

Білоцерківський національний аграрний університет

Біолого-технологічний факультет

Кафедра технології кормів, кормових добавок і годівлі тварин

	СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ТЕХНОЛОГІЯ ЗАБОЮ ТВАРИН» Галузь знань: 20 Аграрні науки та продовольства Спеціальність: 204 Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва Освітньо-професійна програма - «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»
Рівень вищої освіти	перший (бакалаврський)
Компонент освітньої програми:	вибірковий
Кількість кредитів ECTS /загальна кількість годин	3 кредити /90 годин
Семестр	7
Форма контролю	Залік
Мова викладання	українська
Профайл викладача 	Недашківський Володимир Михайлович Посада: професор, кафедри технології кормів, кормових добавок і годівлі тварин Науковий ступінь: доктор сільськогосподарських наук Робоче місце: навчальний корпус №9 (вул. Героїв Чорнобиля 3а), ауд 433, (кафедра технології кормів, кормових добавок і годівлі тварин). E-mail: nedv80@ukr.net orcid.org/0000-0001-5487-6807 Зв'язок з викладачем: +38097 15-330-53
Опис дисципліни	Згідно з навчальним планом на 2022–2023 навчальний рік, на вивчення дисципліни «Технологія забою тварин» для денної форми навчання виділено всього 90 академічних годин (3 кредита ECTS), у т.ч. аудиторних – 42 години (лекції – 14, практичні заняття – 28), самостійна робота студентів – 48 годин.
Передумови для вивчення дисципліни	Вибіркова навчальна дисципліна «Технологія забою тварин» базується на знаннях таких дисциплін, як: «Морфологія с.-г. тварин», «Стандартизація продукції тваринництва», «Хімія», «Біохімія у тваринництві» та «Технологія переробки продукції тваринництва» вивчених на попередніх курсах.
Мета вивчення дисципліни	Метою вивчення дисципліни «Технологія продуктів забою» є опанування студентами професійних знань з технології виробництва високоякісної м'ясної сировини від забою і первинної переробки худоби, свиней, птиці та кролів, оброблення продуктів забою, її

	збереження та раціональне використання для реалізації і виготовлення харчових продуктів.
Формат дисципліни	Для денної форми навчання дисципліна викладається в очному форматі, із застосуванням мультимедійних засобів. За необхідності (індивідуальні графіки, дуальна форма навчання, дистанційна тощо) можуть використані платформи Moodle, ZOOM, Viber. Формат проведення дисципліни є змішаним: поєднання як традиційних форм навчання з елементами дистанційного навчання.
Очікувані результати навчання	<p>Результатом навчання з дисципліни є набуття студентами таких знань і умінь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • забезпечувати дотримання параметрів та контролювати технологічні процеси з виробництва і переробки продукції тваринництва(вміти контролювати технологічні процеси переробки забійних тварин); • забезпечувати якість виконуваних робіт (вміти контролювати якість і безпеку продовольчої сировини і харчових продуктів); • застосовувати міжнародні та національні стандарти і практики в професійній діяльності (знати і вміти застосовувати міжнародні та національні стандарти технологічних процесів переробки забійних тварин)
Структура курсу	<p>Теми лекцій</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Вступ. Положення про академічну доброчесність. Безпека та вимоги до первинної обробки великої рогатої худоби та свиней на м'ясопереробних підприємствах 2. Технологічна схема переробки сухопутної та водоплавної птиці та переробка кролів 3. Склад і властивості м'яса. 4. Товарне оцінювання якості туш тварин та їх сортовий розруб 5. Склад і поживна цінність субпродуктів. 6. Консервування м'яса і м'ясопродуктів. 7. Технологія переробки ендокринно-ферментної та спеціальної сировини <p>Теми практичних занять</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Безпека та санітарно-гігієнічні вимоги до транспортування забійних тварин і птиці. 2. Технологічна структура м'ясопереробних підприємств. 3. Методика визначення вгодованості с.-г. тварин. 4. Визначення категорії вгодованості за характеристикою туш худоби і птиці та їх клеймування. 5. Товарна класифікація. оцінювання якості та маркування туш свиней, птиці, кролів, нутрій 6. Вимоги до сортової розрубки туш забійних тварин та птиці при виробництві фасованого м'яса. 7. Оцінювання якості м'ясної сировини за органолептичними показниками та лабораторними методами. 8. Технології охолодження м'яса та параметри його зберігання 9. Технології та способи зберігання м'яса заморожуванням та параметри зберігання 10. Аналіз технологічної схеми обробки кишкової сировини. 11. Технологія соління м'яса 12. Копчення м'ясопродуктів

	<p>13. Технологія первинного оброблення крові</p> <p>14. Технологія обробки субпродуктів</p>
Методи навчання	<p>Під час лекційних годин використовується: розповідь – оповідна, описова форма розкриття навчального матеріалу з візуальним поясненням; обговорення – для усвідомлення за допомогою діалогу поняття основних технологічних прийомів, методів контролю безпеки та якості продукції.</p> <p>У разі дистанційного і змішаного навчання використовуються навчальна платформа Moodle Білоцерківського НАУ, онлайн-платформи ZOOM, Microsoft Team, Google Meet, електронна пошта, мобільні додатки Viber, Telegram.</p> <p>Під час практичних заняття застосовують нормативну документацію, рольові ігри щодо розв'язання можливих непередбачуваних ситуацій на підприємстві, зроблені доповіді, презентації, реферати, дискусії, робота з нормативною документацією, мозкові атаки. При виконанні самостійної роботи застосовують базові знання і практичні навички, також дослідницький практикум.</p>
Політика	<p>Політика щодо академічної доброчесності: очікується, що письмові роботи студентів будуть їх оригінальними дослідженнями чи міркуваннями. Виявлення ознак академічної недоброчесності в роботі студента (списування, відсутність посилань на використані джерела, фабрикація, фальсифікація, обман) є підставою для її незарахування викладачем.</p> <p>Політика щодо відвідування занять: очікується, що студенти відвідають усі лекції і практичні заняття курсу. Студенти мають інформувати викладача про неможливість відвідати заняття. Відпрацювання пропущених занять згідно графіку консультацій викладача. За об'єктивних причин навчання може відбуватись в on-line режимі.</p> <p>Політика щодо дедлайнів і перескладання: студенти мають дотримуватися термінів виконання усіх видів робіт.</p> <p>Політика щодо виконання завдань: позитивно оцінюється відповідальність, старанність, креативність.</p> <p>Політика оцінювання: засоби та критерії оцінювання прописані в робочій програмі дисципліни, розміщеної на платформі Е-навчання Білоцерківського НАУ (Moodle).</p>
Рекомендовані джерела інформації	<p><u>Базова література</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Баль-Прилипко Л.В. Технологія зберігання, консервування та переробки м'яса: підручник / - Л.В. Баль-Прилипко. - К.: КВІЦ, 2010 – 469 с. 2. Винникова, Л.Г. Технологія мяса и мясных продуктов: ученик / Л.Г. Винникова - Киев: Фирма «ИНКОС», 2006. – 600 с. 3. Гончаров, Г.І. Технологія галузі (частина I Технологія первинної переробки худоби, птиці і продуктів забою тварин). Курс лекцій.: / Г.І. Гончаров. - К.: НУХТ, 2007.-139с 4. Маньковський А.Я. Технологія продуктів забою тварин / А.Я. Маньковський, Т.А. Антонюк. – Київ: «Агроосвіта», 2014. – 336с. 5. Технологія м'яса та м'ясних продуктів: Підручник / [М.М. Клименко, Л.Г. Винникова, І.Г. Береза та ін.]. – К.: Вища освіта, 2006. – 640 с. 6. Технологія продуктів забою тварин / Програма для вищих навчальних закладів 3-4 рівня акредитації. К., 2012. -10с.

- | | |
|--|---|
| | <p>7. Янчева, М.О. Фізико-хімічні та біохімічні основи технології м'яса і м'ясопродуктів: навч. посіб / М.О. Янчева, Л.В. Пешук, О.Б. Дроменко. - К.: ЦУЛ, 2009.-303</p> <p>8. Назаренко Л.О. Ідентифікація та фальсифікація продовольчих товарів. К.: ЦУЛ, 2017. 250 с.</p> <p>9. Харчування людини / Т. М. Димань, М. М. Барановський, М. С. Ківа та ін. Біла Церква, 2005. 300с.</p> <p>10. Sareen S. Gropper, Jack L. Smith, Timothy P. Carr. Advanced Nutrition and Human Metabolism. Seventh edition. Boston, USA: Cengage Learning, 2016. 640 p.</p> |
|--|---|