучасними технологіями, приймати рішення щодо виконання технологічних процесів і розроблення складу і технологій виготовлення м'яса, м'ясопродуктів та риби, ефективного використання технологічних процесів та оптимальних параметрів обробки у галузі харчових технологій. Результатом опанування дисципліни студентами є комплекс знань</p>
3. Компетентності	<p>ФК 14, 28-31, 35.1, 36.1, 37.1</p>
4. Заплановані результати навчальної дисципліни	<p>У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач вищої освіти повинен:</p>

знати:	<p>Технологічні процеси виробництва м'яса фасованого, ковбасних виробів, натуральних м'ясних виробів, консервів, напівфабрикатів, риби, окремі технології та технологічне обладнання для переробки продуктів тваринництва, основи будови, принципу дії технологічних ліній та окремих засобів механізації, обґрунтування вибору і розробки ефективних технологічних схем, заходи з технічної експлуатації обладнання для харчової промисловості</p>								
вміти:	<p>Організувати і вести технологічні процеси виробництва показники складу та властивостей м'ясної сировини, умови та режими технологічної обробки і зберігання продукції, призначення, загальна будова, принцип дії та правила високоекономічного використання технологічного обладнання для при виробництві м'яса, м'ясопродуктів та риби, розробляти технологічний процес виробництва жирів і жирозамінників відповідно до нормативної і технологічної документації; визначати якість сировини, матеріалів і готової продукції</p>								
5. Опис навчальної дисципліни	<table border="1"> <tr> <td>Всього годин/кредитів за навчальним планом, з них:</td> <td>90/3,0</td> </tr> <tr> <td>- лекції</td> <td>40/1,3</td> </tr> <tr> <td>- практичні заняття</td> <td>40/1,3</td> </tr> <tr> <td>- самостійна робота</td> <td>10/0,4</td> </tr> </table>	Всього годин/кредитів за навчальним планом, з них:	90/3,0	- лекції	40/1,3	- практичні заняття	40/1,3	- самостійна робота	10/0,4
Всього годин/кредитів за навчальним планом, з них:	90/3,0								
- лекції	40/1,3								
- практичні заняття	40/1,3								
- самостійна робота	10/0,4								
Календарний план*									
№ з/п	Найменування тем	Розподіл навчального часу, годин							
		лк	лз	сам. робота					
1.	Характеристика підприємств з переробки худоби і птиці. Первинна переробка забійних тварин і птиці на м'ясопереробних підприємствах	2	2	2					
2.	Товарне оцінювання якості туш тварин та їх сортовий розруб	2	2						
3.	Склад, харчова, біологічна та енергетична цінність м'яса	2	2						
4.	Холодильне оброблення продуктів забою тварин, їх зберігання та транспортування	2	2						
5.	Первинна обробка продуктів забою тварин. Обробка субпродуктів	2	2	2					

6.	Вимоги до сировини та готової продукції. Асортимент та загальна характеристика окремих груп ковбасних виробів	2	2	
7.	Загальна характеристика технологічних процесів переробки м'яса та субпродуктів	2	2	
8.	Технологічні схеми виготовлення м'ясопродуктів	2	2	
9.	Термічна обробка ковбасних виробів. Обсмаження (обжарювання), варіння, охолодження, гаряче та холодне копчення, сушіння	2	2	2
10.	Технологія виготовлення окремих видів ковбас. Особливості технологічних операцій при виробництві варених ковбас	2	2	
11.	Технологія виробництва напівкопчених та варено-копчених ковбасних виробів	2	2	
12.	Виробництво ковбасних виробів з м'яса птиці	2	2	
13.	Загальна характеристика технологій виробів із свинини, яловичини та баранини	2	2	2
14.	Технології окремих видів виробів із свинини, яловичини та баранини	2	2	
15.	Виробництво напівфабрикатів та фасованого м'яса. Натуральні напівфабрикати. Напівфабрикати та швидкозаморожені готові страви	2	2	
16.	Напівфабрикати з м'яса птиці. Продукти швидкого приготування. Продукти вакуумування та сублімаційного сушіння	2	2	
17.	Технологія виготовлення банкових консервів. Вимоги до сировини, тари і готової продукції	2	2	2
18.	Технологія виготовлення натуральних м'ясних та рибних консервів	2	2	
19.	Технологічний процес виробництва кормового борошна та технічного і кормового жирів. Оцінка їх якості	2	2	
20.	Підготовка сировини для виробництва рибної продукції. Технологічний процес виробництва	2	2	
Всього		40	40	10
*Примітка. Проведення видів занять здійснюється відповідно до графіку освітнього процесу				
6.	Порядок та критерії оцінювання	Викладач наводить таку інформацію: - усне опитування за темами лекційних і практичних занять; - іспит у вигляді письмових відповідей на питання теоретичного і практичного курсу за всією програмою навчальної дисципліни; - пропущені лекції відпрацьовуються усно і зараховуються, а практичні – після представлення виконаного індивідуального завдання.		
Поточний і підсумковий контроль знань здобувачів вищої освіти				

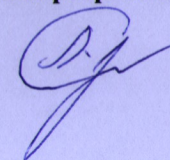
Форма контролю	Кількість заходів	Оцінка		Сума	
		min	max	min	max
1. Аудиторна робота в т.ч.:					
- опитування на практичному занятті	6	3	5	18	30
- тестовий контроль	1	8	10	8	10
2. Самостійна робота в т.ч.:					
- опитування за програмою самостійної роботи	6	1	2	6	12
- виконання індивідуальної, наукової роботи	1	4	8	4	8
Якщо формою підсумкового контролю є екзамен, то					
Разом				36	60
Екзамен				24	40
Разом по дисципліні				60	100
Загальна шкала оцінювання ECTS за результатами курсу					
Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою		для заліку	
		для екзамену, курсової роботи (проєкту), звіту з практики, диференційованого заліку			
90 – 100	A	«5» – відмінно		зараховано	
75 – 89	BC	«4» – добре			
60 – 74	DE	«3» – задовільно			
35 – 59	FX	«2» – незадовільно з можливістю повторного складання		не зараховано з можливістю повторного складання	
1 – 34	F	«2» – незадовільно з обов'язковими повторним вивченням дисципліни		не зараховано з обов'язковими повторним вивченням дисципліни	
7. Політика курсу	Грунтується на засадах академічної доброчесності та дотримання вимог, які зазначені для здобувача вищої освіти при вивченні навчальної дисципліни. Основні принципи проведення занять: - відкритість до нових та неординарних ідей, толерантність, доброзичлива партнерська атмосфера взаєморозуміння та творчого розвитку; - усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін; - різні моделі роботи на заняттях, у тому числі робота над вирішенням завдань дає можливість здобувачам вищої освіти якнайширше розкрити свій власний потенціал, навчитись довіряти своїм партнерам, розвинути навички інтелектуальної роботи в команді;				

	<p>- курс передбачає інтенсивне використання мобільних технологій навчання, що дає можливість здобувачам вищої освіти та викладачеві спілкуватись один з одним у будь-який зручний для них час, а для здобувачів вищої освіти, які відсутні на заняттях, отримати необхідну навчальну інформацію та представити виконані завдання;</p> <p>- протягом усього курсу активно розвиваються автономні навички здобувачів вищої освіти, які можуть підготувати додаткову інформацію за темою.</p>
8. Інформаційні джерела	<ol style="list-style-type: none"> 1. Віннікова Л.Г. Теорія і практика переробки м'яса / Л.Г. Віннікова – Ізмаїл: СМІЛ, 2013. – С. 81-95. 2. Зонин В.Г. Современное производство колбасных и солено-копченых изделий / В.Г. Зонин – СПб.: Профессия. – 2016. – С. 32-33. 3. Івашов В.І. Технологічне обладнання підприємств м'ясної промисловості. Частина 1. Устаткування для забою і первинної обробки. – М.: Колос, 2015. – 552 с. 4. Машины и оборудования для цехов и предприятий малой мощности по переработке с.-х. сырья. Каталог 4.1 (раздел I-IV) 5. Машины та обладнання переробних виробництв: навч. посібник для студ. вузів / О.В. Дацишин [та ін.]; за ред. О.В. Дацишина. – К.: Вища освіта, 2014. – 159 с. 6. Механічні процеси і обладнання переробного та харчового виробництва: навч. посібник / П.С. Берник [та ін.]. – Львів: Львівська політехніка, 2013. – 336 с. 7. Обладнання підприємств переробної та харчової промисловості: підручник / Мирончук В. Г., Гулий І. С., Пушанко М. М. [та ін.]; за ред. В. Г. Мирончука. – Вінниця: Нова книга, 2017. – 648 с. 8. Розрахунки обладнання підприємств переробної і харчової промисловості. Навчальний посібник / В. Г. Мирончук, Л. О. Орлов, А. І. Українець [та ін.]. – Вінниця: Нова книга, 2016. – 288 с. 9. Технологічне обладнання для переробки продукції тваринництва: навч. посіб. / О.В. Гвоздев, Ф. Ю. Ялпачик, Ю. П. Рогач [та ін.]; за ред. к. т. н. О.В. Гвоздева. – Суми: Видавництво "Довкілля", 2016. – 420 с. 10. Теплообмінні процеси та обладнання переробного та харчового виробництва: навчальний посібник / І.П. Паламарчук [та ін.]. – Львів: Видавництво "Бескид Біт", 2017. – 368 с. 11. Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства / Учебник для вузов. – М.: Дели

	<p>Принт – 2016.</p> <p>12. Сарафанова Л. А. Применение пищевых добавок в переработке мяса / Л. А.Сарафанова – СПб.: Профессия, 2017. – 256 с.</p> <p>13. Шепелев А.Ф. Товароведение и экспертиза мяса и мясных товаров / А.Ф. Шепелев, О.И. Кожухова, А.С. Туров – Ростов: МарТ, 2015. – 192 с.</p>
9. Інтеграція здобувачів вищої освіти з особливими освітніми потребами	<p>Застосовуються електронні варіанти курсу лекцій, практичних занять та індивідуальних завдань, що враховують потреби та індивідуальні можливості (https://moodle.mnau.edu)</p>
10. Доступ до матеріалів навчання	<p>Робоча програма дисципліни (https://www.mnau.edu.ua/files/faculty/tvpptsb/rp/rp_ist_rozv_zo_otehnii.pdf), її силабус (https://www.mnau.edu.ua/faculty-tvpptsb/kaf-tpsspt/) та навчально-методичний комплекс дисципліни (https://moodle.mnau.edu.ua/course/view.php?id=1511) з необхідним його накопиченням розташовано на офіційному сайті Миколаївського національного аграрного університету (https://www.mnau.edu.ua/)</p>

Силабус навчальної дисципліни розроблено:

Доцент



Л.О. Стріха