

СИЛАБУС

Подільський державний аграрно-технічний університет

Факультет ветеринарної медицини і технологій у тваринництві

кафедра харчові технології виробництва й стандартизації харчової продукції

Назва курсу	Одержання і переробка м'яса
Викладач (-і)	Приліпко Т.М
Профайл викладача (-ів)	https://pdatu.edu.ua/pro-universytet/kafedra-tekhnolohii-vyrobnytstva-pererobky-i-standartyzatsii-produktsii-tvarynnytstva.html
Контактний тел.	(096) 270 56 02
E-mail:	vtl280726p@ukr.net
Сторінка курсу в системі Moodle	http://pdatu.net.ua/enrol/index.php?id=1967
Консультації	Очні консультації: 2 години по четвергах з 15 ⁰⁰ до 17 ⁰⁰

1. Коротка анотація до курсу - курс технологія м'яса і м'ясних продуктів, для здобувачів вищої освіти другого (магістерського) рівнів освіти на базі ОС бакалавр спеціальності 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» ОПП «Кінолог» висвітлює: морфологічний та хімічний склад м'яса і його фізико – хімічні властивості. Екологічні аспекти якості м'яса одержуваного у різних ґрунтово-кліматичних умовах. Теоретичні аспекти консервування м'яса (холодом, посол та ін.). Технологія консервування м'яса та м'ясопродуктів. Товарна оцінка м'яса. Розруби туш тварин при реалізації м'яса на кістці та при виробництві натуральних м'ясних виробів і ковбас. Класифікація та характеристика ковбасних виробів. Технологія виготовлення ковбасних виробів. Асортимент, характеристика та

технологія виробництва копченостей, натуральних дрібнокускових і крупнокускових м'ясних виробів та консервів. Технічно - хімічний контроль виробництва. Класифікація та характеристика ковбасних виробів. Технологія виготовлення ковбасних виробів. Витопка жиру. Вид підсумкового контролю екзамен.

2. Мета та цілі курсу – формування у фахівців знанням будови та технологічних властивостей м'ясної сировини, її змінами в процесі технологічної обробки (охолодження, заморожування, розморожування, соління, подрібнення, варіння, запікання, копчення та ін.). Отримання знань з питань біохімічного і фізико-хімічного складу м'яса, вивчення технологічних параметрів при виробництві ковбасних виробів, натуральних м'ясних продуктів та консервів. Вивчення дисципліни дасть змогу розширити кругозір студента у питаннях технології м'ясних продуктів, підвищити рівень знань, як базису для розвитку творчого мислення і становлення його становлення його у процесі засвоєння подальших дисциплін як спеціалістів високої проби, які відповідають вимогам кваліфікаційної характеристики технолога.

3. Формат курсу - Заочний (дистанційний)

4. Результати навчання - Постійно вдосконалювати свої знання та навички. Організовувати наукові дослідження та обробляти їх результати. Впроваджувати інноваційні ресурсозберігаючі технології у виробництво і переробку продукції тваринництва. Прогнозувати ринкове середовище і визначати найбільш пріоритетні напрями досягнення високої ефективності господарської діяльності і соціального розвитку підприємств різних форм власності.

5. Обсяг курсу

Вид заняття	Загальна кількість годин 90	
	Формат курсу очний	Формат курсу - заочний
лекції	14	6
практичні / лабораторні заняття	18	6
самостійна робота	58	78

6. Ознаки курсу:

Рік викладання	семестр	спеціальність	Курс (рік навчання)	Обов'язкова\ Вибіркова компонента
2020-2021	2	204 – ТВППТ (Кінологія)	1-й Маг	Вибіркова(В)

7. Пререквізити – для якісного оволодіння курсу «Технологія м'яса і м'ясних продуктів» здобувачі освіти повинні вивчити наступні дисципліни: морфологія, фізіологія, біохімія.

8. Технічне й програмне забезпечення /обладнання – комп'ютер з відеопроєктором та переносним екраном, презентаційний мультимедійний матеріал, лабораторні прилади та установки, тексти лекцій, роздатковий ілюстративний матеріал, тестові завдання для контролю, колекція відеофільмів, стенди з зображенням технологічних процесів та обладнання.

9. Схема курсу

Тиж./дата/год.-	Тема, план	Форма діяльності (заняття)* <i>*лекція, самостійна, дискусія, групова робота</i>
Згідно розкладу	Тема 1. Загальна характеристика стану та методика вивчення курсу. Морфологічний та хімічний склад м'яса і його фізико – хімічні властивості. Екологічні аспекти якості м'яса одержуваного у різних ґрунтово–кліматичних умовах	Лекція
Згідно розкладу	Тема 2. Теоретичні аспекти консервування м'яса (холодом, посол та ін.). Технологія консервування м'яса та м'ясопродуктів.	Лекція
Згідно розкладу	Тема 3. Товарна оцінка м'яса. Розруби туш тварин при реалізації м'яса на кості та при виробництві натуральних м'ясних виробів і ковбас.	Лекція
Згідно розкладу	Тема 4. Класифікація та характеристика ковбасних виробів. Технологія виготовлення ковбасних виробів.	Лекція
Згідно розкладу	Тема 5. Асортимент, характеристика та технологія	Лекція

	виробництва копченостей, натуральних дрібнокускових і крупнокускових м'ясних виробів та консервів. Технічно - хімічний контроль виробництва.	
Згідно розкладу	Тема 6. Класифікація та характеристика ковбасних виробів. Технологія виготовлення ковбасних виробів. Витопка жиру.	Лекція
Згідно розкладу	Вимоги до сировини і допоміжних матеріалів при виробництві м'ясопродуктів.	Лабораторна робота
Згідно розкладу	Ветеринарно – санітарна експертиза м'яса. Визначення загального хімічного складу.	Лабораторна робота
Згідно розкладу	Технологія виробництва натуральних м'ясних продуктів та їх напівфабрикатів.	Лабораторна робота
Згідно розкладу	Виробництво ковбасних виробів.	Лабораторна робота
Згідно розкладу	Технологія консервного виробництва	Лабораторна робота
Згідно розкладу	Продуктові розрахунки при виробництві м'ясопродуктів.	Лабораторна робота

10. Система оцінювання та вимоги

№ з/п	Види роботи	Форми контролю та звітності	Параметри оцінки	Максимальна кількість балів
I. Поточне оцінювання				
1.1	Лабораторна робота	Усне опитування, тестові завдання	0 – 5,88	5,88
1.2	Лабораторна робота	Усне опитування, тестові завдання	0 – 4,35	4,35
1.3	Лабораторна робота	Усне опитування, тестові завдання	0 - 5,07	5,07
1.4	Лабораторна робота	Усне опитування, тестові завдання	0 – 3,70	3,70
1.5	Лабораторна робота	Усне опитування, тестові завдання	0-3,26	3,26
1.6	Лабораторна робота	Усне опитування, тестові завдання	0 – 4,35	4,35
1.7	Лабораторна робота	Усне опитування, тестові завдання	0 – 4,65	4,65
1.8	Лабораторна робота	Усне опитування, тестові завдання	0 – 4,17	4,17
1.9	Лабораторна робота	Усне опитування, тестові завдання	0 – 4,57	4,57
Всього балів за поточне оцінювання				40
II. Самостійна робота студента				
2.1.	Самостійне опрацювання	Усне опитування, тестові завдання	0,82	
2.2.	Самостійне опрацювання	Усне опитування, тестові завдання	0,82	

2.3	Самостійне опрацювання	Усне опитування, тестові завдання	1,10	
2.4	Самостійне опрацювання	Усне опитування, тестові завдання	0,82	
2.5	Самостійне опрацювання	Усне опитування, тестові завдання	0,82	
2.6	Самостійне опрацювання	Усне опитування, тестові завдання	0,82	
2.7	Самостійне опрацювання	Усне опитування, тестові завдання	0,96	
2.8	Самостійне опрацювання	Усне опитування, тестові завдання	1,65	
2.9	Самостійне опрацювання	Усне опитування, тестові завдання	0,55	
2.10	Самостійне опрацювання	Усне опитування, тестові завдання	0,27	
2.11	Самостійне опрацювання	Усне опитування, тестові завдання	0,55	
2.12	Самостійне опрацювання	Усне опитування, тестові завдання	1,10	
2.13	Самостійне опрацювання	Усне опитування, тестові завдання	1,65	
2.14	Самостійне опрацювання	Усне опитування, тестові завдання	1,10	
2.15	Самостійне опрацювання	Усне опитування, тестові завдання	0,55	
2.16	Самостійне опрацювання	Усне опитування, тестові завдання	1,10	
2.17	Самостійне опрацювання	Усне опитування, тестові завдання	0,55	
2.18	Самостійне опрацювання	Усне опитування, тестові завдання	0,55	
2.19	Самостійне опрацювання	Усне опитування, тестові завдання	1,10	
2.20	Самостійне опрацювання	Усне опитування, тестові завдання	0,55	
2.21	Самостійне опрацювання	Усне опитування, тестові завдання	0,55	
2.22	Самостійне опрацювання	Усне опитування, тестові завдання	0,68	
2.23	Самостійне опрацювання	Усне опитування, тестові завдання	0,34	
2.24	Самостійне опрацювання	Усне опитування, тестові завдання	0,27	
2.25	Самостійне опрацювання	Усне опитування, тестові завдання	0,27	
2.26	Самостійне опрацювання	Усне опитування, тестові завдання	0,34	
2.27	Самостійне опрацювання	Усне опитування, тестові завдання	0,41	
2.28	Самостійне опрацювання	Усне опитування, тестові завдання	0,34	
2.29	Самостійне опрацювання	Усне опитування, тестові завдання	0,34	
Разом балів за виконання завдань для самостійної роботи				20
III. Підсумковий контроль				
Всього балів за підсумковий контроль (іспит)				40
ВСЬОГО БАЛІВ				100
Умови допуску до підсумкового контролю		Виконання і здача лабораторних та самостійних завдань набір 35 балів		