

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ



СИЛАБУС ОBOB'ЯЗKOBOTO OCBITHЬOTO KOМПОНЕНТУ
«НАУKOBІ OCHOBИ BTOPИHHOЇ ПEPEPOБKИ
М'ЯCHOЇ CИPOBИНИ»

Мова навчання – українська

Шифр та найменування галузі знань 18 «Виробництво та технології»

/G «Інженерія, виробництво та будівництво»

Код та найменування спеціальності 181 «Харчові технології»

/G13 «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»

« » 2025 р. протокол № .

Реєстраційний номер в навчальному відділі НЦООП

Кафедра: [Технології м'яса, риби і морепродуктів](#)

Викладачі: **Шлапак Галина Всеволодівна**, доцент кафедри технології м'яса, риби і морепродуктів
Профайл тел: +38 (048) 712-42-50
+38 (048) 712-41-37
e-mail: : shlapak.galya@ukr.net



Викладач: **Синиця Ольга Вікторівна**, старший викладач кафедри технології м'яса, риби і морепродуктів

Профайл тел: +38 (048) 712-42-50
e-mail: oliasynytsia@gmail.com



1. Загальна інформація

Освітній компонент викладається на **4** курсі у **7** семестрі

Кількість: кредитів – 4,5 годин – 135

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	лабораторні
денна	66	24	42
заочна	30	12	8
Самостійна робота, годин	Денна – 69		Заочна – 105

Розклад занять

2. Анотація освітнього компоненту

Освітній компонент (ОК 28) «Наукові основи вторинної переробки м'ясної сировини» – це дисципліна циклу професійної підготовки, при вивченні якої у здобувачів формується професійне образне мислення, необхідні теоретичні знання та практичні навички, пов'язані із виробничо-технологічною, проектною і дослідницькою діяльністю в галузі розробки, удосконалення, запровадження і розвитку науково обґрунтованих технологій переробки м'ясної сировини у високоякісні й безпечні м'ясні продукти на м'ясопереробних підприємствах різної потужності із врахуванням принципів організації безвідходного виробництва та особливостей Південного регіону України. Зміст дисципліни включає два змістовних модулів. У першому модулі розглядаються питання щодо технології виробництва ковбасних виробів, виробництва виробів із свинини, яловичини та баранини, їх асортиментом, сучасним розвитком, особливостями виробництва м'ясопродуктів в Україні. У другому модулі передбачається ознайомлення із технологією виробництва різних м'ясних напівфабрикатів та м'ясних консервів.

Завданнями вивчення дисципліни «Наукові основи вторинної переробки м'ясної сировини» є: здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми з технології переробки продукції тваринництва – м'яса, що передбачає застосування певних методів, технологічних прийомів і наукових основ технології переробки м'яса і характеризується комплексністю та невизначеністю умов; вивчення вимог щодо якості м'ясної сировини, умов збереження; вивчення методів досліджень якості сировини та готової продукції, а також систем контролю виробництва; ознайомлення з нормативною базою м'ясної промисловості, асортиментним рядом і класифікаціями м'ясних продуктів різних груп; вивчення технологічних схем переробки м'ясної сировини, їх апаратного оформлення, особливостей підготовки сировини до переробки, сутності технологічних процесів, умов формування споживних властивостей, фасування, зберігання і транспортування готової продукції; формування знань щодо особливостей розробки, удосконалення, запровадження і розвитку науково обґрунтованих технологій переробки м'яса у високоякісні й безпечні м'ясні продукти.

Освітній компонент (ОК 28) «Наукові основи вторинної переробки м'ясної сировини» базується на знаннях, отриманих здобувачем вищої освіти в результаті вивчення освітніх компонент «Органічна хімія», «Біохімія з основами фізіології харчування», «Мікробіологія галузі», «Фізико-хімічні та біохімічні основи», «Технології харчових виробництв».

3. Мета освітнього компоненту

Мета викладання освітнього компонента (ОК 28) «Наукові основи вторинної переробки м'ясної сировини» – надання здобувачам професійного образного мислення, необхідних теоретичних знань та практичних навичок, пов'язаних із виробничо-технологічною, проектною і дослідницькою діяльністю в галузі розробки, удосконалення, запровадження і розвитку науково обґрунтованих технологій переробки м'ясної сировини у високоякісні й безпечні м'ясопродукти на підприємствах різної потужності із врахуванням принципів організації безвідходного виробництва та особливостей Південного регіону України.

У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач повинен

знати:

- основні історичні етапи розвитку предметної області, розуміти професійну діяльність, основні та спеціальні технологічні поняття, терміни і визначення у м'ясної галузі;
- принципи, закони та правила, що є основоположними для м'ясної галузі і дають можливість оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт;
- способи виявлення та вирішення виробничих проблем в практичних ситуаціях, способи адаптації та дії у різних виробничих ситуаціях;
- сутність і доцільність застосування основних технологічних процесів при переробці м'яса і м'ясопродуктів;
- технологічні схеми переробки м'ясопродуктів, їх апаратне оформлення й раціональні технологічні режими, які забезпечують ефективне ведення бізнесу;
- способи організації безвідходних технологій при переробці м'ясопродуктів та збереження навколишнього середовища;
- способи розробки, удосконалення, запровадження і розвитку технологій виробництва високоякісних та безпечних м'ясопродуктів на основі глибоких знань фізико-хімічних та біохімічних основ враховуючи особливості Південного регіону України;
- вимоги національних та міжнародних стандартів до якості сировини і готових м'ясопродуктів, лабораторні методи оцінки їх якості;
- основи технологічних розрахунків м'ясопродуктів;
- способи організації та управління технологічними процесами переробки м'ясної сировини для ефективного ведення господарської діяльності м'ясопереробного підприємства;

вміти:

- використовувати сучасну нормативну базу, міжнародні та національні стандарти і практики в професійній діяльності при організації процесу переробки м'яса і м'ясопродуктів різних груп, у т.ч. дитячого харчування, при розробці та впровадженні у виробництво нових нормативних документів на виробництво цих продуктів;
- обирати технологічні схеми переробки м'ясопродуктів високої якості та безпечності, обґрунтовувати параметри технологічних процесів, застосовувати знання організації та управління технологічним процесом переробки м'яса для ефективного ведення господарської діяльності конкретного м'ясопереробного підприємства;
- характеризувати технологічні властивості основної та допоміжної сировини, застосовувати глибокі знання фізики та хімії м'ясної сировини при її переробці в м'ясні продукти;
- розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми у галузі переробки м'яса та м'ясні продукти, характеризувати їх вплив на якість та безпечність готової продукції;
- застосовувати знання організації та управління технологічними процесами переробки м'яса для ефективного ведення господарської діяльності конкретного м'ясопереробного підприємства;
- дати оцінку технологічним процесам переробки м'яса у різні продукти з огляду на організацію безвідходної переробки сировини, дотримання вимог щодо збереження навколишнього середовища, матеріаломісткості та енергоємності, екологічності;

– здійснювати обґрунтований вибір технологічного рішення щодо розробки, удосконалення, запровадження і розвитку науково обґрунтованих технологій виробництва високоякісних та безпечних м'ясопродуктів продуктів на підприємствах м'ясопереробної галузі;

– виконувати функціональні обов'язки, нівелюючи вплив різних чинників та виробничих ситуацій на якість та безпечність м'ясних продуктів;

– аналізувати одержані відомості та особисті спостереження під час проведення лабораторних занять для розвитку здатності оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт;

– планувати власну діяльність, направлену на поглиблення теоретичних та практичних знань з дисципліни, на вміння виявляти, ставити та вирішувати проблеми;

– застосовувати сучасні прийоми та методики для вирішення конкретних технологічних завдань м'ясопереробної промисловості;

– знати принципи роботи спеціального лабораторного обладнання та вимірювальної техніки;

– застосовувати сучасні методи досліджень з метою забезпечення дотримання параметрів та організації контролю технологічних процесів переробки м'яса, для проведення ветеринарно-санітарної, технологічної експертизи і мікробіологічного контролю якості м'ясної сировини, напівфабрикатів і готових м'ясних продуктів;

– навчати співробітників м'ясопереробного підприємства сучасним та новим компонентам технологічних процесів з переробки м'яса для формування заданих показників якості цільових продуктів;

– використовувати новітні досягнення науки та техніки при розробці, удосконаленні, запровадженні й розвитку науково обґрунтованих технологій переробки м'яса у високоякісні й безпечні м'ясопродукти класичного й сучасного асортименту, працюючи на виробництві;

– використовувати фундаментальні та професійно-профільовані знання і практичні навички для впровадження і використання на практиці науково обґрунтованих технологій переробки м'яса у м'ясні продукти для різних вікових груп, у т.ч. для дитячого харчування;

– приймати самостійні рішення у виробничих умовах для виявлення та вирішення виробничих проблем;

– здійснювати технологічні розрахунки м'ясних продуктів при проектуванні, модернізації, технічному переоснащенні, реконструкції, розширенні підприємств з виробництва м'ясної сировини та її переробки у зазначені продукти.

Навчити майбутніх спеціалістів на основі цих знань в майбутньому виробляти весь асортимент м'ясної продукції, який випускає м'ясна 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 промисловості.

4. Компетентності та програмні результати навчання

У результаті вивчення освітнього компоненту (28) «НАУКОВІ ОСНОВИ ВТОРИННОЇ ПЕРЕРОБКИ М'ЯСНОЇ СИРОВИНИ» 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:

К 01 Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності

К 10 Прагнення до збереження навколишнього середовища.

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:

К 15 Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних

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

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

К 23 Здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці).

К 29* Здатність застосовувати глибокі знання з фізико-хімічних, біохімічних та мікробіологічних властивостей м'ясної, рибної сировини під час розробки і удосконалення технологій виробництва м'ясних, рибних та морепродуктів.

К 30* Здатність розробляти, удосконалювати науково обґрунтовані технології високоякісних та безпечних м'ясних, рибних і морепродуктів для повноцінного життя людини на основі концепції сталого розвитку та реалізації національних і регіональних стратегічних пріоритетів та сприяти розвитку галузі агропромислового комплексу.

К 31* Здатність розробляти м'ясні, рибні та морепродукти відповідно до регіональних уподобань багатонаціональної спільноти Одеської області, наявних природних ресурсів та курортно-рекреаційних районів, які спеціалізуються на реабілітаційному та оздоровчому відпочинку.

Програмні результати навчання:

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

ПР 07 Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.

ПР 08 Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.

ПР 29* Застосовувати глибокі знання з фізико-хімічних, біохімічних властивостей та мікробіологічної характеристики м'ясної, рибної сировини під час розробки і удосконалення технологій виробництва м'ясних, рибних та морепродуктів.

ПР 30* Вміти розробляти, удосконалювати науково обґрунтовані технології високоякісних та безпечних м'ясних, рибних і морепродуктів для повноцінного життя людини на основі концепції сталого розвитку та реалізації національних і регіональних стратегічних пріоритетів та сприяти розвитку галузі агропромислового комплексу.

ПР 31* Вміти розробляти м'ясні, рибні та морепродукти відповідно до регіональних уподобань багатонаціональної спільноти Одеської області, наявних природних ресурсів та курортно-рекреаційних районів, які спеціалізуються на реабілітаційному та оздоровчому відпочинку.

5. Інформаційний обсяг освітнього компоненту

5.1 Перелік лекційних завдань

№ теми	Зміст теми	Годин	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Змістовний модуль 1: Технологія виробництва ковбасних виробів, виробництва виробів із свинини, яловичини та баранини			
1	Вступ до дисципліни. Асортимент продукції м'ясопереробної галузі України .	2	-
2	Характеристика сировини та допоміжних матеріалів для виробництва ковбасних виробів.	2	1
3	Рациональна технологія обвалювання та жилювання м'ясної сировини: удосконалення процесів підготування основної та допоміжної сировини.	2	1
4	Наукові основи приготування фаршу для різних видів ковбасних виробів. Роль соління в технологічному процесі. Механізація процесів шприцювання	2	2
5	Методи теплової обробки ковбасних виробів, температурні режими для забезпечення високої якості та безпечності продукції. Сучасні методи охолодження ковбас	2	1
6	Особливості біохімічних процесів у виробництві ферментованих сирокочених та сиров'ялених ковбас, забезпечення стабільності якості та безпечності продукції.	2	1
7	Особливості технології цільном'язових м'ясних і реструктурованих продуктів. Наукові обґрунтування способів соління, дозрівання.	4	2
	Змістовний модуль 1:	16	8
Змістовний модуль 2: Технологія виробництва напівфабрикатів та м'ясних консервів			
1	Наукові основи технології виробництва м'ясних напівфабрикатів.	4	2
2	Виробництво м'ясних консервів, технологічні аспекти забезпечення високої харчової цінності та безпечності продуктів	2	1
3	Технологія виробництво дитячих м'ясних консервів: контроль безпечності та забезпечення високої харчової цінності відповідно до сучасних тенденцій розвитку харчової галузі	2	1
	Змістовний модуль 2:	8	4
	Всього	24	12

5.2 Перелік лабораторних робіт

№ лаб. роб.	Назва лабораторної роботи	Годин	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
1	Використання функціональних добавок в ковбасному виробництві	6	4
2	Особливості приготування фаршу різних видів ковбасного виробництва.	6	4
3	Термічне оброблення ковбасних виробів та методи охолодження для забезпечення високої якості та безпечності продукції	6	-
4	Технологія виробництва м'ясних продуктів тривалого зберігання	6	-
5	Технологія цільном'язових м'ясних продуктів	6	-
6	Технології виробництва натуральних та січених м'ясних напівфабрикатів	6	-
7	Технологія виробництва м'ясних консервів та контроль якості консервів	6	-
	Всього	42	8

5.3. Перелік завдань до самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Годин	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
1.	Оцінка якісних характеристик м'ясної сировини з дефектами PSE і DFD: вплив фізико-хімічних змін на технологічні властивості та якість кінцевої продукції	4	4
2.	Властивості основної сировини та допоміжних матеріалів у м'ясопереробній промисловості: вплив на якість і безпечність готової продукції	4	4
3.	Роль білкових добавок, засолювальних інгредієнтів і технологічних компонентів у м'ясопереробці: оптимізація складу та функціонального призначення	2	4
4.	Сучасні види оболонок для ковбасних виробів: їх функціональні властивості, технологічні особливості використання та вплив на якість продукції	2	4
5.	Методи розбирання, обвалювання, жилювання та сортування яловичини, свинини та баранини: раціональні підходи до підготовки сировини для різних видів продукції	2	6
6.	Особливості і способи виробництва напівкопчених та варено-копчених ковбас.	4	4
7.	Особливості використання субпродуктів першої та другої категорії	2	6
8.	Особливості і способи виробництва ліверних ковбас.	2	4
9.	Методи та матеріали для пакування ковбасних виробів: вплив на збереження якості та безпечності продукції	2	4
10.	Вимоги до стартових культур, які використовують у технології ферментованих ковбас.	2	2
11.	Фактори, які впливають на швидкість дозрівання.	2	4
12.	Умови кліматизації, сушіння та дозрівання м'ясних виробів у кліматичних камерах: технологічні підходи до стабілізації якості продукції	2	4
13.	Методи посолу та механічної обробки цільном'язових м'ясних продуктів: вплив на структуру, безпечність та органолептичні показники	4	4
14.	Технологія виробництва цільном'язових м'ясних продуктів із баранини	2	4
15.	Роль мікрофлори у формуванні смаку та аромату цільном'язових м'ясних виробів: біохімічні та мікробіологічні аспекти процесу	4	4
16.	Режими та техніка варіння, копчення, смаження, запікання, сушіння.	4	4
17.	Вимоги на умови та строки зберігання напівфабрикатів	3	1
18.	Особливості технології виробництва швидкозаморожених готових страв, панірованих продуктів та виробів із тіста.	3	6
19.	Технологія виробництва м'ясо-рослинних консервів: режими обробки, особливості складу та підвищення харчової цінності	3	6
20.	Вимоги до сировини основної та допоміжної, консервної тари і доготових продуктів.	3	6
21.	Особливості технології виробництва дитячих консервів.	3	4
22.	Особливості проведення стерилізації, пастеризації.	3	4
23.	Хімічний склад м'яса птиці після ручного та механічного обвалювання: порівняльний аналіз харчової цінності та технологічних властивостей	3	8
24.	Технологія виробництва натуральних і рубаних напівфабрикатів, пельменів та фасованого м'яса птиці: сучасні тенденції та оптимізація процесів .	4	8
	Всього	69	105

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 компонента (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/ практичних робіт;
- усне опитування;
- тощо.

Підсумковий контроль – *екзамен*.

Нарахування балів:

Вид роботи, що підлягає контролю	Максимальна кількість оціночних балів	
	денна	заочна
Змістовний модуль 1. Технологія виробництва ковбасних виробів, виробництва виробів із свинини, яловичини та баранини		
Лекційний курс*	-	-
Лабораторні роботи*	18	6
Самостійна робота(у вигляді опрацювання лекційного матеріалу)*	12	24
Тестування*	5	5
Всього за змістовний модуль 1	35,0	35,0
Змістовний модуль 2. Технологія виробництва напівфабрикатів та м'ясних консервів		
Лекційний курс*	-	-
Лабораторні роботи*	15	6
Самостійна робота (у вигляді індивідуальних завдань – доповідь з презентаціями)*	15	24
Тестування*	5	5
Всього за змістовний модуль 2	35,0	35,0
Екзамен	30,0	30,0
Всього	100,0	100,0

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

Критерії оцінювання програмних результатів навчання здобувачів
Підсумковий контроль – екзамен

27-30 балів	якщо здобувач демонструє повні й глибокі знання навчального матеріалу, достовірний рівень розвитку умінь і навичок, правильне й обґрунтоване формулювання практичних висновків, уміння приймати необхідні рішення в різних нестандартних ситуаціях, вільне володіння науковими термінами, високу комунікативну культуру	відмінно
23-26 балів	якщо здобувач виявляє дещо обмежені знання навчального матеріалу, допускає окремі несуттєві помилки й неточності	дуже добре
18-22 бали	якщо здобувач засвоїв основний навчальний матеріал, володіє необхідними умінями та навичками для вирішення стандартних завдань, проте при цьому допускає неточності, не виявляє самостійності суджень, демонструє недоліки комунікативної культури	задовільно
0-17 балів	якщо здобувач не володіє необхідними знаннями, умінями й навичками, науковими термінами, демонструє низький рівень комунікативної культури	незадовільно

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

2,1-3,0 балів	Лабораторна відпрацьована та вчасно захищена, надані повні обґрунтовані відповіді	відмінно
1,6 – 2,0 балів	Лабораторна відпрацьована та вчасно захищена, при відповіді допущені неточності	дуже добре
1,1 – 1,5 балів	Лабораторна відпрацьована, відповіді неповні, допущені помилки	добре
0,6 – 1,0 балів	Лабораторна відпрацьована, відповіді незадовільні, допущені грубі помилки	достатньо
0-0,5 балів	Лабораторна не 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
10,0-12,0 балів	18,0-24,0 балів		
7,0-9,9 балів	12,0-17,9 балів	Лекційний матеріал відпрацьований та вчасно захищений, при відповіді допущені неточності	дуже добре
4,0-6,9 балів	8,0-11,9 балів	Лекційний матеріал відпрацьований, відповіді неповні, допущені помилки	добре
2,0-3,9 балів	2,0-7,9 балів	Лекційний матеріал відпрацьований, відповіді незадовільні, допущені грубі помилки	достатньо
0 – 1,9 балів	0-1,9 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
9,0-15,0 балів	18,0-24,0 балів		
6,0-8,9 балів	12,0-17,9 балів	Доповідь підготовлена, має презентацію, при відповіді на питання допущені неточності	дуже добре

4,0-5,9 балів	8,0-11,9 балів	Доповідь підготовлена, має презентацію, але доповідач доповідає невпевнено, відповіді на питання неповні, допущені помилки	добре
1,0-3,9 балів	2,0-7,9 балів	Доповідь підготовлена, має презентацію, але доповідач доповідає невпевнено, відповіді на питання незадовільно, допущені грубі помилки	достатньо
0 – 0,9 балів	0-1,9 балів	Доповідь підготовлена на низькому рівні або відсутня	незадовільно

Тестування (оцінювання для денної та заочної форми навчання)

4,0-5,0	90 - 100 % правильних відповідей	відмінно
3,0 -3,9	74 – 89% правильних відповідей	дуже добре
2,0 – 2,9	60 – 73% правильних відповідей	добре
1,0 – 1,9	35 – 59 % правильних відповідей	достатньо
0 – 0,9	0-35 % правильних відповідей	незадовільно

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, 2021. 366 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ.1648695>

2. 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=OdONAHТ.1790457>

3. Інноваційні технології харчових виробництв: монографія / І. М. Берник, Н. В. Новгородська, А. М. Соломон та ін. ; Вінниц. нац. аграр. ун-т. Вінниця, 2022. 300 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ.2297144>

4. Харчові технології. Практикум : навч. посіб. / Самохвалова О. В. та ін. // Харків : ДБТУ, 2023. 417 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ.2156524>

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

Додаткові:

1. Технологія м'ясопродуктів із нетрадиційної м'ясної сировини :підручник/ Л. В. Пешук, М. О. Янчева, О. І. Гащук, С. Г. Кириченко. Київ : ЦУЛ, 2017. 296 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ-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=OdONAHNT-cnv.BibRecord.37354>

3. 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=OdONAHNT.1414759>

4. 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=OdONAHNT-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 Ольга СИНІЦЯ

Розглянуто та затверджено на засіданні кафедри «Технологія м'яса, риби і морепродуктів»
Протокол від «___»_____2025 р. № ____

Завідувач кафедри ПІДПИСАНО Оксана САВІНОК

ПОГОДЖЕНО:

Гарант ОП ТЕХНОЛОГІЇ М'ЯСНИХ І
РИБНИХ ПРОДУКТІВ

Доцент, к.т.н., кафедри ТМРiМ ПІДПИСАНО Надія КУШНІРЕНКО

