

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ



СИЛАБУС ОБОВ'ЯЗКОВОГО ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТУ

« ТЕХНОЛОГІЇ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ »
(Технологія м'яса, м'ясопродуктів і риби)

Мова навчання – українська

Шифр та найменування галузі знань 18 «Виробництво та технології»

Код та найменування спеціальності 181 «Харчові технології»

Освітньо-професійна програма «ТЕХНОЛОГІЇ М'ЯСНИХ І РИБНИХ ПРОДУКТІВ»

Ступінь вищої освіти бакалавр

Затверджено на засіданні

Методичної Ради зі спеціальності 181 «Харчові технології»

« _____ » 2023 р. протокол № _____

Реєстраційний номер в навчальному відділі НЦООП

1. Загальна інформація

Кафедра: [Технології м'яса, риби і морепродуктів](#)
Викладач: **Шлапак Галина Всеволодівна**, доцент кафедри технології м'яса, риби і морепродуктів



Поварова Наталя Миколаївна, доцент кафедри технології м'яса, риби і морепродуктів



Контакти:

тел: +38 (048) 712-42-50
+38 (048) 712-41-37
e-mail: : shlapak.galya@ukr.net

[Профайл](#)

[Профайл](#)

тел: +38 (067) 9960433
e-mail: povarova_natalia@onaft.edu.ua

Освітній компонент викладається на 2 курсі у 3 семестрі
Кількість кредитів ECTS- 2, годин - 60

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	лабораторні
денна	30	18	12
заочна	14	6	8
Самостійна робота, годин	Денна -30		Заочна - 46

[Розклад занять](#)

2. Анотація освітнього компоненту

Освітній компонент (ОК15) «ТЕХНОЛОГІЇ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ»- спеціальний курс, який дає можливість одержати необхідні знання і вміння по виробництву м'ясних та рибних продуктів в Україні та загальну характеристику вказаних галузей харчових виробництв; характеристику тваринної сировини та напрямки їх використання; принципові технологічні схеми та основні технологічних процесів окремих харчових виробництв; головні параметри, які характеризують технологічні процеси виробництва, їх значення для отримання якісної та безпечної продукції; ознайомлення з характеристикою майбутньої діяльності на виробництві.

Освітній компонент «ТЕХНОЛОГІЇ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ» базується на знаннях, отриманих здобувачем вищої освіти в результаті вивчення освітніх компонент: «Органічна хімія», «Фізична і колоїдна хімія», «Біохімія з основами фізіології харчування».

3. Мета освітнього компоненту

Мета освітнього компоненту – оволодіння здобувачами повні знання в питаннях, пов'язаних з переробкою м'ясної та рибної сировини і готових продуктів.

Навчити майбутніх спеціалістів на основі цих знань в майбутньому виробляти весь асортимент м'ясної і рибної продукції, яку випускає м'ясна і рибна промисловість. Самостійно вирішувати поставлені завдання в галузі вдосконалення та інтенсифікації виробництва, створення нових технологічних процесів, розробки мало- та безвідходних

технологій і прискорення науково-технічного прогресу в м'ясній і рибопереробній промисловості.

4. Компетентності та програмні результати навчання

У результаті вивчення освітнього компоненту «ТЕХНОЛОГІЇ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ» здобувач вищої освіти отримує наступні програмні компетентності та програмні результати навчання, які визначені в [Стандарті вищої освіти зі спеціальності № 181 «Харчові технології»](#) та [освітньо-професійній програмі «Технології м'ясних і рибних продуктів»](#) підготовки бакалаврів.

Інтегральна компетентність

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.

Загальні компетентності:

ЗК 01. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності..

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:

СК 15. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.

СК 17. Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.

СК 21. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів.

Програмні результати навчання:

ПРН 01. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.

ПРН 05. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.

ПРН 11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).

ПРН 13. Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроектованого асортименту.

5. Інформаційний обсяг освітнього компоненту

5.1 Перелік лекційних завдань

№ тем и	Зміст теми	Годин	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Змістовний модуль: Технологія переробки м'ясної і рибної сировини			
1	Вступ. Мета та завдання дисципліни. Значення м'ясної та рибної галузі у системі харчової промисловості. Сировини для м'ясної промисловості. Транспортування та приймання на переробку...	2	-
2	Первинна переробка великої рогатої худоби, свиней, дрібної рогатої худоби та птиці. Основні операції, первинна переробка м'яса птиці та	2	2

	яець. Переробка продуктів забою тварин (жирової, субпродуктів та технічної сировини).		
3	Характеристика сировини водного походження. Класифікація продукції рибної промисловості. Хімічний склад риби, її харчова цінність. Засоби отримання рибної сировини, її зберігання та вимоги до якості.	2	2
4	Технології виробництва ковбас, продуктів з свинини, яловичина та дрібної рогатої худоби. Виробництво напівфабрикатів. Класифікація та асортимент продукції, що виробляється. Основні технологічні схеми, параметри	2	2
5	Технологія виробництва м'ясних напівфабрикатів та з м'яса птиці. Класифікація, асортимент. Основні технологічні схеми, параметри, вимоги до якості готової продукції.	2	2
6	Технологія виробництва м'ясних консервів. Класифікація, асортимент. Принципові технологічні схеми, виробництва натуральних, фаршевих та паштетних консервів. Основні операції процесу виробництва та їх параметри. Технологія виробництва дитячих м'ясних консервів. Вимоги до сировини, обладнання, санітарно-гігієнічних умов виробництва. Контроль якості готової продукції.	2	1
7	Рациональне використання рибної сировини. Обробка мороженої риби. Виготовлення напівфабрикатів. Рибні кулінарні вироби. Умови зберігання готової продукції. Технологічні схеми виробництва рибних консервів і пресервів.	2	1
8	Технологія засолу риби. Солono-сушена риба. Схеми технологічного процесу засолу риби. Дефекти засолу. В'ялення і сушіння риби. Технологія виробництва ікри.	2	1
9	Копчення риби. Сутність і способи процесу копчення. Характеристика основних процесів які відбуваються при копчені. Вади копчених виробів. Переробка нерибної водної сировини. Особливості переробки ракоподібних, головоногих, молюсків, водоростей.	2	1
	Всього	18	12

5.2 Перелік лабораторних робіт

№ лаб.роб	Назва лабораторної роботи	Годин	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
1	Виробництво напівфабрикатів з м'ясної та рибної сировини	4	4
2	Вивчення технологій виробництва ковбас.	4	4
3	Технологія виробництва м'ясних консервів	4	-
	Всього	12	8

5.3. Перелік завдань до самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Годин	
		денна форма навчання	заочна форма навчання

1	Приведіть вимога нормативної документації до тварин, які поступають на підприємства на переробку.	1	1
2	Мета перед забійної витримки тварин.	1	1
3	По яким показникам визначають вгодованість тварин та птиці, привести коротку характеристику різних видів вгодованості тварин.	1	1
4	На які класи ділять рибну сировину? Від чого залежить таке ділення.	1	1
5	Назвіть послідовність операцій по первинній обробці великої рогатої худоби.	1	1
6	Назвіть послідовність та призначення операцій при переробці свиней різними способами.	1	1
7	Назвіть послідовність операцій по первинній обробці дрібної рогатої худоби. Режими технологічних операцій.	1	1
8	Назвіть послідовність операцій по первинній обробці сухопутної та водо плаваючої птиці. Характеристика режимів обробки.	1	2
9	Послідовність первинної обробки риби. Порядок підготовки рибної сировини для послідуочого консервування та виробництва напівфабрикатів із риби.	1	2
10	Дайте характеристику різних видів ковбасних виробів. Вимога до якості сировини та готової продукції.	1	2
11	Наведіть схеми виробництва групи варених ковбас та м'ясних хлібів. Охарактеризуйте технологічні параметри процесів.	1	2
12	Наведіть схему виробництва ковбасних тривалого зберігання. Охарактеризуйте технологічні параметри процесів та відмінності у виробництві окремих видів ковбас.	1	2
13	Приведіть характеристику виробництва м'ясних напівфабрикатів. Асортимент та вимоги до якості готової продукції.	1	2
14	Дайте характеристику асортименту та технології виробництва м'ясних консервів.	1	2
15	Технологія переробки харчових яєць.	1	2
16	Наведіть технологічну схему виробництва солоної та сушеної риби.	1	2
17	Дайте характеристику технології виробництва рибних консервів та пресервів. Назвіть основні відзнаки у технології їх виробництва.	1	2
18	Структура м'ясокомбінату, призначення основних та допоміжних цехів м'ясокомбінату.	1	1
19	Сировина для м'ясної та рибної промисловості.	1	1
20	Транспортування та приймання худоби та птиці.	1	1
21	Ветеринарний та технологічний контроль при прийманні худоби та птиці.	1	1
22	Первинна переробка великої рогатої худоби та свиней. Основні операції, вплив їх параметрів на якість та безпеку м'яса та м'ясних продуктів.	1	1
23	Первинна переробка дрібної рогатої худоби. Основні операції, вплив їх параметрів на якість та безпеку м'яса та м'ясних продуктів.	1	1
24	Технологія первинної переробки птиці, характеристика та призначення деяких технологічних операцій.	1	1
25	Первинна переробка рибної сировини. Виробництво напівфабрикатів з м'яса риби.	1	1

26	Класифікація та асортимент ковбасних виробів та напівфабрикатів.	1	2
27	Основна та допоміжна сировина для виробництва ковбас, види оболонки, тари, пакувальних матеріалів.	1	2
28	Технологія виробництва м'ясних та рибних консервів.	1	2
29	Класифікація та асортимент м'ясних консервів.	0,5	2
30	Класифікація та асортимент рибних консервів та пресервів.	0,5	1
31	Вплив технологічних параметрів на якість та безпеку консервів.	0,5	1
32	Технологія переробки нерибної сировини.	0,5	1
	Всього	30	46

6. Система оцінювання та вимоги

Контроль успішності навчання здобувача проводиться у формах вхідного, поточного і підсумкового контролів.

Вхідний контроль якості навчання здійснюється на початку курсу проведенням перевірки залишкових знань здобувачів за ОК, що забезпечують вивчення даного освітнього компоненту (діагностика первинних знань здобувачів).

Формами поточного контролю є:

- письмові контрольні роботи за окремими темами або модульні контрольні роботи;
- тестування знань здобувачів з певних тем або з певних окремих питань ОК;
- виконання і захист лабораторних робіт;
- усне опитування.

Підсумковий контроль – *диференційований залік*.

Нарахування балів:

Вид роботи, що підлягає контролю	Максимальна кількість оціночних балів	
	денна	заочна
Змістовний модуль : Технологія переробки м'ясної і рибної сировини		
Лекційний курс *	-	-
Лабораторні роботи*	15	10
Самостійна робота*(у вигляді індивідуальних завдань-доповідь з презентаціями)	38	40
Самостійна робота*(у вигляді опрацювання лекційного матеріалу)*	37	40
Тест*	10	10
Всього за змістовний модуль	100,0	100,0
Всього	100,0	100,0

* Є можливість визнання результатів неформальної освіти відповідно до п.2 [Положення про порядок перерахування результатів навчання в ОНТУ](#).

Критерії оцінювання програмних результатів навчання здобувачів

Лабораторні роботи (оцінювання однієї роботи для денної та заочної форм навчання)

4,1 – 5,0 бали	Лабораторна виконана/відпрацьована та вчасно захищена, надані повні обґрунтовані відповіді	відмінно
3,6 – 4,0 бали	Лабораторна виконана/відпрацьована та вчасно захищена, при відповіді допущені неточності	дуже добре
3,1 – 3,5 балів	лабораторна виконана/відпрацьована, відповіді неповні, допущені помилки	добре
2,5 – 3,0 бали	Лабораторна виконана/відпрацьована, відповіді незадовільні, допущені грубі помилки	достатньо
0 – 2,4 балів	Лабораторна не виконана/відпрацьована або дані незадовільні відповіді	незадовільно

Самостійна робота (у вигляді опрацювання лекційного матеріалу)

денна	заочна	Лекційний матеріал відпрацьований та вчасно захищений, надані повні обґрунтовані відповіді	відмінно
35-37 балів	35-40 балів		
30-34 балів	30-34 балів	Лекційний матеріал відпрацьований та вчасно захищений, при відповіді допущені неточності	дуже добре
16-29 балів	24-29 балів	Лекційний матеріал відпрацьований, відповіді неповні, допущені помилки	добре
5 - 15 балів	10-23 балів	Лекційний матеріал відпрацьований, відповіді незадовільні, допущені грубі помилки	достатньо
0 - 4 балів	0-4 балів	Лекційний матеріал не відпрацьований або дані незадовільні відповіді	незадовільно

Самостійна робота (підготовка доповідей з презентаціями)

денна	заочна	Доповідь підготовлена на актуальну тематику, має якісну презентацію та вчасно захищена, надані повні обґрунтовані відповіді на поставлені запитання	відмінно
35 - 38 балів	35-40 балів		
30 - 34 балів	30-34 балів	Доповідь підготовлена, має презентацію, при відповіді на питання допущені неточності	дуже добре
16 - 29 балів	24-29 балів	Доповідь підготовлена, має презентацію, але доповідач доповідає невпевнено, відповіді на питання неповні, допущені помилки	добре
5-15 балів	10-23 балів	Доповідь підготовлена, має презентацію, але доповідач доповідає невпевнено, відповіді на питання незадовільно, допущені грубі помилки	достатньо
0 – 4 балів	0-9 балів	Доповідь підготовлена на низькому рівні або відсутня	незадовільно

Тестування (оцінювання для денної та заочної форми навчання)

9,0 – 10,0	90 - 100 % правильних відповідей	відмінно
8,0 – 8,9	74 – 89% правильних відповідей	дуже добре
7,0 – 7,9	60 – 73% правильних відповідей	добре
5,0 – 6,9	35 – 59 % правильних відповідей	достатньо
0 – 4,9	0-35 % правильних відповідей	незадовільно

*Є можливість визнання результатів неформальної освіти відповідно до п.2 [Положення про порядок перезарахування результатів навчання \(навчальних дисциплін\) в Одеському національному технологічному університеті.](#)

7. Засоби діагностики успішності навчання

Методи навчання, які використовуються у процесі проведення занять, а також самостійних робіт за ОК:

Лекційні заняття: Словесні методи: розповідь, пояснення, бесіда, дискусія; Наочні: ілюстрація, спостереження, демонстрація; пояснювально- демонстративний метод, проблемний виклад.

Лабораторні заняття: виконання лабораторних дослідів з наступних захистом результатів досліджень.

Самостійна робота: робота з навчально-методичними матеріалами, робота зі статистично-аналітичними звітами, складання планової та звітної документації, науково-дослідна робота студентів (методи пізнання, аналогій, оцінка, ілюстрація тощо), реферування, конспектування.

8. Інформаційні ресурси

Базові (основні):

1. Пешук Л. В. Технологія переробки вторинних продуктів м'ясної галузі: підручник. Київ : ЦУЛ, 2019. 400 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.1281024>

2. Пешук Л. В. Технологія переробки вторинних продуктів м'ясної галузі: підручник. Київ : ЦУЛ, 2021. 366 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.1648695>

3. Віннікова Л. Г. Безпечність і якість м'ясних продуктів в сучасних та майбутніх технологіях: монографія. Київ : Освіта України, 2021. 148 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.1790457>

4. Віннікова Л. Г. , Поварова Н. М. , Синиця О. В. Основи птахівництва та переробки птиці. Київ : Освіта України, 2020. 216 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.1414759>

5. Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва: підручник / В. І. Ладика, Л. М. Хмельничий, В. В. Повод та ін. Одеса: Олді+, 2023. 244 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.2093539>

6. Паламарчук А.С., Кушніренко Н.М., Глушков О.А. Контроль якості, безпека та екологія в галузі (рибопереробна галузь): Навчальний посібник до лабораторних занять. Одеська національна академія харчових технологій, 2020. 91 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.1958324>

7. Кушніренко Н.М., Паламарчук А.С. Сировина і матеріали рибної промисловості: Навчальний посібник до лабораторних занять. Одеська національна академія харчових технологій, 2019. 59 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.1533680>

Додаткові:

1. Технологія м'ясопродуктів із нетрадиційної м'ясної сировини :підручник/ Л. В. Пешук, М. О. Янчева, О. І. Гашук, С. Г. Кириченко. Київ : ЦУЛ, 2017. 296 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT-cnv.BibRecord.164566>

2. Клименко М. М., Віннікова Л. Г., Береза І. Г. Технологія м'яса та м'ясних продуктів: Підручник. Київ.: Вища освіта, 2006. 640 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT-cnv.BibRecord.37354>

3. Віннікова Л. Г. Теорія і практика переробки м'яса. Навчальний посібник. Ізмаїл: СМІЛ, 2000. 172 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT-cnv.BibRecord.8151>

9. Політика освітнього компоненту

Політика всіх освітніх компонент в ОНТУ є уніфікованою та визначена з урахуванням законодавства України, [Корпоративному кодексу ОНТУ](#), [Кодексу академічної доброчесності ОНТУ](#), [Положення про організацію освітнього процесу ОНТУ](#), [Положення про порядок перезарахування результатів навчання \(навчальних дисциплін\) в ОНТУ](#), [вимог ISO 9001:2015 та роботодавців](#).

Викладачі: ПІДПИСАНО Галина ШЛАПАК

ПІДПИСАНО Наталя ПОВАРОВА

Розглянуто та затверджено на засіданні кафедри «Технології м'яса, риби і морепродуктів»

Протокол від «27» жовтня _____ 2023 р. № 4

В.о.завідувач кафедри ПІДПИСАНО Лариса АГУНОВА

ПОГОДЖЕНО:

Гарант ОП «ТЕХНОЛОГІЇ М'ЯСНИХ І
РИБНИХ ПРОДУКТІВ»

Доцент, к.т.н., кафедри ТМРiМП

ПІДПИСАНО

Наталя ПОВАРОВА