

МИКОЛАЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФАКУЛЬТЕТ ТЕХНОЛОГІЙ ВИРОБНИЦТВА І ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ
ТВАРИННИЦТВА, СТАНДАРТИЗАЦІЇ ТА БІОТЕХНОЛОГІЇ
КАФЕДРА ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ ТВАРИННИЦТВА
ТА ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Перший проректор

Дмитро БАБЕНКО

« 06 » 2024 р.

Гарант освітньої програми

Олена ПЕТРОВА

« 06 » 2024 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-й
Форма здобуття освіти	(денна)
Викладачі	Олена ПЕТРОВА, кандидат с.-г. наук, доцент, petrova@mnau.edu.ua Тетяна ОЛІЙНИЧЕНКО, асистентка кафедри, tataol3299@gmail.com

Розглянуто на засіданні кафедри переробки продукції тваринництва та харчових технологій

Протокол № 14 від «17» 06 2024 року

Завідувач кафедри

Олена ПЕТРОВА

Схвалено науково-методичною комісією факультету технологій виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнологій.

Протокол №11 від « 24 » 06 2024 року

Голова науково-методичної комісії

Галина КАЛИНИЧЕНКО

Схвалено на засіданні вченої ради факультету технологій виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнологій.

Протокол № 13 від « 25 » 06 2024 року

Голова вченої ради

Михайло ГИЛЬ

Миколаїв

2024

Технологія м'яса, м'ясопродуктів та риби» Петрова О.І.

Олійниченко Т. В.

Ваша

**1. Призначення
навчальної дисципліни**

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 чвертинах, 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

**2. Мета навчальної
дисципліни**

Надання наукових основ теоретичних та практичних проблем у технології виробництва м'яса, м'ясопродуктів та риби, ефективного використання технологічних процесів та оптимальних параметрів їх проведення із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування, розв'язання практичних завдань при виробництві продукції.

<p>3. Компетентності</p>	<p>Спеціальні (фахові) компетентності: ФК19. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів. Програмні результати навчання: ПРН01. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій; ПРН07. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування; ПРН08. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.</p>
<p>4. Заплановані результати навчальної дисципліни</p>	<p>У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач вищої освіти повинен:</p>
<p>знати:</p>	<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:	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		
5. Опис навчальної дисципліни		Всього годин/кредитів за навчальним планом, з них: - лекції - практичні заняття - самостійна робота	120/4,0	38/1,3 38/1,3 44/1,4
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	2
3.	Склад, харчова, біологічна та енергетична цінність м'яса	2	2	2
4.	Холодильне оброблення продуктів забою тварин, їх зберігання та транспортування	2	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	2
7.	Загальна характеристика технологічних процесів переробки м'яса та субпродуктів	2	2	4
8.	Технологічні схеми виготовлення м'ясопродуктів	2	2	4
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	2
11.	Технологія виробництва напівкопчених та варено-копчених ковбасних виробів	2	2	2
12.	Виробництво ковбасних виробів з м'яса птиці	2	2	4
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	2
15.	Виробництво напівфабрикатів та фасованого м'яса. Натуральні напівфабрикати. Напівфабрикати та швидкозаморожені готові страви	2	2	2
16.	Напівфабрикати з м'яса птиці. Продукти швидкого приготування. Продукти вакуумування та сублимаційного сушіння	2	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	4
19.	Технологічний процес виробництва кормового борошна та технічного і кормового жирів. Оцінка їх якості Підготовка сировини для виробництва рибної продукції. Технологічний процес виробництва	2	2	*
Всього		38	38	44

* 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 віопрацьовуються усно і заносяться, а практичні - після представлення виконаного індивідуального завдання.			
		Поточний і підсумковий контроль знань здобувачів вищої освіти			
Форма контролю		Кількість заходів	Оцінка		Сума
			min	max	min I max

1. Аудиторна робота в т.ч.:						
- опитування на практичному занятті -		6	3	5	18	30
гестовий контроль		1	8	10	8	
2. Самостійна робота в т.ч.: опитування за програмою						12 8
самостійної роботи		6	1	2	6	
- виконання індивідуальної, наукової роботи		1	4	8	4	
<i>Якщо формою підсумкового контролю є екзамен, то</i>						
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 екзамену, курсової роботи (проєкту), звіту з практики, диференційованого заліку		для заліку		
90-100	A	«5» - відмінно		зараховано		
82-89	B	«4» - добре				
75-81	C					
64-74	D					
60-63	E	«3» - задовільно		не зараховано з можливістю повторного складання		
35-59	FX	«2» — незадовільно 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		<p>Грунтується на засадах академічної доброчесності та дотримання вимог, які зазначені для здобування вищої освіти при вивченні навчальної дисципліни. Основні принципи проведення занять:</p> <ul style="list-style-type: none"> - відкритість до нових та неординарних ідей, толерантність, доброзичлива партнерська атмосфера взаєморозуміння та творчого розвитку; - усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін; 				

	<p>- різні моделі робота 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> <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>
<p>8. Інформаційні джерела</p>	<p style="text-align: center;">Базова література</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Янчева М.О., Пешук Л.В., Гащук О.І., Технологія м'ясопродуктів з нетрадиційної м'ясної сировини. К. : Центр навчальної літератури. 2017. 296 с. 2. Перцевий Ф.В. Промислові технології переробки м'яса, молока та риби. К. : Інкос, 2016, 340 с. 3. Пешук Л.В. Технологія переробки вторинних продуктів м'ясної галузі, К. : Центр навчальної літератури, 2019, 368 с. 4. Янчева М.О., Пешук Л.В., Дроменко О.Є. Фізико-хімічні та біохімічні основи технології м'яса і м'ясних продуктів. К. : Центр навчальної літератури, 2017, 304 с. 5. Оніщенко В.І. Технологія та товарознавство ковбасних оболонок. К. : Видавництво Університетська книга, 2015, 224 с. <p style="text-align: center;">Допоміжна література</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Загальна технологія харчових виробництв. Навчальний посібник / А.А. Дубіна, Ю.М. Хацкевіч, Т.М. Попова, С.О. Ленерт. Х.: ХДУХТ, 2016.497 с. 2. Технологічні комплекси харчових виробництв. Навчальний посібник / В.І. Теличкун,

	<p>О.М. Гавва, Ю.С. Теличкун, О.О. Губеня, М.Г. Цесик, О.М. епелюк. К.: Сталь, 2017. 456 с.</p> <p>Законодавчо-нормативні акти</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ДСТУ 4436:2005. Ковбаси варені, сосиски, сардельки, хліби м'ясні. Загальні технічні умови. Київ : Держспоживстандарт України, 2006. 17 с. 2. ДСТУ 4435:2005. Ковбаси напівкопчені. Загальні технічні умови. Київ : Держспоживстандарт України, 2006. 15 с. 3. ДСТУ 4591:2006. Ковбаси варено-копчені. Загальні технічні умови. Київ : Держспоживстандарт України, 2007. 19 с. 4. ДСТУ 4427:2005. Ковбаси сирокоччені та сиров'ялені. Загальні технічні умови. Київ : Держспоживстандарт України, 2006. 22 с. 5. ДСТУ 4334:2004. Ковбаси кров'яні. Загальні технічні умови. Київ : Держспоживстандарт України, 2005. 18 с. 6. ДСТУ 4668:2006. Продукти зі свинини варені, копчено-варені, копчено-запечені, запечені, смажені, сирокоччені. Загальні технічні умови. Київ : Держспоживстандарт України, 2007. 24 с.
9. Інтеграція здобувачів вищої освіти 3 особливими освітніми потребами	Застосовуються електронні варіанти курсу лекцій, практичних занять та індивідуальних завдань, що враховують потреби та індивідуальні можливості (https://moodle.mnau.edu)
10. Доступ до матеріалів навчання	Робоча програма дисципліни (https://www.mnau.edu.ua/files/faculty/tvpptsb/rp/rp_ist_rozv_zootehnii.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/)

Силабус навчальної дисципліни розроблено:

асистентка кафедри

 Тетяна ОЛІЙНИЧЕНКО

Завідувач кафедри

 Олена ПЕТРОВА

Технологія м'яса, м'ясопродуктів та риби». Петрова О.І.
Олійниченко Т.В.

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
МИКОЛАЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ФАКУЛЬТЕТ ТЕХНОЛОГІЙ ВИРОБНИЦТВА І ПЕРЕРОБКИ
ПРОДУКЦІЇ ТВАРИННИЦТВА, СТАНДАРТИЗАЦІЇ ТА
БІОТЕХНОЛОГІЇ

КАФЕДРА ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ ТВАРИННИЦТВА
ТА ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

«ПОГОДЖЕНО»

Декан факультету ТВППТСБ
Михайло ГИЛЬ

“ 15 ” _____ 2024 р.

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Перший проректор
Дмитро БАБЕНКО

_____ 2024 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА З НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
«ТЕХНОЛОГІЯ М'ЯСА, М'ЯСОПРОДУКТІВ ТА РИБИ»

освітньо-професійна програма
«Харчові технології»

для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
3-го року очної (денної) форми навчання
на 2024-2025 навчальний рік

Освітній ступінь – Бакалавр
Галузь знань 18 «Виробництво та технології»
Спеціальність 181 «Харчові технології»
Мова викладання – українська

Миколаїв
2024

Бабенко

Програма відповідає вимогам Освітньо-професійної програми підготовки здобувачів вищої освіти «Харчові технології», затвердженою Вченою радою Миколаївського національного аграрного університету 22.02.2022 р. (протокол №7), чинної згідно наказу по університету №37-О від 14.03.2022 р.

Розробник програми: Петрова О.І., кандидат с-г наук, доцент кафедри переробки продукції тваринництва та харчових технологій, Олійниченко Т.В., асистентка кафедри переробки продукції тваринництва та харчових технологій, Миколаївський національний аграрний університет.

Програма розглянута на засіданні кафедри переробки продукції тваринництва та харчових технологій МНАУ протокол № 14 від 17 06 2024 року.

Завідувач кафедри
канд. с.-г. наук, доцент

Олена ПЕТРОВА

Схвалено науково-методичною комісією факультету технології виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнології МНАУ протокол № 11 від 24.06.2024 року.

Голова науково-методичної комісії
канд. с.-г. наук, доцент

Галина КАЛИНИЧЕНКО

1. Анотація

Викладено питання щодо технології виробництва м'яса фасованого, ковбасних виробів, натуральних м'ясних виробів, консервів, напівфабрикатів, риби та обґрунтування використання певних параметрів та режимів технологічних процесів.

Annotation

The question of the technology of production of meat of packaged, sausage products, natural meat products, canned goods, semi-finished products, fish and the justification of using certain parameters and modes of technological processes.

2. Опис навчальної дисципліни

«ТЕХНОЛОГІЯ М'ЯСА, М'ЯСОПРОДУКТІВ ТА РИБИ»

Галузь знань **18 «Виробництво та технології»**

Спеціальність **181 «Харчові технології»**

Освітній ступінь **Бакалавр**

Обов'язкова (вибіркова) компонента **Обов'язкова**

Семестр **VI-й**

Кількість кредитів ECTS **4,0**

Кількість модулів **1**

Кількість змістовних модулів **3**

Загальна кількість годин **120**

Види навчальної діяльності та види навчальних занять, обсяг годин

та кредитів:

Лекції **38**

Практичні (лабораторні, семінарські) заняття **38**

Консультації -

Самостійна робота **44**

Форма підсумкова контрольного заходу **курсова робота, іспит**

3. Мета вивчення навчальної дисципліни

Мета дисципліни: надання наукових основ виробництва м'яса, м'ясопродуктів та риби, ефективного використання технологічних процесів та оптимальних параметрів обробки у галузі харчових технологій, розв'язання практичних питань при виробництві продукції.

Завдання дисципліни: набуття навичок обґрунтування вибору певних параметрів, операцій технологічних процесів та обладнання в галузі виробництва м'яса, м'ясопродуктів та риби, структуру технологічних схем виробництва підприємств харчової промисловості; будову та властивості об'єктів обробки, якими є м'ясо тварин, птиці і риби; принцип дії, будову та основні прийоми регулювання обладнання м'ясної та рибної промисловості; сутність процесів виробництва м'ясних продуктів та риби у зв'язку з показниками якості вихідної продукції; виконувати підбір необхідного обладнання, послідовність процесу виробництва готової продукції у галузі

харчових технологій.

Предмет дисципліни: 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.

Об'єкт дисципліни: Об'єкт дисципліни: 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.

Інтегральні компетентності:

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій.

Спеціальні (фахові) компетентності:

ФК19. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.

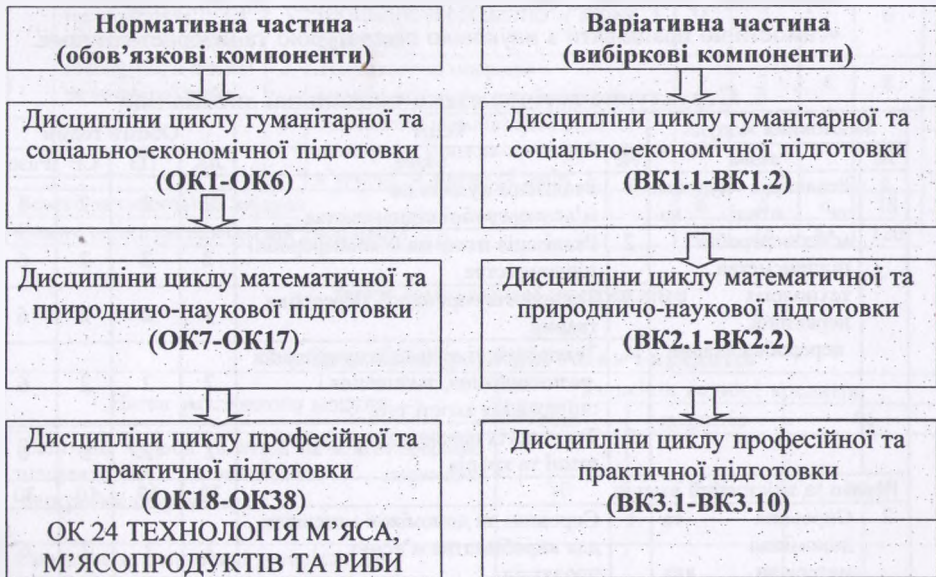
Програмні результати навчання:

ПРН01. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій;

ПРН07. Організувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування;

ПРН08. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.

4. Місце дисципліни у структурі навчальних дисциплін



5. Передумови для вивчення дисципліни

Навчальна дисципліна ґрунтується на підставі дисциплін, що вивчаються протягом 1, 2 та 3-го курсів: «Загальна та неорганічна хімія», «Органічна хімія», «Харчова хімія», «Загальні технології харчової промисловості».

При повному опануванні дисципліни здобувач

повинен знати:

- стан та перспективи розвитку м'ясної промисловості України;
- функціонально-технологічні властивості м'яса;
- економічну ефективність виробництва м'ясних та рибних продуктів;
- розробляти нові та удосконалювати існуючі технології виробництва м'ясних та рибних продуктів;
- здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва;
- особливості технологічного процесу виробництва м'ясних та рибних продуктів сучасного асортименту;
- технологію виробництва ковбасних виробів, натуральних м'ясних виробів, напівфабрикатів, консервів, рибної продукції;
- вимоги до якості готової продукції;

повинен вміти:

- розробляти або удосконалювати технології м'ясних та рибних продуктів підвищеної харчової цінності;

- управляти технологічними процесами виробництва м'ясних та рибних продуктів;
- проводити розрахунок технологічного процесу виробництва;
- самостійно працювати з науковою літературою та інтернет-сайтами.

6. Структурно-логічна схема навчальної дисципліни

Змістовний модуль		Теми		Обсяги годин			
№	назва	№	назва	ЛК	ПЗ	СР	Разом
1	Реалізація худоби та птиці на м'ясопереробні підприємства, технологія первинної переробки тварин	1	Реалізація худоби на м'ясопереробні підприємства	2	2	2	6
		2	Реалізація птиці на м'ясопереробні підприємства	2	2	2	6
		3	Технологія первинної переробки тварин	2	2	2	6
		4	Технологічні операції: нутрування розпилювання, зачищення і оцінювання якості туш	2	2	2	6
		5	Технологія первинної переробки птиці та кролів	2	2	2	6
Всього за змістовний модуль				10	10	10	30
2	Сировина та допоміжні матеріали для виробництва м'ясних продуктів, основи технології ковбасних виробів	1	Сировина та допоміжні матеріали для виробництва м'ясних продуктів	2	2	2	6
		2	Основи технології ковбасних виробів	2	2	4	8
		3	Термічна обробка ковбасних виробів	2	2	4	8
		4	Контроль якості ковбасних виробів	2	2	2	6
Всього за змістовний модуль				8	8	12	28
3	Технологія виробництва окремих видів ковбасних виробів, натуральних м'ясних виробів та напівфабрикатів	1	Особливості виробництва окремих видів ковбас, варені ковбаси, сосиски і сардельки	2	2	2	6
		2	Технологія виробництва фаршированих та запечених ковбасних виробів	2	2	2	6
		3	Технологія виробництва, кров'яних ковбас, м'ясних холодців та зельців	2	2	4	8
		4	Технологія виробництва напівкопчених, смажених, варено-копчених та сирокочених ковбас	2	2	2	6
		5	Технологія виготовлення натуральних м'ясних виробів із свинини	2	2	2	6
		6	Технологія виробництва продуктів із яловичини, вимоги до якості натуральних м'ясних виробів	2	2	2	6
		7	Технологія виробництва напівфабрикатів	2	2	2	6

Всього за змістовний модуль			14	14	16	44	
4	Технологія виробництва м'ясних і рибних консервів, в'яленої та копченої риби	1	Класифікація та особливості технології виробництва м'ясних консервів	2	2	2	6
		2	Технологічні операції виробництва м'ясних консервів	2	2	4	8
		3	Технологія виробництва рибних консервів. Технологія виробництва в'яленої та копченої риби	2	2	-	4
Всього за змістовний модуль			6	6	6	18	
Всього годин по навчальній дисципліні			38	38	44	120	

7. Зміст навчальної дисципліни

7.1. Загальний розподіл годин і кредитів

Назва змістовного модуля	Кількість годин і кредитів		
	год.	кредитів	%
Реалізація худоби та птиці на м'ясопереробні підприємства, технологія первинної переробки тварин	30	1,0	25,0
Сировина та допоміжні матеріали для виробництва м'ясних продуктів, основи технології ковбасних виробів	28	0,93	23,3
Технологія виробництва окремих видів ковбасних виробів, натуральних м'ясних виробів та напівфабрикатів	44	1,47	36,7
Технологія виробництва м'ясних і рибних консервів, в'яленої та копченої риби	18	0,60	15,0
Всього	120	4,0	100,0

7.2. Склад, обсяг і терміни виконання змістовних модулів

Назва змістовного модуля	Кількість годин	Термін виконання
Реалізація худоби та птиці на м'ясопереробні підприємства, технологія первинної переробки тварин	30	Відповідно до семестрового навчального плану та графіку навчального процесу
Сировина та допоміжні матеріали для виробництва м'ясних продуктів, основи технології ковбасних виробів	28	
Технологія виробництва окремих видів ковбасних виробів, натуральних м'ясних виробів та напівфабрикатів	44	
Технологія виробництва м'ясних і рибних консервів, в'яленої та копченої риби	18	
Всього	120	x

7.3. Перелік та короткий зміст лекцій

ЗМІСТОВНИЙ МОДУЛЬ 1

Реалізація худоби та птиці на м'ясопереробні підприємства, технологія первинної переробки тварин

Тема 1. Реалізація худоби на м'ясопереробні підприємства

Реалізація худоби на м'ясопереробні підприємства, супровідна документація

Keywords: slaughter, enterprise, cattle, poultry, meat, stunning, bleeding, skin, organs, p eating, cleaning.

Тема 2. Реалізація птиці на м'ясопереробні підприємства

Транспортування та реалізація птиці на м'ясопереробні підприємства

Keywords: slaughter, enterprise, cattle, poultry, meat, stunning, bleeding, skin, organs, p eating, cleaning.

Тема 3. Технологія первинної переробки тварин

Технологія первинної переробки тварин, технологічні операції: оглушення, знекровлення, знімання шкури

Keywords: beef, veal, carcass, half-carcass, meat, lamb, labeling.

Тема 4. Технологічні операції: нутрування, розпилювання, зачищення і оцінювання якості туш

Технологія первинної переробки тварин, технологічні операції: нутрування, розпилювання, зачищення і оцінювання якості туш

Keywords: canning, refrigerator, food, slaughter, animal, storage.

Тема 5. Технологія первинної переробки птиці та кролів

Технологія первинної переробки птиці, технологія первинної переробки кролів

Keywords: by-products, fat, raw materials, properties, blood, semi-finished products, leather

ЗМІСТОВНИЙ МОДУЛЬ 2

Сировина та допоміжні матеріали для виробництва м'ясних продуктів, основи технології ковбасних виробів

Тема 1. Сировина та допоміжні матеріали для виробництва м'ясних продуктів

Сировина та допоміжні матеріали для виробництва м'ясних продуктів, характеристика основної сировини, допоміжна сировина, посолочні інгредієнти та добавки

Keywords: meat, industry, requirements, raw materials, finished products, assortment, characteristics, sausages, equipment.

Тема 2. Основи технології ковбасних виробів

Основи технології ковбасних виробів, підготовка сировини для ковбасного виробництва

Keywords: technology, equipment, process, meat, pickles, coloring, minced meat.

Тема 3. Термічна обробка ковбасних виробів

Термічна обробка різних видів ковбасних виробів

Keywords: equipment, technology, process, mechanics, meat, products, crushing, raw materials.

Тема 4. Контроль якості ковбасних виробів

Контроль якості ковбасних виробів, приймання, пакування та зберігання ковбасних виробів, вади ковбасних виробів та причини, що їх викликають

Keywords: mixing, forming, equipment, technology, process, minced meat, meat, products, cooking, roasting, smoking.

ЗМІСТОВНИЙ МОДУЛЬ 3

Технологія виробництва окремих видів ковбасних виробів, натуральних м'ясних виробів та напівфабрикатів

Тема 1. Особливості виробництва окремих видів ковбас, варені ковбаси, сосиски і сардельки

Keywords: equipment, technology, production, meat, canned goods, semi-finished products, packaging, storage

Тема 2. Технологія виробництва фаршированих та запечених ковбасних виробів

Технологія виробництва фаршированих ковбас ручного способу формування та запечених ковбасних виробів

Keywords: production, individual, types, sausages, features, technology, production, sausage.

Тема 3. Технологія виробництва кров'яних ковбас, м'ясних холодців та зельців

Особливості технології виробництва кров'яних ковбасних виробів, м'ясних холодців та зельців

Keywords: production, uncooked, sausages, half-dried, smoked, meat, poultry.

Тема 4. Технологія виробництва напівкопчених, смажених, варенокопчених та сирокочених ковбас

Технологічні операції та параметри процесу виробництва напівкопчених та смажених ковбас, варенокопчених та сирокочених ковбас

Keywords: characteristics, technology, products, pork, beef, lamb.

Тема 5. Технологія виготовлення натуральних м'ясних виробів із свинини та баранини

Виготовлення натуральних м'ясних виробів, технологія виробництва продуктів із свинини

Keywords: technology, types, products, pork, beef, lamb, ham, roll, pork, ham.

Тема 6. Технологія виробництва продуктів із яловичини, вимоги до якості натуральних м'ясних виробів

Технологія виробництва продуктів із яловичини, вимоги до якості натуральних м'ясних виробів

Keywords: semi-finished products, packaged, meat, by-products, natural, breaded, marinated, chopped

Тема 7. Технологія виробництва напівфабрикатів

Виробництво напівфабрикатів, натуральні напівфабрикати, січені напівфабрикати, збільшення тривалості зберігання напівфабрикатів

Keywords: meat, poultry, product, cooking, vacuum, drying.

ЗМІСТОВНИЙ МОДУЛЬ 4

Технологія виробництва м'ясних і рибних консервів, в'яленої та копченої риби

Тема 1. Особливості технології виробництва м'ясних консервів

Технологія виробництва м'ясних консервів, загальні вимоги до м'ясних консервів, сировина для м'ясних консервів

Keywords: technology, production, canned goods, classification, raw materials, composition, temperature.

Тема 2. Технологія виробництва м'ясних консервів

Технологічний процес виробництва м'ясних консервів, теплова обробка консервів, тара і вимоги до неї, виробництво консервов для дитячого та дієтичного харчування

Keywords: technology, production, natural, meat, fish, canned food.

Тема 3. Технологія виробництва рибних консервів

Особливості технології виробництва рибних консервів, визначення якісних показників консервів

Keywords: technology, process, production, flour, fat, quality.

Тема 4. Технологія виробництва в'яленої та копченої риби

Технологія виробництва в'яленої та копченої риби, параметри технологічного процесу

Keywords: .preparation, raw materials, production, fish, production, process.

7.4. Перелік та план лабораторних занять

Назва змістовного модуля/тема	Обсяг годин	Форма контролю
Змістовний модуль 1. Реалізація худоби та птиці на м'ясопереробні підприємства, технологія первинної переробки тварин	10	x
1. Визначення забійної маси великої і дрібної рогатої худоби	2	Тестове опитування. Індивідуальна робота
2. Визначення забійної маси свиней	2	Тестове опитування Індивідуальна робота
3. Визначення маси субпродуктів при забої худоби і свиней	2	Тестове опитування. Індивідуальна робота
4. Визначення маси оброблених субпродуктів та кишечних фабрикатів	2	Тестове опитування Індивідуальна робота
5. Визначення виробничої потужності та маси продуктів забою при переробці птиці	2	Тестове опитування Модульна контрольна робота
Змістовний модуль 2. Сировина та допоміжні матеріали для виробництва м'ясних продуктів, основи технології ковбасних виробів	8	x

Назва змістовного модуля/тема	Обсяг годин	Форма контролю
1. Ознайомлення з технологічними процесами переробки сировини	2	Тестове опитування. Індивідуальна робота
2. Визначення маси сировини після процесів обвалювання і жилкування м'яса	2	Тестове опитування. Індивідуальна робота
3. Приготування фаршу різних видів ковбасних виробів	2	Тестове опитування. Індивідуальна робота
4. Технологія виробництва ковбасних виробів	2	Тестове опитування Модульна контрольна робота
Змістовний модуль 3. Технологія виробництва окремих видів ковбасних виробів, натуральних м'ясних виробів та напівфабрикатів	12	x
1. Технологія та розрахунок витрат сировини для виробництва варених, напівкопчених та варено-копчених ковбас	2	Тестове опитування. Індивідуальна робота.
2. Оцінка показників якості ковбасних виробів	2	Тестове опитування
3. Технологічні схеми виробництва натуральних м'ясних продуктів	2	Тестове опитування Модульна контрольна робота
4. Розрахунок технологічного процесу виготовлення натуральних м'ясних продуктів	2	Тестове опитування. Індивідуальна робота.
5. Оцінка якості солоно-копчених продуктів	2	Тестове опитування. Індивідуальна робота
6. Технологія соління та приготування розсолів. Оцінка якості м'ясних напівфабрикатів. Розрахунок виходу напівфабрикатів та фасованого м'яса	2	Тестове опитування. Індивідуальна робота Модульна контрольна робота
Змістовний модуль 4. Технологія виробництва м'ясних і рибних консервів, в'яленої та копченої риби	8	x
1. Технологічні схеми виробництва консервів	2	Тестове опитування. Індивідуальна робота.
2. Розрахунок технологічного процесу виготовлення м'ясних консервів. Аналіз параметрів технологічного процесу для виготовлення м'ясних консервів. Оцінка якості консервів за державними стандартами	2	Тестове опитування. Індивідуальна робота.
3. Продуктовий розрахунок технологічного процесу виготовлення рибних виробів	2	Тестове опитування. Індивідуальна робота.
4. Характеристика технологічних процесів переробки риби	2	Тестове опитування Модульна контрольна робота
Разом по дисципліні	38	x

Індивідуальні завдання наведені в методичних рекомендаціях з дисципліни для здобувачів вищої освіти спеціальності 181 – «Харчові технології»

7.5 Теми, форма контролю та перевірки завдань, які винесені на самостійне обов'язкове опрацювання

Назва змістовного модуля/тема	Обсяг годин	Завдання
Змістовний модуль 1. Реалізація худоби та птиці на м'ясопереробні підприємства, технологія первинної переробки тварин	18	x
1. Приймання та утримання тварин і птиці на м'ясопереробних підприємствах Приймання тварин за живою масою і вгодованістю, за масою і якістю м'яса	6	Підготувати та представити аудиторії презентаційний матеріал
2. Оброблення перо-пухової сировини	6	Підготувати реферат
3. Зберігання і оброблення ендокринно-ферментної сировини	6	Підготувати та представити аудиторії презентаційний матеріал
Змістовний модуль 2. Сировина та допоміжні матеріали для виробництва м'ясних продуктів, основи технології ковбасних виробів	8	x
1. Зміни властивостей м'яса під час автолізу	8	Підготувати та представити аудиторії презентаційний матеріал
Змістовний модуль 3. Технологія виробництва окремих видів ковбасних виробів, натуральних м'ясних виробів та напівфабрикатів	18	Підготувати реферат
1. Особливості виробництва напівсухих сирокочених та сиров'ялених ковбас	6	Підготувати та представити аудиторії презентаційний матеріал
2. Виробництво ліверних ковбасних виробів та м'ясних паштетів	6	Підготувати реферат
3. Технологія виробництва продуктів із шпикю	6	Підготувати реферат
Разом по дисципліні	44	x

6.6 Питання для поточного та підсумкового контролю знань здобувачів вищої освіти

Питання для поточного контролю знань

Змістовний модуль 1. Реалізація худоби та птиці на м'ясопереробні підприємства, технологія первинної переробки тварин

1. Характеристика підприємств з переробки худоби і птиці.
2. Первинна переробка забійних тварин і птиці на м'ясопереробних підприємствах.
3. Оглушення тварин.
4. Знекровлення забійних тварин.
5. Знімання шкури.
6. Видалення внутрішніх органів.
7. Розпилювання, зачищення та оцінювання якості туш.

8. Яловичина та телятина у тушах, напівтушах і чвертинах.
9. Сортовий розруб яловичини.
10. Сортовий розруб телятини.
11. Сортовий розруб баранини.
12. Свинина в тушах та напівтушах.
13. Сортовий розруб свинини.
14. М'ясо птиці.
15. М'ясо кролів.
16. Маркування м'яса.
17. Маркування яловичини і телятини.
18. Маркування свинини.
19. Маркування баранини, ягнятини і козлятини.
20. Маркування конини і м'яса лошат.
21. Перемаркування м'яса.

Змістовний модуль 2. Сировина та допоміжні матеріали для виробництва м'ясних продуктів, основи технології ковбасних виробів

1. Характеристика основних тканин туші.
2. Харчова та біологічна цінність м'яса.
3. Енергетична цінність м'яса.
4. Принципи консервування.
5. Холодильне оброблення продуктів забою тварин, їх зберігання та транспортування.
6. Основні терміни та визначення.
7. Охолодження м'яса.
8. Попереднє охолодження м'яса.
9. Приморожування м'яса.
10. Заморожування м'яса. Зберігання м'яса.
11. Охолодження, заморожування та зберігання субпродуктів.
12. Холодильне оброблення та зберігання жиру-сирцю.
13. Холодильне транспортування м'яса та м'ясопродуктів.
14. Соління м'яса.
15. Копчення м'ясопродуктів.
16. Вимоги до м'ясної сировини для виготовлення ковбас.
17. Вимоги до м'ясної сировини для виготовлення м'ясопродуктів.
18. Застосування солі, нітриту натрію та цукру в ковбасному виробництві.
19. Використання та функціонально-технологічні властивості м'язової тканини.
20. Використання та функціонально-технологічні властивості жирової тканини.
21. Використання та функціонально-технологічні властивості соєвих білків.
22. Використання та функціонально-технологічні властивості молочно-білкових препаратів.
23. Використання засолювальних речовин, фосфатів, спецій у виробництві

м'ясопродуктів.

24. Характеристика ковбасних оболонок.
25. Технологічні операції підготовки м'ясної сировини для виробництва ковбас.
26. Спеціалізовані та комбіновані схеми розбирання туш яловичини.
27. Спеціалізовані та комбіновані схеми розбирання туш свинини.
28. Жилування та сортування м'яса яловичини і свинини згідно діючих норм.
29. Загальна характеристика технологічних процесів виготовлення ковбасних виробів
30. Характеристика технологічного процесу подрібнення, соління та дозрівання м'яса для виробництва ковбас.
31. Технологія приготування однорідного (гомогенного) фаршу.
32. Технологія приготування гетерогенного фаршу.
33. Шприцювання, формування, перев'язування та осадження ковбасних батонів.
34. Характеристика технологічних операцій термічної обробки ковбас.
35. Характеристика технологічних операцій об смаження та варіння ковбас.
36. Характеристика технологічних процесів копчення ковбас.
37. Технологічні операції охолодження та сушіння ковбасних виробів.
38. Суть і механізм процесів коптіння м'ясопродуктів.

Змістовний модуль 3. Технологія виробництва окремих видів ковбасних виробів, натуральних м'ясних виробів та напівфабрикатів

1. Технологія виготовлення варених ковбас.
2. Технологія виготовлення сосисок і сардельок.
3. Технологія виготовлення м'ясних хлібців.
4. Технологія виготовлення напівкопчених ковбас.
5. Технологія виготовлення варено-копчених ковбас.
6. Технологія виготовлення сирокочених ковбас.
7. Оцінка якості та терміни зберігання ковбасних виробів.
8. Технологія виробництва м'ясних копченостей (шинка варена).
9. Технологія виробництва м'ясних копченостей (сирокочених окостів).
10. Технологія виробництва м'ясних напівфабрикатів.
11. Технологія виготовлення пельменів.
12. Технологія виготовлення шпику соленого та угорського.
13. Класифікація консервів. Вимоги до сировини та тари.
14. Загальна технологія виготовлення м'ясних консервів.
15. Характеристика технології виготовлення м'ясо-рослинних консервів.
16. Характеристика та параметри технологічної операції стерилізації консервів.
17. Контроль якості та основні вади (дефекти) м'ясних консервів.
18. Класифікація та суть методів виготовлення харчових жирів.
19. Оцінка якості харчових жирів.
20. Технологія виробництва варено-копчених окостів.
21. Характеристика, причини утворення дефектів ковбас.

22. Технологічні операції підготовки різних видів ковбасних оболонок.
23. Аналіз технології розбирання туш для виробництва напівфабрикатів.
24. Технологія підготовки білкових препаратів.
25. Використання м'яса парного стану в технології ковбасного виробництва.
26. Технологія виробництва копчено-запечених ковбас.
27. Технологія виробництва окосту вареного.
28. Технологія виробництва порційних та дрібно шматкових напівфабрикатів.
29. Технологія виробництва кров'яних ковбас.
30. Технологія виробництва ліверних ковбас.
31. Технологія виробництва шпикі соленого, угорського.
32. Технологія виробництва ковбас з розмороженого м'яса.

Змістовний модуль 4. Технологія виробництва м'ясних і рибних консервів, в'яленої та копченої риби

1. Технологія виробництва м'ясних консервів
2. Технологія виробництва рибних консервів.
3. Характеристика тари для консервів
4. Технологія виробництва в'яленої риби
5. Технологія виробництва риби гарячого копчення
6. Технологія виробництва риби холодного копчення

Перелік питань для підсумкового контролю знань

22. Характеристика підприємств з переробки худоби і птиці.
23. Первинна переробка забійних тварин і птиці на м'ясопереробних підприємствах.
24. Оглушення тварин.
25. Знекровлення забійних тварин.
26. Знімання шкіри.
27. Видалення внутрішніх органів.
28. Розпилювання, зачищення та оцінювання якості туш.
29. Яловичина та телятина у тушах, напівтушах і четвертинах.
30. Сортовий розруб яловичини.
31. Сортовий розруб телятини.
32. Сортовий розруб баранини.
33. Свинина в тушах та напівтушах.
34. Сортовий розруб свинини.
35. М'ясо птиці.
36. М'ясо кролів.
37. Маркування м'яса.
38. Маркування яловичини і телятини.
39. Маркування свинини.
40. Маркування баранини, ягнятини і козлятини.
41. Маркування конини і м'яса лошат.
42. Перемаркування м'яса.
43. Склад, харчова, біологічна та енергетична цінність м'яса.
44. Морфологічний склад туш забійних тварин.

45. Характеристика основних тканин туші.
46. Харчова та біологічна цінність м'яса.
47. Енергетична цінність м'яса.
48. Принципи консервування.
49. Холодильне оброблення продуктів забою тварин, їх зберігання та транспортування.
50. Основні терміни та визначення.
51. Охолодження м'яса.
52. Попереднє охолодження м'яса.
53. Приморожування м'яса.
54. Заморожування м'яса. Зберігання м'яса.
55. Охолодження, заморожування та зберігання субпродуктів.
56. Холодильне оброблення та зберігання жиру-сирцю.
57. Холодильне транспортування м'яса та м'ясопродуктів.
58. Соління м'яса.
59. Копчення м'ясопродуктів.
60. Вимоги до м'ясної сировини для виготовлення ковбас.
61. Вимоги до м'ясної сировини для виготовлення м'ясопродуктів.
62. Застосування солі, нітриту натрію та цукру в ковбасному виробництві.
63. Використання та функціонально-технологічні властивості м'язової тканини.
64. Використання та функціонально-технологічні властивості жирової тканини.
65. Використання та функціонально-технологічні властивості соєвих білків.
66. Використання та функціонально-технологічні властивості молочно-білкових препаратів.
67. Використання засолювальних речовин, фосфатів, спецій у виробництві м'ясопродуктів.
68. Характеристика ковбасних оболонок.
69. Технологічні операції підготовки м'ясної сировини для виробництва ковбас.
70. Спеціалізовані та комбіновані схеми розбирання туш яловичини.
71. Спеціалізовані та комбіновані схеми розбирання туш свинини.
72. Жилування та сортування м'яса яловичини і свинини згідно діючих норм.
73. Загальна характеристика технологічних процесів виготовлення ковбасних виробів
74. Характеристика технологічного процесу подрібнення, соління та дозрівання м'яса для виробництва ковбас.
75. Технологія приготування однорідного (гомогенного) фаршу.
76. Технологія приготування гетерогенного фаршу.
77. Шприцювання, формування, перев'язування та осадження ковбасних батонів.
78. Характеристика технологічних операцій термічної обробки ковбас.
79. Характеристика технологічних операцій об смаження та варіння ковбас.

80. Характеристика технологічних процесів копчення ковбас.
81. Технологічні операції охолодження та сушіння ковбасних виробів.
82. Суть і механізм процесів копчення м'ясопродуктів.
83. Технологія виготовлення варених ковбас.
84. Технологія виготовлення сосисок і сардельок.
85. Технологія виготовлення м'ясних хлібців.
86. Технологія виготовлення напівкопчених ковбас.
87. Технологія виготовлення варено-копчених ковбас.
88. Технологія виготовлення сирокочених ковбас.
89. Оцінка якості та терміни зберігання ковбасних виробів.
90. Технологія виробництва м'ясних копченостей (шинка варена).
91. Технологія виробництва м'ясних копченостей (сирокочених окостів).
92. Технологія виробництва м'ясних напівфабрикатів.
93. Технологія виготовлення пельменів.
94. Технологія виготовлення шпику соленого та угорського.
95. Класифікація консервів. Вимоги до сировини та тари.
96. Загальна технологія виготовлення м'ясних консервів.
97. Характеристика технології виготовлення м'ясо-рослинних консервів.
98. Характеристика та параметри технологічної операції стерилізації консервів.
99. Контроль якості та основні вади (дефекти) м'ясних консервів.
100. Класифікація та суть методів виготовлення харчових жирів.
101. Оцінка якості харчових жирів.
102. Технологія виробництва варено-копчених окостів.
103. Характеристика, причини утворення дефектів ковбас.
104. Технологічні операції підготовки різних видів ковбасних оболонок.
105. Аналіз технології розбирання туш для виробництва напівфабрикатів.
106. Технологія підготовки білкових препаратів.
107. Використання м'яса парного стану в технології ковбасного виробництва.
108. Технологія виробництва копчено-запечених ковбас.
109. Технологія виробництва окосту вареного.
110. Технологія виробництва порційних та дрібно шматкових напівфабрикатів.
111. Технологія виробництва кров'яних ковбас.
112. Технологія виробництва ліверних ковбас.
113. Технологія виробництва шпику соленого, угорського.
114. Технологія виробництва ковбас з розмороженого м'яса.
115. Технологія виробництва рибних консервів.
116. Технологія виробництва рибної продукції.

8. Форма підсумкового контролю, критерії оцінювання результатів навчання та рейтингова оцінка знань здобувачів вищої освіти з дисципліни

Оцінювання знань здобувачів вищої освіти під час практичних занять та

виконання індивідуальних завдань *проводиться за такими критеріями:*

1) знання технологічних процесів виробництва м'ясних продуктів та рибних продуктів, організації технологічних процесів виробництва, параметри технологічних процесів виробництва м'ясопродуктів;

2) вміння здійснювати виготовлення високоякісних м'ясних та рибних продуктів при мінімальних витратах матеріальних, трудових, фінансових та енергетичних ресурсів;

3) контроль технологічних процесів виробництва м'ясних та рибних продуктів, складання технологічних та апаратурних схем процесів виробництва м'ясних продуктів.

При оцінюванні **індивідуальних завдань** увага приділяється вмінню вибирати та використовувати на практиці основні методи технологій з виробництва м'ясних та рибних продуктів для розв'язання практичних задач.

При оцінюванні **результатів самостійної роботи** здобувачів враховується ступінь засвоєння основного навчального матеріалу в обсязі, необхідному для подальшого навчання і майбутньої роботи за фахом, виконання завдань, передбачених програмою, володіння основною та рекомендованою літературою.

Рейтингова оцінка знань здобувачів вищої освіти з дисципліни

№ п/п	Форма контролю	Контроль протягом семестру	Максимальна / мінімальна кількість балів
1	Тестове опитування на лабораторному занятті за темою	5	3 / 1
2	Виконання самостійного робота	5	4 / 1
3	Виконання лабораторного практикуму	5	4 / 1
4	Модульна контрольна робота	3	15 / 1
Усього (балів)		x	100 / 60

Підсумковий контроль знань здійснюється шляхом складання екзамену в письмовій формі. До екзамену допускається здобувач, який виконав лабораторний практикум, отримувач всі позитивні оцінки під час тестових опитувань під час ЛЗ та трьох модульних контрольних робіт.

Критерії оцінки відповідей на питання, що виносяться на екзамен, наступні:

Оцінка	Знання	Вміння
«відмінно»	Повні і глибокі, використовується спеціальна термінологія і наводяться приклади, технологічні схеми	Відповідно до існуючих правил використовується технологічна термінологія, оригінально й вірно розв'язуються проблеми з виробництва м'ясних та рибних продуктів, надається їх аналіз та інтерпретація одержаних результатів; вміння

		пошуку і користування спеціальною довідковою літературою
«добре»	Добрі теоретичні знання, використовується спеціальна термінологія, технологічні схеми	Проблеми з технології виробництва м'ясних продуктів та рибних продуктів розв'язуються вірно, як правило технологічна термінологія застосовується вірно, висновки присутні без їх належного аналізу та інтерпретації; вміння користування спеціальною довідковою літературою
«задовільно»	Недостатні, поверхневі знання, пояснюються закони і властивості без спеціальної термінології і технологічних схем, приклади відсутні	Розв'язання проблем з технології виробництва м'ясних та рибних продуктів фрагментарне, технологічна термінологія застосовується, висновки неповні без аналізу, відсутня їх інтерпретація; відсутність навичок самостійного користування спеціальною довідковою літературою
«незадовільно»	Фрагментарні знання (типу «уявлень»), описуються закони без технологічних схем і спеціальної термінології, відсутні приклади	Незнання технологічної термінології, відсутність навичок щодо розв'язання проблем з технології виробництва м'ясних та рибних продуктів і користування спеціальною довідковою літературою та формування висновків

Розподіл балів, які отримують здобувачі вищої освіти, та шкала оцінювання

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою
90 - 100	A	зараховано
82 - 89	B	
75 - 81	C	
64 - 74	D	
60 - 63	E	
35 - 59	FX	не зараховано з можливістю повторного

6. ДСТУ 4668:2006. Продукти зі свинини варені, копчено-варені, копчено-запечені, запечені, смажені, сирокопчені. Загальні технічні умови. . Київ : Держспоживстандарт України, 2007. 24 с.

ДОДАТОК
до робочої програми 2024-2025 н.р. навчальної дисципліни
«ТЕХНОЛОГІЯ М'ЯСА ТА М'ЯСНИХ ПРОДУКТІВ»


Перелік внесених змін на 2024-2025 н.р.

№	Зміст змін	Підстава	Примітки
1	Оновлено базову літературу	Осучаснення інформаційно-методичної бази	
2	Додано інформаційні ресурси	Осучаснення інформаційно-методичної бази	

Розробники програми:

Завідувач кафедри
д-р с.-г. наук, доцент

асистентка кафедри



Олена ПЕТРОВА

Тетяна ОЛІЙНИЧЕНКО

