

ЗАТВЕРДЖЕНО
Наказ Міністерства освіти і науки, молоді та спорту України
29 березня 2012 року № 384
(у редакції наказу Міністерства освіти і науки України
від 05 червня 2013 року № 683)

Форма № Н - 3.04

ВСП «Золотоніський фаховий коледж ветеринарної медицини
Білоцерківського національного аграрного університету»
(повне найменування вищого навчального закладу)

Циклова комісія
дисциплін природничо – наукової підготовки

“ЗАТВЕРДЖУЮ”

Заступник директора з
навчальної роботи

“ _____ ” Юлія СУСЛА
_____ ” 2024 року

**РОБОЧА ПРОГРАМА
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

**«Технологія переробки продукції тваринництва з
основами виробничої санітарії»**

спеціальність **204 «Технологія виробництва і переробки продукції
тваринництва»**
(шифр і назва спеціальності)



2024 – 2025 навчальний рік

Робоча програма з дисципліни «Технологія переробки продукції тваринництва з основами виробничої санітарії»
(назва навчальної дисципліни)

для студентів 4-го «Т» курсу

за спеціальністю Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва

Розробник: викладач дисципліни «Технологія переробки продукції тваринництва з основами виробничої санітарії» Інна КРАВЧЕНКО «спеціаліст вищої категорії»
(вказати авторів, їхні посади, наукові ступені та вчені звання)

Робочу програму схвалено на засіданні циклової комісії
дисциплін природничо-наукової підготовки

Протокол № 1 від “ 09 ” серпня 2024 року

Голова циклової комісії

дисциплін природничо-наукової підготовки _____ Любов ГРОМОВА
(підпис) (ім'я та прізвище)

1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, напрям підготовки, освітньо-кваліфікаційний рівень	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	
Кількість кредитів – 9	Галузь знань <u>20</u> <u>«Аграрні науки та продовольство»</u> (шифр і назва)	Нормативна	
		Рік підготовки	
Модулів – 2	Спеціальність: <u>204</u> <u>«Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва»</u>	4-й	
Змістових модулів – 4		Семестр	
Загальна кількість годин – 270		7-й 8-й	
		Лекції	
Тижневих годин для денної форми навчання: Семестр 7 аудиторних – 9 самостійної роботи студента – 4,11 Семестр 8 аудиторних – 8 самостійної роботи студента – 3,33	Освітньо-кваліфікаційний рівень: <u>Фаховий молодший бакалавр</u>	37 год 76 год.	
		Практичні, семінарські	
		18 год 12 год.	
		Лабораторні	
		8 год 32 год.	
		Самостійна робота	
		37 год 50 год.	
		Вид контролю:	
		залік	екз.

Примітка.

Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної і індивідуальної роботи становить (%): 67,8 % до 32,2%

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

Метою навчальної дисципліни “Технологія переробки продукції тваринництва з основами виробничої санітарії є підготовка фахівців, здатних виготовляти високоякісну продукцію згідно з опанованими сучасними технологіями, аналізувати виробничі ситуації, приймати оптимальні рішення щодо виконання технологічних процесів і розроблення складу і технологій виготовлення конкурентоспроможних м'ясних продуктів.

Основними **завданнями** дисципліни є засвоєння студентами теоретичних знань, що передбачені навчальною програмою з навчальної дисципліни “Технологія переробки продукції тваринництва з основами виробничої санітарії”, формування спеціальних професійних умінь та навичок в умовах виробництва, аналіз виробничих ситуацій та формування попиту населення на молочні та м'ясні продукти методом дослідження.

Програмні компетентності:

Загальні компетенції (ЗК):

ЗК 1. Здатність застосовувати знання в практичних ситуаціях, реалізовувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні;

ЗК 11. Здатність проявляти ініціативу

ЗК 13. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт;

Спеціальні компетенції (СК):

СК 1. Здатність до застосування знань з морфологічних і фізіологічних особливостей сільськогосподарських тварин;

СК 7. Здатність адаптувати виробництво відповідно до змін потреб ринку.

СК 9. Здатність знати анатомічну будову та вміти визначати топографічні ділянки тіла різних видів сільськогосподарських тварин і птиці.

Результати навчання:

РН1. Спілкуватися державною та іноземною мовами, в у тому числі з професійних питань.

РН2. Застосовувати інформаційні та комунікаційні технології в обсязі, достатньому для здійснення професійної діяльності.

РН8. Використовувати основи анатомічної будови тіла і фізіології сільськогосподарських тварин у технологічних процесах виробництва і переробки продукції тваринництва.

РН9. Застосовувати основи систем обліку, планування і контролю затрат виробництва продукції тваринництва та визначати її економічну ефективність.

РН10. Забезпечувати дотримання норм охорони праці, виробничої санітарії та біобезпеки, що поширюються на професійну діяльність.

РН11. Проводити планування і організацію робіт у виробничому підрозділі з дотриманням трудової та технологічної дисципліни.

РН12. Забезпечувати реалізацію заходів щодо захисту здоров'я сільськогосподарських тварин.

РН13. Здійснювати контроль якості сировини та продукції тваринництва.

РН14. Організовувати окремі технологічні процеси виготовлення продукції тваринництва з дотриманням вимог виробничої санітарії.

РН15. Використовувати у професійній діяльності нормативно-правові документи з технології виробництва і переробки продукції тваринництва.

РН16. Використовувати обладнання, засоби автоматизації та механізації під час виробництва і переробки продукції тваринництва.

РН17. Забезпечувати вимоги до режимів і термінів зберігання, умов транспортування, підготовки до реалізації сировини і готової продукції тваринництва.

РН18. Знати основи технологій виробництва продукції скотарства, свинарства, птахівництва, вівчарства, конярства, бджільництва, рибництва

РН 20. Володіти сучасними методами і формами організації праці у виробничих умовах.

РН 25. Здатність слідкувати за ефективною роботою контрольно-вимірювальних приладів, вміти проводити аналіз похибок вимірювання з необхідною точністю та користуватися технологічними інструкціями при обслуговуванні обладнання, економити енергетичні ресурси за рахунок оптимальної роботи технологічного обладнання.

3. Структура навчальної дисципліни

«Технологія переробки продукції тваринництва з основами виробничої санітарії»

№ п/п	Назва розділу, модуля, теми програми	Обсяг годин						Обсяг годин						
		за навчальною програмою						за робочою навчальною програмою						
		В сь ог о	з них					В сь ог о	з них					
			ау ди то р н их	в т.ч.			с а м о с т і й н их		а у д и т о р н их	в т.ч.			с а м о с т і й н их	
т е о р е т.	л а б о р а т о р			п р а к т и ч н і	те ор ет.	л а б о р а т о р				п р а к т и ч н і				
	7 семестр													
	РОЗДІЛ 1													
	Підготовка тварин і птиці до реалізації на м'ясопереробні підприємства, забій та первинна обробка продуктів забою													
1.1	Вступ. Забійні тварини та фактори, що визначають категорії вгодованості.	6	4	4	-	-	2	12	6	6	-	-	6	
1.2	Реалізація худоби та птиці на м'ясопереробні підприємства.	6	4	2	-	2	2	18	12	8	-	4	6	
1.3	Підготовка тварин та птиці до забою.	2	2	2	-	-	-	6	4	4	-	-	2	
	Всього за змістовний модуль 1	14	10	8	-	2	4	36	22	18	-	4	14	
1.4	Підприємства по переробці забійних тварин та санітарні вимоги до них.	6	4	2	-	2	2	12	6	4	-	2	6	
1.5	Переробка забійних тварин і птиці	8	6	4	2	-	2	16	10	4	6	-	6	
	Всього за змістовний модуль 2	14	10	6	2	2	4	28	16	8	6	2	12	
1.6	Товарне оцінювання якості туш тварин та їх сортовий розруб	14	8	6	-	2	6	18	10	4	-	6	8	

	Всього за змістовний модуль 3	14	8	6	-	2	6	18	10	4	-	6	8
1.7	Технологія обробки і зберігання продуктів забою.	18	12	8	2	2	6	18	15	7	2	6	3
	Всього за змістовний модуль 4	18	12	8	2	2	6	18	15	7	2	6	3
Всього 7 семестр		60	40	28	4	8	20	100	63	37	8	18	37
Всього за РОЗДІЛ 2		60	40	28	4	8	20	100	63	37	8	18	37
8 семестр													
РОЗДІЛ 2													
	Технологія та санітарні вимоги під час виробництва м'ясних продуктів												
2.1	Технологія та гігієна виробництва солених і копчених м'ясних продуктів, їх зберігання	10	8	4	2	2	2	18	16	8	4	4	2
	Всього за змістовний модуль 5	10	8	4	2	2	2	18	16	8	4	4	2
2.2	Основи технології та санітарний контроль під час виробництва ковбасних виробів	14	12	6	4	2	2	20	16	10	4	2	4
	Всього за змістовний модуль 6	14	12	6	4	2	2	20	16	10	4	2	4
2.3	Технологія виробництва та санітарні вимоги під час отримання м'ясних напівфабрикатів та швидкозаморожених готових страв	10	8	4	2	2	2	18	14	8	4	2	4
	Всього за змістовний модуль 7	10	8	4	2	2	2	18	14	8	4	2	4
2.4	Технологія виробництва та санітарні вимоги при виробництві м'ясних баночних консерв	8	6	2	2	2	2	14	10	4	4	2	4
	Всього за змістовний модуль 8	8	6	2	2	2	2	14	10	4	4	2	4
	Всього за РОЗДІЛ 2	42	34	16	10	8	8	70	56	30	16	10	14
РОЗДІЛ 3													
Технологія та санітарні вимоги під час переробки молока і виробництва молочної продукції													
3.1	Технологія виробництва та санітарний контроль питного молока, вершків, молочних продуктів	16	10	6	-	4	6	20	14	12	-	2	6
	Всього за змістовний модуль 9	16	10	6	-	4	6	20	14	12	-	2	6
3.2	Технологія виробництва вершкового масла і	8	6	4	2	-	2	12	8	4	4	-	4

	методи санітарного контролю												
3.3	Технологія сирів	12	6	4	2	-	6	12	8	4	4	-	4
	Всього за змістовний модуль 10	20	12	8	4	-	8	24	16	8	8	-	8
Всього за РОЗДІЛ 3		36	22	14	4	4	14	44	30	20	8	2	14
РОЗДІЛ 4													
Технологія, особиста гігієна та виробнича санітарія при переробці продукції інших галузей тваринництва													
4.1	Основи технології і гігієна переробки птиці та обробки тушок. Склад м'яса різних видів.	6	4	2	2	-	2	16	10	6	4	2	6
4.2	Основи технології і гігієна переробки кролів та обробки тушок.	6	4	2	2	-	2	10	6	4	2	-	4
	Всього за змістовний модуль 11	12	8	4	4	-	4	26	16	10	6	2	10
4.3	Технологія переробки продукції бджільництва.	4	2	2	-	-	2	12	6	6	-	-	6
4.4	Технологія переробки риби	6	4	2	2	-	2	10	6	4	2	-	4
4.5	Гігієна праці та охорона навколишнього середовища від забруднення відходами підприємств з переробки продукції тваринництва.	2	2	2	-	-	-	8	6	6	-	-	2
	Всього за змістовний модуль 12	12	8	6	2	-	4	30	18	16	2	-	12
Всього за РОЗДІЛ 4		24	16	10	6	-	8	56	34	26	8	-	22
	Всього 8 семестр	102	72	40	20	12	30	170	120	76	32	12	50
	Всього годин з дисципліни	162	112	68	24	20	50	270	183	113	40	30	87

ЗМІСТ РОБОЧОЇ НАВЧАЛЬНОЇ ПРОГРАМИ З ДИСЦИПЛІНИ

«Технології переробки продукції тваринництва з основами виробничої санітарії»

зі спеціальності 204 «Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва»

№ зан ятт я	Назва розділу, модуля, теми програми. Тема заняття та короткий зміст.	Кількість годин				Форми та методи проведення навчальних занять	Навчально-ме тодична література і унаочнення	Самостійна робота студентів	Форма конт	
		Всього	з них:							
			аудитор них		сам роб					
			Т	П						
	Семестр 1 (7)									
	Модуль №1									
	Змістовний модуль №1									
I	Підготовка тварин і птиці до реалізації на м'ясопереробні підприємства, забій та первинна обробка продуктів забою									
	1.1.Забійні тварини та фактори, що визначають категорії вгодованості.	12	6	-	6					
1	Вступ. Завдання дисципліни «Технологія переробки продукції тваринництва з основами виробничої санітарії» та зв'язок з іншими дисциплінами навчального плану, її роль у охороні здоров'я тварин, людей і довкілля.	2	2	-	-	Вступна лекція			Модульний контроль	
C1	Досвід кращих переробних підприємств прогресивних технологій виробництва з переробки продукції тваринництва	2	-	-	2	Самостійне вивчення		Опрацювати матеріал, написати конспект.	Фронтальне опитання	
2	Загальні відомості про забійних тварин.	2	2	-	-	Лекція з елементами бесіди, розповідь та пояснення		Законспектувати матеріал.	Модульний контроль	

№ зан ятт я	Назва розділу, модуля, теми програми. Тема заняття та короткий зміст.	Кількість годин				Форми та методи проведення навчальних занять	Навчально-ме тодична література і унаочнення	Самостійна робота студентів	Форма конт
		Всього	з них:						
			аудитор них		сам · роб				
			Т	П					
C2	Фактори , які впливають на вгодованість тварин і птиці.	2	-	-	2	Самостійне вивчення		Законспектувати матеріал.	Модульний ко
C3	Контрольний забій тварин	2	-	-	2	Самостійне вивчення		Опрацювати матеріал, написати конспект	Фронтальне опи
3	Категорії вгодованості тварин відповідно до діючих стандартів на м'ясо	2	2	-	-	Лекція з елементами бесіди, розповідь та пояснення		Законспектувати матеріал.	Модульний ко
	1.2. Реалізація худоби та птиці на переробні підприємства.	18	8	4	6				
4	Правила реалізації с-г тварин і птиці на переробні підприємства	2	2	-	-	Лекція з елементами бесіди, розповідь.		Законспектувати конспект.	Модульний ко
C4	Підготовка тварин до транспортування.	2	-	-	2	Самостійне вивчення		Опрацювати матеріал, написати конспект	Модульний ко
5	Організація та порядок транспортування забійних тварин	2	2	-	-	Лекція з елементами бесіди, розповідь та пояснення		Законспектувати матеріал.	Модульний ко
6	Способи транспортування.	2	2	-	-	Лекція з елементами бесіди, розповідь.			Модульний ко
C5	Вплив транспортування на забійних тварин	2	-	-	2	Самостійне вивчення		Опрацювати матеріал, написати конспект	Фронтальне опи
7	Санітарна обробка транспортних засобів.	2	2	-	-	Лекція з елементами бесіди, розповідь та пояснення		Законспектувати матеріал.	Модульний ко

№ зан ятт я	Назва розділу, модуля, теми програми. Тема заняття та короткий зміст.	Кількість годин				Форми та методи проведення навчальних занять	Навчально-ме тодична література і унаочнення	Самостійна робота студентів	Форма конт
		Всьо го	з них:						
			аудитор них		сам · роб				
			Т	П					
С6	Системи реалізації забійних тварин.	2	-	-	2	Самостійне вивчення		Опрацювати матеріал, написати конспект	Фронтальне опи
8п	Практичне заняття №1 Ознайомлення з транспортними засобами.	2	-	2	-	Практичне заняття	Інструктив. картка		Оцінка за викона
9п	Практичне заняття №2 Оформлення супровідної документації.	2	-	2	-	Практичне заняття	Інструктив. картка		Оцінка за викона
	1.3. Підготовка тварин та птиці до забою.	6	4	-	2				
10	Порядок приймання і здавання забійних тварин. Сортування забійних тварин за статтю, віком, вгодованістю	2	2	-	-	Лекція з елементами бесіди, розповідь	Технологія м'яса та м'ясних продуктів: 19-27		Модульний ко
11	Передзабійне утримання та підготовка до забою.	2	2	-	-	Лекція з елементами бесіди, розповідь			Модульний ко
С7	Підготовка тварин до забою та передзабійний огляд, його гігієнічне значення	2	-	-	2	Самостійне вивчення		Опрацювати матеріал, написати конспект	Фронтальне опи
	Всього за змістовний модуль 1	36	18	4	14				
	1.4. Підприємства по переробці забійних тварин та санітарні вимоги до них.	12	4	2	6				
12	Організаційна структура та типи забійних і м'ясопереробних підприємств, їх виробнича характеристика	2	2	-	-	Лекція з елементами бесіди, розповідь			Модульний контрол
С8	Гігієнічні вимоги до виробничих цехів та їх обладнання	2	-	-	2	Самостійне вивчення		Опрацювати матеріал, написати конспект	Фронтальне опитув
С9	Водопостачання м'ясопереробних підприємств.	2	-	-	2	Самостійне вивчення		Опрацювати матеріал, написати конспект	Фронтальне опи

№ зан ятт я	Назва розділу, модуля, теми програми. Тема заняття та короткий зміст.	Кількість годин				Форми та методи проведення навчальних занять	Навчально-ме тодична література і унаочнення	Самостійна робота студентів	Форма конт
		Всього	з них:						
			аудитор них	сам					
				Т	П				
13	Дезінфекція та дератизація на переробних підприємствах	2	2	-	-	Лекція з елементами бесіди, розповідь			Модульний ко
C10	Особиста гігієна працівників переробних підприємств.	2	-	-	2	Самостійне вивчення		Опрацювати матеріал, написати конспект	Фронтальне опи
14п	Практичне заняття №3 <i>Ознайомлення з обладнанням, діяльністю забійних та м'ясопереробних підприємств і відділів виробничо-ветеринарного контролю.</i>	2	-	2	-	Практичне заняття	Інструктив. картка		Оцінка за викона
	1.5. Переробка забійних тварин і птиці	16	4	6	6				
15	Технологічні схеми забою тварин різних видів	2	2	-	-	Лекція з елементами бесіди, розповідь	Технологія м'яса та м'ясних продуктів: підручник. 28с		Модульний ко
C11	Норми виходу продуктів забою тварин та коефіцієнти перерахунку маса м'яса у прийняту живу масу	2	-	-	2	Самостійне вивчення		Опрацювати матеріал, написати конспект	Фронтальне опи
16	Технологічна схема переробки туш ВРХ, ДРХ, свиней. Ветеринарна експертиза м'яса, клеймування туш	2	2	-	-	Лекція з елементами бесіди, розповідь та пояснення		Законспектувати матеріал.	Модульний ко
C12	Знімання шкіри вручну з овечих туш	2	-	-	2	Самостійне вивчення		Опрацювати матеріал, написати конспект	Фронтальне опи
C13	Використання харчових барвників при клеймуванні.	2	-	-	2	Самостійне вивчення		Опрацювати матеріал, написати конспект	Фронтальне опи
17л	Лабораторна робота №1	2	-	2	-	Лабораторне заняття	Інструктив. картка		Оцінка за викона

№ заняття	Назва розділу, модуля, теми програми. Тема заняття та короткий зміст.	Кількість годин				Форми та методи проведення навчальних занять	Навчально-методична література і унаочнення	Самостійна робота студентів	Форма контролю
		Всього	з них:		самостійно				
			аудиторних	П					
	Вивчення методів оглушення тварин. Технологічні операції туалету туші.								
18 л	Лабораторна робота №2 Вивчення та встановлення причин погіршення товарного виду туш, якості шкур, зниження виходу м'яса	2	-	2	-	Лабораторне заняття	Інструктив. картка		Оцінка за виконання
19л	Лабораторна робота №3 Вивчення категорії м'яса туш різних видів тварин	2	-	2	-	Лабораторне заняття	Інструктив. картка		Оцінка за виконання
	Всього за змістовний модуль 2	28	8	8	12				
	1.6. Товарне оцінювання якості туш тварин та їх сортовий розруб	18	4	6	8				
20	Категорії яловичини дорослої ВРХ, молодняку, телятини і вимоги до них	2	2	-	-	Лекція з елементами бесіди, розповідь			Модульний контроль
С14	Класи туш яловичини молодняку ВРХ	2	-	-	2	Самостійне вивчення		Опрацювати матеріал, написати конспект	Фронтальне опитування
С15	Термічний стан та органолептичні показники яловичини, телятини та свинини	2	-	-	2	Самостійне вивчення		Опрацювати матеріал, написати конспект	Фронтальне опитування
21	Сортовий розруб яловичини, телятини, баранини, свинини	2	2	-	-	Лекція з елементами бесіди, розповідь			Модульний контроль
С16	Маркування м'яса	2	-	-	2	Самостійне вивчення		Опрацювати матеріал, написати конспект	Фронтальне опитування
С17	Умовно-придатне м'ясо, його клеймування та умови використання.	2	-	-	2	Самостійне вивчення		Опрацювати матеріал, написати конспект	Фронтальне опитування
22 п	Практичне заняття №4 Ознайомлення з сортовим розрубом яловичини, телятини, баранини, свинини.	2	-	2	-	Практичне заняття			Оцінка за виконану роботу
23 п	Практичне заняття №5	2	-	2	-	Практичне заняття			Оцінка за виконану роботу

№ зан ятт я	Назва розділу, модуля, теми програми. Тема заняття та короткий зміст.	Кількість годин				Форми та методи проведення навчальних занять	Навчально-ме тодична література і унаочнення	Самостійна робота студентів	Форма конт
		Всьо го	з них:		сам · роб				
			аудитор них						
			Т	П					
	<i>Вивчення схем роздрібного розрубу туш на відруби</i>								
24п	Практичне заняття №6 <i>Характеристика туш свиней за категоріями</i>	2	-	2	-	Практичне заняття			Оцінка за виконану роб
	Всього за змістовий модуль 3	18	4	6	8				
	1.7. Технологія обробки і зберігання продуктів забою.	18	7	8	3				
25	Поняття про м'ясо, морфологічний та хімічний склад м'яса тварин різних видів.	2	2	-	-	Лекція з елементами бесіди, розповідь			Модульний ко
С18	Класифікація м'яса та товарознавча його оцінка	2	-	-	2	Самостійне вивчення		Опрацювати матеріал, написати конспект	Фронтальне опи
26	Поняття про дозрівання м'яса. Зміни в м'ясі після забою та під час зберігання. Причини псування м'яса	2	2	-	-	Лекція з елементами бесіди, розповідь			Модульний ко
27	Способи консервування м'яса Зберігання охолодженого м'яса і м'ясопродуктів.	2	2	-	-	Лекція з елементами бесіди, розповідь			Модульний ко
С19	Технологічні процеси під час обробки субпродуктів, шкур та кишок	1	-	-	1	Самостійне вивчення		Опрацювати матеріал, написати конспект	Фронтальне опи
28п	Практичне заняття №7 <i>Розрахунок витрат при холодній обробці м'яса та м'ясопродуктів.</i>	2	-	2	-	Практичне заняття	Інструктив. картка		Оцінка за викона
29 п	Практичне заняття №8 <i>Розрахунок потреби в робочій силі та площі холодильних камер для зберігання м'яса.</i>	2	-	2	-	Практичне заняття	Інструктив. картка		Оцінка за викона
30п	Практичне заняття №9 <i>Ознайомлення з особливостями санітарного контролю під час зберігання м'яса в холодильниках, санітарним режимом</i>	2	-	2	-	Практичне заняття	Інструктив. картка		Оцінка за викона

№ зан ятт я	Назва розділу, модуля, теми програми. Тема заняття та короткий зміст.	Кількість годин				Форми та методи проведення навчальних занять	Навчально-ме тодична література і унаочнення	Самостійна робота студентів	Форма конт
		Всього	з них:		сам · роб				
			аудитор них						
			Т	П					
	холодильних камер та порядком бактеріологічного контролю за забрудненням холодильної камери.								
31л	Лабораторне заняття №4 Ознайомлення та вивчення способів обробки м'яса і м'ясопродуктів холодом. Розв'язування виробничо-ситуаційних завдань з холодильної обробки м'яса та м'ясопродуктів	2	-	2	-	Лабораторне заняття	Інструктив. картка		Оцінка за виконану
32	Розморожування м'яса. Субпродукти, їх харчова цінність	1	1	-	-	Лекція з елементами бесіди, розповідь			Модульний ко
	Всього за змістовний модуль 4	18	7	8	3				
	Всього 1 семестр	100	37	26	37				
	Семестр 2 (8)								
	Модуль №2								
	Змістовний модуль №2								
II	Технологія та санітарні вимоги під час виробництва м'ясних продуктів								
	2.1. Технологія та гігієна виробництва солоних і копчених м'ясних продуктів, їх зберігання	18	8	8	2				
33	Значення та сутність консервування м'яса і м'ясопродуктів методом посолу. Переваги та недоліки цього методу. Способи засолювання.	2	2	-	-	Лекція з елементами бесіди, розповідь			Модульний ко
34	Інгредієнти засолювальних сумішей	2	2	-	-	Лекція з елементами бесіди, розповідь			Модульний ко

№ зан ятт я	Назва розділу, модуля, теми програми. Тема заняття та короткий зміст.	Кількість годин				Форми та методи проведення навчальних занять	Навчально-ме тодична література і унаочнення	Самостійна робота студентів	Форма конт
		Всьо го	з них:		сам · роб				
			аудитор них						
			Т	П					
35	Рецептура розсолів і їх приготування	2	2	-	-	Лекція з елементами бесіди, розповідь			Модульний ко
36	Технологія та гігієна отримання копчених м'ясопродуктів. Сутність копчення м'ясопродуктів. Види копчення	2	2	-	-	Лекція з елементами бесіди, розповідь			Модульний ко
C20	Методи та способи варіння м'ясопродуктів і їх охолодження. Технологія варених окостів.	2	-	-	2	Самостійне вивчення		Опрацювати матеріал, написати конспект	Фронтальне опи
37 л	Лабораторне заняття №5 <i>Оволодіння методами приготування розсолів, вивчення їх складу і густини. Складання суміші для соління з використанням різних інгредієнтів.</i>	2	-	2	-	Лабораторне заняття	Інструктив. картка		Оцінка за викона
38 л	Лабораторне заняття №6 <i>Розгляд виробничо-санітарних завдань з виготовлення солоних м'ясних продуктів</i>	2	-	2	-	Лабораторне заняття	Інструктив. картка		Оцінка за викона
39 п	Практичне заняття №10 <i>Складання технологічних схем виробництва солоних та копчених м'ясних виробів</i>	2	-	2	-	Практичне заняття	Інструктив. картка		Оцінка за викона
40 п	Практичне заняття №11 <i>Технологічні розрахунки потреби у сировині, допоміжних матеріалах, витратах пари, електроенергії, робочої сили, обладнанні, виробничої площі.</i>	2	-	2	-	Практичне заняття	Інструктив. Картка		Оцінка за викона
	Всього за змістовний модуль 5	18	8	8	2				
	2.2. Основні технології та санітарний контроль під час виробництва ковбасних виробів	20	10	6	4				

№ зан ятт я	Назва розділу, модуля, теми програми. Тема заняття та короткий зміст.	Кількість годин				Форми та методи проведення навчальних занять	Навчально-ме тодична література і унаочнення	Самостійна робота студентів	Форма конт
		Всьо го	з них:						
			аудитор них	сам					
				Т	П				
41	Поняття про ковбасне виробництво. Асортимент. Вимоги до сировини, спецій	2	2	-	-	Лекція з елементами бесіди, розповідь			Модульний ко
42	Технологічні операції ковбасного виробництва та її характеристика	2	2	-	-	Лекція з елементами бесіди, розповідь			Модульний ко
43	Схема підбору та підготовка сировини для різних груп	2	2	-	-	Лекція з елементами бесіди, розповідь			Модульний ко
44	Виробництво варених ковбасних виробів, напівкопчених, варено-копчених, сирокопчених,напівсухих сирокопчених, сиров'ялених ковбас	2	2	-	-	Лекція з елементами бесіди, розповідь			Модульний ко
C21	Оболонки для ковбасних виробів, їх підготовка до формування ковбас. Формування ковбасних виробів	2	-	-	2	Самостійне вивчення		Опрацювати матеріал, написати конспект	Фронтальне опи
45	Технологічні процеси та режими під час термічної обробки ковбасних виробів. Фізико-хімічні процеси в ковбасах під час термічної обробки.	2	2	-	-	Лекція з елементами бесіди, розповідь			Модульний ко
C22	Охорона довкілля від забруднення відходами підприємств з виробництва ковбас	2	-	-	2	Самостійне вивчення		Опрацювати матеріал, написати конспект	Фронтальне опи
46 л	Лабораторне заняття №7 <i>Вивчення технологічних процесів під час виготовлення ковбас</i>	2	-	2	-	Лабораторне заняття	Інструктив. картка		Оцінка за викона
47л	Лабораторне заняття №8 <i>Органолептична оцінка якості готової ковбасної продукції</i>	2	-	2	-	Лабораторне заняття	Інструктив. картка		Оцінка за викона
48п	Практичне заняття №12	2	-	2	-	Практичне заняття	Інструктив. Картка		Оцінка за викона

№ зан ятт я	Назва розділу, модуля, теми програми. Тема заняття та короткий зміст.	Кількість годин				Форми та методи проведення навчальних занять	Навчально-ме тодична література і унаочнення	Самостійна робота студентів	Форма конт
		Всьо го	з них:		сам · роб				
			аудитор них						
			Т	П					
	Складання технологічних схем виробництва варених, напівкопчених, варено-копчених, сирокочених, ліверних, кров'яних ковбас. Технологічні розрахунки потреби в сировині, спеціях, допоміжних матеріалах, обладнанні.								
	Всього за змістовний модуль 6	20	10	6	4				
	2.3. Технологія виробництва та санітарні вимоги під час отримання м'ясних напівфабрикатів та швидкозаморожених готових страв	18	8	6	4				
49	Поняття про м'ясні напівфабрикати та їх асортимент.	2	2	-	-	Лекція з елементами бесіди, розповідь			
C23	Технологічні схеми розділення напівтуш для напівфабрикатів.	2	-	-	2	Самостійне вивчення		Опрацювати матеріал, написати конспект	Фронтальне опи
50	Виготовлення натуральних напівфабрикатів з яловичини, свинини, баранини, м'яса птиці та санітарний контроль цих процесів.	2	2	-	-	Лекція з елементами бесіди, розповідь			Модульний ко
51	Технологія виробництва напівфабрикатів у панірувальних сухарях, січених напівфабрикатів, пельменів (равіолі)	2	2	-	-	Лекція з елементами бесіди, розповідь			Модульний ко
C24	Технологія виготовлення фасового м'яса. Сучасні пакувальні матеріали.	2	-	-	2	Самостійне вивчення		Опрацювати матеріал, написати конспект	Фронтальне опи
52	Поняття про продукти швидкого приготування та їх асортимент	2	2	-	-	Лекція з елементами бесіди, розповідь			Модульний ко
53 л	Лабораторне заняття №9 Санітарна оцінка якості сировини для виробництва напівфабрикатів, підготовка її до виробництва на підприємстві.	2	-	2	-	Лабораторне заняття	Інструктив. картка		Оцінка за викона

№ заняття	Назва розділу, модуля, теми програми. Тема заняття та короткий зміст.	Кількість годин				Форми та методи проведення навчальних занять	Навчально-методична література і унаочнення	Самостійна робота студентів	Форма контролю
		Всього	з них:		самостійна робота				
			аудиторних						
			Т	П					
54 л	Лабораторне заняття №10 <i>Аналіз технологічних процесів виробництва різних видів напівфабрикатів. Вивчення схем розділення м'ясних напівтуш на підприємстві.</i>	2	-	2	-	Лабораторне заняття	Інструктив. картка		Оцінка за виконанням
55 п	Практичне заняття №13 <i>Складання технологічних схем виробництва м'ясних напівфабрикатів згідно з асортиментом підприємства. Технологічні розрахунки потреби у сировині, пакувальних матеріалах, витратах води, енерговитратах, виробничих площах</i>	2	-	2	-	Практичне заняття	Інструктив. картка		Оцінка за виконанням
	Всього за змістовний модуль 7	18	8	6	4				
	2.4. Технологія виробництва та санітарні вимоги при виробництві м'ясних баночних консерв	14	4	6	4				
56	Поняття про м'ясні консерви, їх асортимент та види.Вимоги до сировини, прянощів і матеріалів	2	2	-	-	Лекція з елементами бесіди, розповідь			Модульний контроль
C25	Вимоги до якості консервної тари її види. Поняття про умовну і фізичну банку.	2	-	-	2	Самостійне вивчення		Опрацювати матеріал, написати конспект	Фронтальне опитування
57	Технологія консервного виробництва та гігієнічні вимоги під час виготовлення, зберігання та транспортування м'ясних консервів	2	2	-	-	Лекція з елементами бесіди, розповідь			Модульний контроль
C26	Вади баночних консервів та їх санітарна оцінка	2	-	-	2	Самостійне вивчення		Опрацювати матеріал, написати конспект	Фронтальне опитування
58 л	Лабораторне заняття №11	2	-	2	-	Лабораторне заняття	Інструктив. картка		Оцінка за виконанням

№ заняття	Назва розділу, модуля, теми програми. Тема заняття та короткий зміст.	Кількість годин				Форми та методи проведення навчальних занять	Навчально-методична література і унаочнення	Самостійна робота студентів	Форма контролю
		Всього	з них:						
			аудиторних		самостійних				
			Т	П					
	<i>Вивчення технологічних процесів під час виготовлення різних видів консервів та методи санітарно-гігієнічного контролю за цими процесами.</i>								
59 л	Лабораторне заняття №12 <i>Розгляд виробничо-ситуаційних завдань з виготовлення окремих видів м'ясних консервів</i>	2	-	2	-	Лабораторне заняття	Інструктив. картка		Оцінка за виконання
60 п	Практичне заняття №14 <i>Складання технологічних схем виробництва м'ясних консервів згідно з асортиментом. Технологічні розрахунки потреби у сировині, матеріалах, обладнанні, робочій силі, площі, витратах води, пари та електроенергії.</i>	2	-	2	-	Практичне заняття	Інструктив. картка		Оцінка за виконання
	Всього за змістовний модуль 8	14	4	6	4				
III	Технологія та санітарні вимоги під час переробки молока і виробництва молочної продукції								
	3.1. Технологія виробництва та санітарний контроль питного молока, вершків і кисломолочних продуктів	20	12	2	6				
61	Хімічний склад та харчова цінність молока. Мікрофлора молока	2	2	-	-	Лекція з елементами бесіди, розповідь			Модульний контроль
C27	Вплив антибіотиків і пестицидів на молоко	2	-	-	2	Самостійне вивчення		Опрацювати матеріал, написати конспект	Фронтальне опитування
62	Види питного молока. Питне молоко.	2	2	-	-	Лекція з елементами бесіди, розповідь			Модульний контроль

№ зан ятт я	Назва розділу, модуля, теми програми. Тема заняття та короткий зміст.	Кількість годин				Форми та методи проведення навчальних занять	Навчально-ме тодична література і унаочнення	Самостійна робота студентів	Форма конт
		Всьо го	з них:						
			аудитор них	сам					
				Т	П				
63	Нормалізація молока та її значення	2	2	-	-	Лекція з елементами бесіди, розповідь			Модульний ко
C28	Правила особистої та виробничої гігієни працівників під час виробництва молока та кисломолочних продуктів	2	-	-	2	Самостійне вивчення		Опрацювати матеріал, написати конспект	Фронтальне опи
64	Класифікація молочнокислих продуктів, їх характеристика	2	2	-	-	Лекція з елементами бесіди, розповідь			Модульний ко
65	Технологія отримання кислого молока, вершків йогуртів, ряжанки	2	2	-	-	Лекція з елементами бесіди, розповідь			Модульний ко
C29	Національні кисломолочні продукти	2	-	-	2	Самостійне вивчення		Опрацювати матеріал, написати конспект	Фронтальне опи
66	Санітарна оцінка якості молока та молочнокислих продуктів з органолептичними та мікробіологічними показниками	2	2	-	-	Лекція з елементами бесіди, розповідь			Модульний ко
67 п	Практичне заняття №15 <i>Визначення якості молока та кисломолочних продуктів за органолептичними показниками. Виготовлення кислого молока, сметани</i>	2	-	2	-	Практичне заняття	Інструктив. картка		Оцінка за викона
	За змістовний модуль 9	20	12	2	6				
	3.2.Технологія виробництва вершкового масла та методи санітарного контролю	12	4	4	4				

№ заняття	Назва розділу, модуля, теми програми. Тема заняття та короткий зміст.	Кількість годин				Форми та методи проведення навчальних занять	Навчально-методична література і унаочнення	Самостійна робота студентів	Форма контролю	
		Всього	з них:							
			аудиторних							самостійних
				Т	П					
68	Види вершкового масла згідно з діючими стандартами. Хімічний склад вершкового масла, його харчова цінність. Маслоутворення.	2	2	-	-	Лекція з елементами бесіди, розповідь			Модульний контроль	
С30	Пастеризація, охолодження, збивання вершків під час виробництва вершкового масла	2	-	-	2	Самостійне вивчення		Опрацювати матеріал, написати конспект	Фронтальне опитування	
69	Технологія отримання кисловершкового масла. Виробництво вершкового масла сепаруванням.	2	2	-	-	Лекція з елементами бесіди, розповідь			Модульний контроль	
С31	Особливості технології виробництва вологодського, селянського та топленого масла.	2	-	-	2	Самостійне вивчення		Опрацювати матеріал, написати конспект	Фронтальне опитування	
70 л	Лабораторне заняття №13 <i>Технологія отримання вершкового масла в лабораторних умовах</i>	2	-	2	-	Лабораторне заняття	Інструктив. картка		Оцінка за виконанням	
71 л	Лабораторне заняття №14 <i>Засвоєння методів проведення органолептичної оцінки різних видів масла. Визначення сорту масла. Складання жиrowого балансу.</i>	2	-	2	-	Лабораторне заняття	Інструктив. картка		Оцінка за виконанням	
	3.3. Технологія виробництва сирів	12	4	4	4					
72	Класифікація сирів згідно з існуючими стандартами. Хімічний склад сирів та їх харчова цінність.	2	2	-	-	Лекція з елементами бесіди, розповідь			Модульний контроль	
С32	Вимоги до сировини, що використовується для виробництва сирів.	2	-	-	2	Самостійне вивчення		Опрацювати матеріал, написати конспект	Фронтальне опитування	

№ заняття	Назва розділу, модуля, теми програми. Тема заняття та короткий зміст.	Кількість годин				Форми та методи проведення навчальних занять	Навчально-методична література і унаочнення	Самостійна робота студентів	Форма контролю
		Всього	з них:		самостійна робота				
			аудиторних	самостійних					
			Т	П					
73	Методи оцінки сирів. Основні вади сирів, викликані порушенням технології виробництва та зберігання і їх попередження.	2	2	-	-	Лекція з елементами бесіди, розповідь			Модульний контроль
СЗЗ	Біохімічні процеси під час дозрівання сиру. Обробка і зберігання готового сиру	2	-	-	2	Самостійне вивчення		Опрацювати матеріал, написати конспект	Фронтальне опитування
74 л	Лабораторне заняття №15 <i>Визначення якості сировини (незбираного і нормалізованого молока) для виробництва сирів</i>	2	-	2	-	Лабораторне заняття	Інструктив. картка		Оцінка за виконанням
75 л	Лабораторне заняття №16 <i>Органолептична оцінка сиру, відвійок, сироватки. Визначення сорту сиру.</i>	2	-	2	-	Лабораторне заняття	Інструктив. картка		Оцінка за виконанням
	Всього за змістовний модуль 10	24	8	8	8				
	Змістовний модуль №4								
IV	Технологія, особиста гігієна та виробнича санітарія при переробці продукції інших галузей тваринництва								
	4.1. Основи технології і гігієна переробки птиці та обробки тушок. Склад м'яса різних видів.	16	6	4	6				
76	Морфологічний та хімічний склад м'яса птиці, та його харчова цінність. Технологія забою та обробки тушок різних видів птиці	2	2	-	-	Лекція з елементами бесіди, розповідь			Модульний контроль
77	Обробка тушок птиці з потрошінням та напівпотрошінням. Обробка отрухів. Випуск фасованої та пакованої продукції	2	2	-	-	Лекція з елементами бесіди, розповідь			Модульний контроль

№ зан ятт я	Назва розділу, модуля, теми програми. Тема заняття та короткий зміст.	Кількість годин				Форми та методи проведення навчальних занять	Навчально-ме тодична література і унаочнення	Самостійна робота студентів	Форма конт
		Всього	з них:						
			аудитор них		сам · роб				
			Т	П					
C34	Технологія виробництва та використання супутньої продукції птахівництва.	2	-	-	2	Самостійне вивчення		Опрацювати матеріал, написати конспект	Фронтальне опи
78	Харчове значення яєць, їх хімічний склад. Сортування, обробка та зберігання яєць.	2	2	-	-	Лекція з елементами бесіди, розповідь			Модульний ко
C35	Ветеринарно-санітарні вимоги під час зберігання, пакування та транспортування яєць.	2	-	-	2	Самостійне вивчення		Опрацювати матеріал, написати конспект	Фронтальне опи
C36	Технологія виробництва меланжу та борошна з яєчної шкаралупи. Санітарний контроль за технологічними процесами.	2	-	-	2	Самостійне вивчення		Опрацювати матеріал, написати конспект	Фронтальне опи
79 л	Лабораторне заняття №17 <i>Контроль параметрів струму при оглушені птиці. Визначення способу забою птиці. Дослідження впливу якості знекровлення на товарний вигляд тушок</i>	2	-	2	-	Лабораторне заняття	Інструктив. Картка		Оцінка за викона
80 л	Лабораторне заняття №18 <i>Визначення категорії вгодованості птиці, клеймування м'яса. Визначення дефектів у процесі обробки тушок птиці</i>	2	-	2	-	Лабораторне заняття	Інструктив. Картка		Оцінка за викона
	4.2. Основи технології і гігієна переробки кролів та обробки тушок.	10	4	2	4				
81	Хімічний та морфологічний склад м'яса кролів та його харчова цінність. Відбір кролів для забою та технологія забою. Обробка тушок кролів.	2	2	-	-	Лекція з елементами бесіди, розповідь			Модульний ко
C37	Вивчення вгодованості та клеймування тушок. Санітарний контроль за технологічними процесами.	2	-	-	2	Самостійне вивчення		Опрацювати матеріал, написати конспект	Фронтальне опи

№ заняття	Назва розділу, модуля, теми програми. Тема заняття та короткий зміст.	Кількість годин				Форми та методи проведення навчальних занять	Навчально-методична література і унаочнення	Самостійна робота студентів	Форма контролю
		Всього	з них:						
			аудиторних		самостійних роб				
			Т	П					
82	Технологія первинної переробки кролів	2	2	-	-	Лекція з елементами бесіди, розповідь			Модульний контроль
С38	Первинна обробка і консервування шкурок кролів	2	-	-	2	Самостійне вивчення		Опрацювати матеріал, написати конспект	Фронтальне опитування
83 л	Лабораторне заняття №19 <i>Визначення основних технологічних процесів переробки кролів та дотримання послідовності технологічних процесів. Визначення категорії вгодованості кролів, клеймування м'яса. Виявлення дефектів та вивчення причин їх виникнення в процесі обробки тушок</i>	2	-	2	-	Лабораторне заняття	Інструктив. Картка		Оцінка за виконанням
	За змістовний модуль 11	26	10	6	10				
	4.3. Технологія переробки продукції бджільництва.	12	6	-	6				
84	Харчова цінність меду, його хімічний склад, класифікація.	2	2	-	-	Лекція з елементами бесіди, розповідь			Модульний контроль
85	Технологія обробки і зберігання меду	2	2	-	-	Лекція з елементами бесіди, розповідь			Модульний контроль
С39	Властивості і якість меду	2	-	-	2	Самостійне вивчення		Опрацювати матеріал, написати конспект	Фронтальне опитування
86	Технологія переробки воскової сировини на пасіках.	2	2	-	-	Лекція з елементами бесіди, розповідь			Модульний контроль

№ заняття	Назва розділу, модуля, теми програми. Тема заняття та короткий зміст.	Кількість годин				Форми та методи проведення навчальних занять	Навчально-методична література і унаочнення	Самостійна робота студентів	Форма контролю
		Всього	з них:						
			аудиторних	самостійних					
				Т	П				
C40	Виявлення домішок та очищення воску	2	-	-	2	Самостійне вивчення		Опрацювати матеріал, написати конспект	Фронтальне опитування
C41	Обробка і зберігання обніжжя	2	-	-	2	Самостійне вивчення		Опрацювати матеріал, написати конспект	Фронтальне опитування
	4.4. Технологія переробки риби	10	4	2	4				
87	Хімічний склад м'яса риби. Вимоги до здачі та прийому сирої товарної риби.	2	2	-	-	Лекція з елементами бесіди, розповідь			Модульний контроль
C42	Правила прийому та здачі товарної риби	2	-	-	2	Самостійне вивчення		Опрацювати матеріал, написати конспект	Фронтальне опитування
88	Технологія копчення, в'ялення, сушіння риби.	2	2	-	-	Лекція з елементами бесіди, розповідь			Модульний контроль
C43	Технологічні операції копчення, в'ялення, сушіння риби.	2	-	-	2	Самостійне вивчення		Опрацювати матеріал, написати конспект	Фронтальне опитування
89 л	Лабораторне заняття №20 Аналіз виконання вимог технологічних інструкцій під час виробництва продукції з риби. Вивчення технології та санітарного контролю при солінні, сушінні, в'яленні та копченні риби.	2	-	2	-	Лабораторне заняття	Інструктивна картка		Оцінка за виконанням
	4.5. Гігієна праці та охорона навколишнього середовища від забруднення відходами підприємств з переробки продукції тваринництва.	8	6	-	2				

№ зан ятт я	Назва розділу, модуля, теми програми. Тема заняття та короткий зміст.	Кількість годин				Форми та методи проведення навчальних занять	Навчально-ме тодична література і унаочнення	Самостійна робота студентів	Форма конт
		Всьо го	з них:						
			аудитор них		сам · роб				
			Т	П					
90	Відходи переробних підприємств як джерело забруднення довкілля	2	2	-	-	Лекція з елементами бесіди, розповідь			Модульний ко
91	Відходи переробних підприємств фактор поширення збудників заразних хвороб	2	2	-	-	Лекція з елементами бесіди, розповідь			Модульний ко
92	Санітарна охорона ґрунтів і води від забруднення відходами підприємств переробної промисловості	2	2	-	-	Лекція з елементами бесіди, розповідь			Модульний ко
С44	Санітарні вимоги до знезараження боєнських відходів, стічних вод	2	-	-	2	Самостійне вивчення		Опрацювати матеріал, написати конспект	Фронтальне оп
	Всього за змістовний модуль 12	30	16	2	12				
	Всього за 8 семестр	170	76	44	50				
	Всього по дисципліні	270	113	70	87				

Викладач _____ Інна КРАВЧЕНКО

Лист-погодження робочої навчальної програми з іншими дисциплінами спеціальності

Тема дисципліни	Дисципліни, розділ теми, з якими пов'язано викладання дисципліни			

Викладач _____ Інна КРАВЧЕНКО

Зведені дані

Курс	4 Т		Всього годин
Семестр	7	8	
Всього годин на дисципліну	100	170	270
в тому числі аудиторних	63	120	183
із них:			
лекції	37	76	113
Практичні	18	12	30
Лабораторні	8	32	40
інші види занять			
Самостійна робота	37	50	87
Форми підсумкового контролю	контрольна	екзамен	

Список літератури

Основна

1. Клименко М.М. Технологія м'яса та м'ясних продуктів – Київ : Вища освіта, 2006.
2. Власенко В.В., Береза І.Г., Машкін М.І., Микитюк Л.П., Серeda Л.П., Бойко М.Ф. Технологія продуктів забою. – Вінниця, 1999.
3. Маньковський А.Я. Технологія продуктів забою тварин. – Київ : Агроосвіта, 2014.
4. Машкін М.І., Париш Н.М. Технологія виробництва молока і молочних продуктів. – Київ : Вища освіта, 2006.

Додаткова

1. Василенко Д.Я., Меленчук О.Й. Свинарство і технологія виробництва свинини. – Київ : Вища школа, 1996.
2. Костенко В.І. Технологія виробництва молока і яловичини : практикум. – Київ : Агроосвіта, 2013
3. Технологія виробництва продукції тваринництва/ Під. ред. доктора біологічних наук, проф.О.Т.Бусенка – Київ : Агроосвіта, 2013
4. Якименко Т.П., Янишин Я.С. Технологія переробки продукції тваринництва: навч. посіб. – Київ : Аграрна освіта, 2009.
5. Якубчак О.М., Хоменко В.І., Мельничук С.Д., Ковбасенко В.М. та ін. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва. – Київ : Біопром, 2005.

_Викладач _____ Інна КРАВЧЕНКО

5. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Практичне заняття №1 <i>Ознайомлення з транспортними засобами.</i>	2
2	Практичне заняття №2 <i>Оформлення супровідної документації.</i>	2
3	Практичне заняття №3 <i>Ознайомлення з обладнанням, діяльністю забійних та м'ясопереробних підприємств і відділів виробничо-ветеринарного контролю.</i>	2
4	Практичне заняття №4 <i>Ознайомлення з сортовим розрубом яловичини, телятини, баранини, свинини.</i>	2
5	Практичне заняття №5 <i>Вивчення схем роздрібного розрубу туш на відруби</i>	2
6	Практичне заняття №6 <i>Характеристика туш свиней за категоріями</i>	2
7	Практичне заняття №7 <i>Розрахунок витрат при холодній обробці м'яса та м'ясопродуктів.</i>	2
8	Практичне заняття №8 <i>Розрахунок потреби в робочій силі та площі холодильних камер для зберігання м'яса.</i>	2
9	Практичне заняття №9 <i>Ознайомлення з особливостями санітарного контролю під час зберігання м'яса в холодильниках, санітарним режимом холодильних камер та порядком бактеріологічного контролю за забрудненням холодильної камери.</i>	2
10	Практичне заняття №10 <i>Складання технологічних схем виробництва солоних та копчених м'ясних виробів</i>	2
11	Практичне заняття №11 <i>Технологічні розрахунки потреби у сировині, допоміжних матеріалах, витратах пари, електроенергії, робочої сили, обладнанні, виробничої площі.</i>	2
12	Практичне заняття №12 <i>Складання технологічних схем виробництва варених, напівкопчених, варено-копчених, сирокочених, ліверних, кров'яних ковбас. Технологічні розрахунки потреби в сировині, спеціях, допоміжних матеріалах, обладнанні.</i>	2
13	Практичне заняття №13 <i>Складання технологічних схем виробництва м'ясних напівфабрикатів згідно з асортиментом підприємства. Технологічні розрахунки потреби у сировині, пакувальних матеріалах, витратах води, енерговитратах, виробничих площах</i>	2
14	Практичне заняття №14 <i>Складання технологічних схем виробництва м'ясних консервів згідно з асортиментом. Технологічні розрахунки потреби у сировині, матеріалах, обладнанні, робочій силі, площі, витратах води, пари та електроенергії.</i>	2
15	Практичне заняття №15 <i>Визначення якості молока та кисломолочних продуктів за органолептичними показниками. Виготовлення кислого молока, сметани</i>	2
	Разом	30

6. Теми лабораторних занять

№ з/п	Назва теми	Кількіст ь годин
1	<i>Вивчення методів оглушення тварин. Технологічні операції туалету туші.</i>	2
2	<i>Вивчення та встановлення причин погіршення товарного виду туши, якості шкур, зниження виходу м'яса</i>	2
3	<i>Вивчення категорії м'яса туш різних видів тварин</i>	2
4	<i>Ознайомлення та вивчення способів обробки м'яса і м'ясопродуктів холодом. Розв'язування виробничо-ситуаційних завдань з холодильної обробки м'яса та м'ясопродуктів</i>	2
5	<i>Оволодіння методами приготування розсолів, вивчення їх складу і густини. Складання суміші для соління з використанням різних інгредієнтів.</i>	2
6	<i>Розгляд виробничо-санітарних завдань з виготовлення солоних м'ясних продуктів</i>	2
7	<i>Вивчення технологічних процесів під час виготовлення ковбас</i>	2
8	<i>Органолептична оцінка якості готової ковбасної продукції</i>	2
9	<i>Санітарна оцінка якості сировини для виробництва напівфабрикатів, підготовка її до виробництва на підприємстві.</i>	2
10	<i>Аналіз технологічних процесів виробництва різних видів напівфабрикатів. Вивчення схем розділення м'ясних напівтуш на підприємстві.</i>	2
11	<i>Вивчення технологічних процесів під час виготовлення різних видів консервів та методи санітарно-гігієнічного контролю за цими процесами.</i>	2
12	<i>Розгляд виробничо-ситуаційних завдань з виготовлення окремих видів м'ясних консервів</i>	2
13	<i>Технологія отримання вершкового масла в лабораторних умовах</i>	2
14	<i>Засвоєння методів проведення органолептичної оцінки різних видів масла. Визначення сорту масла. Складання жирового балансу.</i>	2
15	<i>Визначення якості сировини (незбираного і нормалізованого молока) для виробництва сирів</i>	2
16	<i>Органолептична оцінка сиру, відвійок, сироватки. Визначення сорту сиру.</i>	2
17	<i>Контроль параметрів струму при оглушенні птиці. Визначення способу забою птиці. Дослідження впливу якості знекровлення на товарний вигляд тушок</i>	2
18	<i>Визначення категорії вгодованості птиці, клеймування м'яса. Визначення дефектів у процесі обробки тушок птиці</i>	2
19	<i>Визначення основних технологічних процесів переробки кролів та дотримання послідовності технологічних процесів. Визначення категорії вгодованості кролів, клеймування м'яса. Виявлення дефектів та вивчення причин їх виникнення в процесі обробки тушок</i>	2
20	<i>Аналіз виконання вимог технологічних інструкцій під час виробництва продукції з риби. Вивчення технології та санітарного контролю при солінні, сушінні, в'яленні та копчені риби.</i>	2
	Разом	40

Теми лекцій

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Вступ. Завдання дисципліни «Технологія переробки продукції тваринництва з основами виробничої санітарії» та зв'язок з іншими дисциплінами навчального плану, її роль у охороні здоров'я тварин, людей і довкілля.	2
2	Загальні відомості про забійних тварин.	2
3	Категорії вгодованості тварин відповідно до діючих стандартів на м'ясо	
4	Правила реалізації с-г тварин і птиці на переробні підприємства	2
5	Організація та порядок транспортування забійних тварин	2
6	Способи транспортування забійних тварин та птиці.	2
7	Санітарна обробка транспортних засобів.	2
8	Порядок приймання і здавання забійних тварин. Сорткування забійних тварин за статтю, віком, вгодованістю	2
9	Передзабійне утримання та підготовка до забою.	
10	Організаційна структура та типи забійних і м'ясопереробних підприємств, їх виробнича характеристика	2
11	Дезінфекція та дератизація на переробних підприємствах	2
12	Технологічні схеми забою тварин різних видів і переробка їх туш та внутрішніх органів.	2
13	Технологічна схема переробки туш ВРХ, ДРХ, свиней. Ветеринарна експертиза м'яса, клеймування туш	
14	Категорії яловичини дорослої ВРХ, молодняку, телятини і вимоги до них	2
15	Сортовий розрб яловичини, телятини, баранини, свинини	2
16	Поняття про м'ясо, морфологічний та хімічний склад м'яса тварин різних видів.	2
17	Поняття про дозрівання м'яса. Зміни в м'ясі після забою та під час зберігання.	2
18	Способи консервування м'яса Зберігання охолодженого м'яса і м'ясопродуктів.	2
19	Розморожування м'яса. Субпродукти, їх харчова цінність	1
20	Значення та сутність консервування м'яса і м'ясопродуктів методом посолу. Переваги та недоліки цього методу. Способи засолювання.	2
21	Інгредієнти засолювальних сумішей	
22	Рецептура розсолів і їх приготування	
23	Технологія та гігієна отримання копчених м'ясопродуктів. Сутність копчення м'ясопродуктів. Види копчення	2
24	Поняття про ковбасне виробництво. Асортимент. Вимоги до сировини, спецій	2
25	Технологічні операції ковбасного виробництва та її характеристика	
26	Схема підбору та підготовка сировини для різних груп	2
27	Виробництво варених ковбасних виробів, напівкопчених, варено-копчених, сирокочених, напівсухих сирокочених, сиров'ялених ковбас	2
28	Технологічні процеси та режими під час термічної обробки ковбасних виробів. Фізико-хімічні процеси в ковбасах під час термічної обробки.	2
29	Поняття про м'ясні напівфабрикати та їх асортимент.	2
30	. Виготовлення натуральних напівфабрикатів з яловичини, свинини, баранини, м'яса птиці та санітарний контроль цих процесів.	2
31	Технологія виробництва напівфабрикатів у панірувальних сухарях, січених напівфабрикатів, пельменів (равіолі)	2
32	Поняття про продукти швидкого приготування та їх асортимент	2

33	Поняття про м'ясні консерви, їх асортимент та види. Вимоги до сировини, прянощів і матеріалів	2
34	Технологія консервного виробництва та гігієнічні вимоги під час виготовлення, зберігання та транспортування м'ясних консервів	2
35	Хімічний склад та харчова цінність молока.	2
36	Види питного молока.	2
37	Нормалізація молока та її значення	2
38	Класифікація молочнокислих продуктів, їх характеристика.	2
39	Технологія отримання кислого молока, вершків йогуртів, ряжанки	2
40	Санітарна оцінка якості молока та молочнокислих продуктів з органолептичними та мікробіологічними показниками	2
41	Види вершкового масла згідно діючих стандартів. Хімічний склад вершкового масла, його харчова цінність. Маслоутворення.	2
42	Технологія отримання кисловершкового масла. Виробництво вершкового масла сепаруванням	2
43	Класифікація сирів згідно з існуючих стандартів. Хімічний склад сирів та їх харчова цінність	2
44	Методи оцінки сирів. Основні вади сирів, викликані порушенням технології виробництва та зберігання і їх попередження.	2
45	Морфологічний та хімічний склад м'яса різних видів птиці, його харчова цінність	2
46	Обробка тушок птиці з потрошінням та напівпотрошінням. Обробка потрохів. Випуск фасованої та пакованої продукції	2
47	Харчове значення яєць, їх хімічний склад. Сортування, обробка та зберігання яєць. Ветеринарно-санітарні вимоги під час зберігання, пакування та транспортування яєць.	2
48	Хімічний та морфологічний склад м'яса кролів та його харчова цінність. Відбір кролів для забою та технологія забою. обробка тушок кролів.	2
49	Технологія первинної переробки кролів	2
50	Харчова цінність меду, його хімічний склад, класифікація.	2
51	Технологія обробки і зберігання меду	2
52	Технологія переробки воскової сировини на пасіках. Виявлення домішок та очищення воску	2
53	Хімічний склад м'яса риби. Вимоги до здачі та прийому сирої товарної риби.	2
54	Технологія копчення, в'ялення, сушіння риби.	2
55	Відходи переробних підприємств як джерело забруднення довкілля	2
56	Відходи переробних підприємств фактор поширення збудників заразних хвороб	2
57	Санітарна охорона ґрунтів і води від забруднення відходами підприємств переробної промисловості	2
	Разом	113

7. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Досвід кращих переробних підприємств прогресивних технологій виробництва з переробки продукції тваринництва	2
2	Фактори , які впливають на вгодованість тварин і птиці.	2
3	Контрольний забій тварин	2
4	Підготовка тварин до транспортування.	2
5	Вплив транспортування на забійних тварин	2
6	Системи реалізації забійних тварин	2
7	Підготовка тварин до забою та передзабійний огляд, його гігієнічне значення	2
8	Гігієнічні вимоги до виробничих цехів та їх обладнання	2
9	Водопостачання м'ясопереробних підприємств.	2
10	Особиста гігієна працівників переробних підприємств.	2
11	Норми виходу продуктів забою тварин та коефіцієнти перерахунку маса м'яса у прийнятну живу масу	2
12	Знімання шкури вручну з овечих туш	2
13	Використання харчових барвників при клеймуванні.	2
14	Класи туш яловичини молодняку ВРХ	2
15	Термічний стан та органолептичні показники яловичини, телятини та свинини	2
16	Маркування м'яса	2
17	Умовно-придатне м'ясо, його клеймування та умови використання.	2
18	Класифікація м'яса та товарознавча його оцінка	2
19	Технологічні процеси під час обробки субпродуктів, шкур та кишок	1
20	Методи та способи варіння м'ясопродуктів і їх охолодження. Технологія варених окостів.	2
21	Оболонки для ковбасних виробів, їх підготовка до формування ковбас. Формування ковбасних виробів	2
22	Охорона довкілля від забруднення відходами підприємств з виробництва ковбас	2
23	Технологічні схеми розділення напівтуш для напівфабрикатів.	2
24	Технологія виготовлення фасового м'яса. Сучасні пакувальні матеріали.	2
25	Вимоги до якості консервної тари її види. Поняття про умовну і фізичну банку.	2
26	Вади баночних консервів та їх санітарна оцінка	2
27	Вплив антибіотиків і пестицидів на молоко	2
28	Правила особистої та виробничої гігієни працівників під час виробництва молока та кисломолочних продуктів	2
29	Національні кисломолочні продукти	2
30	Пастеризація, охолодження, збивання вершків під час виробництва вершкового масла	2
31	Особливості технології виробництва вологодського, селянського та топленого масла.	2
32	Вимоги до сировини, що використовується для виробництва сирів.	2
33	Біохімічні процеси під час дозрівання сиру. Обробка і зберігання готового сиру	2
34	Технологія виробництва та використання супутньої продукції птахівництва.	2
35	Ветеринарно-санітарні вимоги під час зберігання, пакування та транспортування яєць.	2
36	Технологія виробництва меланжу та борошна з ячної шкаралупи. Санітарний контроль за технологічними процесами.	2

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
37	Вивчення вгодованості та клеймування тушок. Санітарний контроль за технологічними процесами.	2
38	Первинна обробка і консервування шкурок кролів	2
39	Властивості і якість меду	2
40	Виявлення домішок та очищення воску	2
41	Обробка і зберігання обніжжя	2
42	Правила прийому 3та здачі товарної риби	2
43	Технологічні операції копчення, в'ялення, сушіння риби.	2
44	Санітарні вимоги до знезараження боєнських відходів, стічних вод	2
	Разом	87

8. Індивідуальні завдання

[illegible]

9. Методичне забезпечення

№	Назва методичного забезпечення
1	Витяг з навчального плану
2	Навчальна типова програма з дисципліни
3	Робоча навчальна програма з дисципліни
4	План занять
5	Навчально-наочні посібники, ТЗН
6	Конспекти, тези занять (лекції)
7	Інструкційно-методичні матеріали до:
	• лабораторних занять
	• семінарських занять
	• самостійних робіт
8	Комплекс контрольних робіт
9	Контрольні завдання (тести до):
	• лабораторних занять
	• семінарських занять
10	Питання до
	• модулів
	• заліку
11	Методичні вказівки, рекомендації, розробки для викладача:
	• Методичні вказівки до самостійної роботи студентів;
	• Методичні вказівки для проведення семінарських занять;
	• Методичні вказівки до поза-аудиторної роботи.

ІНДИВІДУАЛЬНІ ЗАВДАННЯ СТУДЕНТАМ

№№ п/п	Тема дисципліни	Вид завдання (реферати, дослідницько розрахункові роботи)	Прізвища виконавців	Календарні строки і форма контролю
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				
6.				
7.				
8.				
9.				
10.				
11.				

Викладач _____ Кравченко І.І.

Приклад для екзамену

Поточне тестування та самостійна робота									Підсумковий тест (екзамен)	Сума
Змістовий модуль 1										
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9		100
Змістовий модуль 2										
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9		100
Змістовий модуль 3										
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9		100
Змістовий модуль 4										
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9		100
Змістовий модуль 5										
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9		100

Приклад за виконання курсової роботи

Пояснювальна записка	Ілюстративна частина	Захист роботи	Сума
до _____	до _____	до _____	100

Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90 -100	A	відмінно	зараховано
82 - 89	B	добре	
74 - 81	C		
64 – 73	D	задовільно	
60 - 63	E		
35 - 59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
0 - 34	F	незадовільно з обов’язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов’язковим повторним вивченням дисципліни

Базова

- ## 15. Інформаційні ресурси