

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ



СИЛАБУС ОBOB'ЯЗKOBOTO OCBIТНЬOTO KOМПОНЕНТУ

«ТЕХНОЛОГІЯ М'ЯСА І ПРОДУКТІВ З ГІДРОБІОНТІВ»

Мова навчання	<u>українська</u>
Шифр та найменування галузі знань	<u>18 «Виробництво та технології»</u>
Код та найменування спеціальності	<u>181 «Харчові технології»</u>
Освітньо-професійна програма	<u>«Технології м'ясних і рибних продуктів»</u>
Ступінь вищої освіти	<u>бакалавр з харчових технологій</u>
Затверджено на засіданні Методичної Ради зі спеціальності	<u>181 «Харчові технології»</u>
<u>« 29 » 08 2025 р. протокол № 1</u>	

Реєстраційний номер в навчальному відділі  
К 08-14 / 2025-26

**Кафедра:** [Технології м'яса, риби і морепродуктів](#)  
**Викладач:** **Паламарчук Анна Станіславівна**, доцент кафедри технології м'яса, риби і морепродуктів



**[Профайл](#)** *тел:* +38 (048) 712 42 50  
+38 (048) 712 41 37  
+38 (067) 250 77 75  
*email:* [anna.palamarchook@gmail.com](mailto:anna.palamarchook@gmail.com)

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

**Викладач:** **Кушніренко Надія Михайлівна**, доцент кафедри технології м'яса, риби і морепродуктів



**[Профайл](#)** *тел:* +38 (048) 712 42 50  
+38 (048) 712 41 37  
*e-mail:* [kushnirenkonadia@gmail.com](mailto:kushnirenkonadia@gmail.com)

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

**Викладач:** **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](mailto:shlapak.galya@ukr.net)

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

**Викладач:** **Агунова Лариса Володимирівна**, доцент кафедри технології м'яса, риби і морепродуктів



**[Профайл](#)** *тел:* +38 (048) 712-42-50  
+38 (048) 712-41-37  
*e-mail:* [agunova.lora@gmail.com](mailto:agunova.lora@gmail.com)

## 1. Загальна інформація

Освітній компонент викладається на 3 курсах у 6 семестрі

Кількість: кредитів - 9 , годин - 270

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	лабораторні
Денна	134	64	70
Заочна	124	60	64
Самостійна робота, годин	Денна - 136		Заочна - 146

### [Розклад занять](#)

## 2. Анотація освітнього компоненту

Освітній компонент (ОК 23) «Технологія м'яса і продуктів з гідробіонтів» спеціальний курс, який дає можливість одержати необхідні знання і вміння з переробки м'ясної та рибної сировини, технологій виробництва усіх видів м'ясних та рибних продуктів; вивчити техно-хімічні

характеристики тваринної сировини та водних об'єктів промислу, напрямки їх використання, процеси переробки і зберігання; опанувати принципові технологічні схеми та основні технологічні процеси; головні параметри, які характеризують технологічні процеси виробництва, їх значення для отримання якісної та безпечної продукції.

В даний час переробка м'ясної та рибної сировини є великою індустріальною галуззю харчової промисловості, яка має розмаїття сучасного технологічного обладнання, поточних ліній та засобів механізації і автоматизації технологічних процесів. Переробка м'ясної і рибної сировини передбачає володіння як теоретичними, так і практичними основами сучасного виробництва м'ясних і рибних продуктів. Знання основ технології м'яса та продуктів з гідробіонтів дозволяє ефективно здійснювати підбір сировини, процесів її переробки та зберігання якості готових м'ясних і рибних виробів.

Освітній компонент (ОК 23) «Технологія м'яса і продуктів з гідробіонтів» базується на знаннях, отриманих здобувачем вищої освіти в результаті вивчення освітніх компонентів «Теоретичні основи харчових технологій», «Харчова хімія», «Технології харчових виробництв», «Сировина і матеріали рибної промисловості», «Технологічне обладнання галузі», тощо.

### «ТЕХНОЛОГІЯ М'ЯСА І ПРОДУКТІВ З ГІДРОБІОНТІВ»

## 3. Мета освітнього компоненту

Мета освітнього компоненту - набуття здобувачами глибоких теоретичних знань, практичних навичок та професійного розуміння з питань, що пов'язані з технологіями виробництва продукції з м'ясної, рибної сировини та нерибних об'єктів промислу.

При вивченні освітнього компоненту майбутні фахівці набувають навичок для самостійного вирішування спеціалізованих задач, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов для організації, вдосконалення та інтенсифікації виробництва, створення нових, розробки мало- та безвідходних технологій при виробництві м'ясних та рибних продуктів.

## 4. Компетентності та програмні результати навчання

У результаті вивчення освітнього компоненту «Технологія м'яса і продуктів з гідробіонтів» 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.

### Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:

**K10** Прагнення до збереження навколишнього середовища.

**K17** Здатність організувати та проводити контроль якості і безпеки сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.

**K23** Здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці).

## Програмні результати навчання:

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

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

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

**ПРН 17** Організовувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва.

**ПРН 29\*** Застосовувати глибокі знання епізоотології, морфології та фізіології різних видів сільськогосподарських тварин, птиці та гідробіонтів, а також їх господарсько-корисних ознак для розробки, удосконалення, експертизи та запровадження науково обґрунтованих технологій високоякісних та безпечних м'ясних продуктів і продуктів з водної сировини для повноцінного життя людини на основі концепції сталого розвитку та реалізації національних і регіональних стратегічних пріоритетів та сприяти розвитку галузі агропромислового комплексу.

## 5. Інформаційний обсяг освітнього компоненту

### 5.1 Перелік лекційних завдань

Тема	Зміст теми	Кількість годин	
		денна	заочна
<b>Змістовий модуль 1. Технологія отримання м'яса сільськогосподарських тварин та птиці</b>			
<b>1.</b>	<b>М'ясна галузь та перспективи її розвитку в Україні</b> Сучасний стан ринку м'яса в Україні і перспективи розвитку м'ясної галузі. Харчова цінність м'яса Вимоги до формування партії тварин та організація її транспортування. Утримання забійних тварин на скотобазі. Підготовка тварин до переробки.	2	2
<b>2.</b>	<b>Технологія первинної переробки великої та дрібної рогатої худоби.</b> Методи оглушення забійних тварин та їх вплив на якість м'яса. Технологічні схеми обробки туш ВРХ. Характеристика та режими виконання технологічних операцій. Характеристика обладнання, що використовується. Особливості переробки ДРХ. Організація ветсанконтролю при переробки ВРХ і ДРХ	2	2
<b>3.</b>	<b>Технологія переробки свиней.</b> Організація процесу підготування свиней до переробки, знерушення, відділення щетини, нутрування, зачищення та клеймування. Особливості організації процесу забіловки і зйомки шкури з туш свиней. Призначення та режими виконання технологічних операцій, їх вплив на якість м'ясних туш. Організація ветсанконтролю при переробки свиней.	2	2
<b>4.</b>	<b>Технологія первинної переробки сухопутної птиці.</b> Види птиці для переробки. Характеристика м'яса птиці. Технологічна схема переробки сухопутної птиці. Особливості та режими технологічних операцій. Видалення пера. Патрання птиці. Охолодження, оцінка якості та пакування тушок птиці.	2	2
<b>5.</b>	<b>Технологія обробки субпродуктів.</b> Класифікація субпродуктів за анатомічною будовою і харчовою цінністю. Призначення технологічних операцій при обробки м'яких, м'ясо кісткових, шерстних та слизових субпродуктів. Вимоги до якості субпродуктів	2	2

6.	<b>Технологія обробки кишкової сировини</b> Структура та хімічний склад кишкового комплексу. Будова кишкової оболонки. Анатомічна та виробнича назва відділів кишкового комплексу забійних тварин. Загальна технологія обробки кишкових оболонок	2	2
7.	<b>Технологія переробки м'якої жиросировини.</b> Види і характеристика м'якого жиру-сирцю. Способи консервування та зберігання жиру-сирцю. Методи підготовки м'якої жиросировини до переробки. Способи витоплювання жиру. Переробка жирсировини «сухим» і «вологими» методами	2	2
8.	<b>Технологія переробки твердої жиросировини.</b> Види твердої жир сировини та вимоги до її якості. Вилучення жиру із твердої сировини в установках періодичної і безперервної дії. Характеристика технологічних операцій. Особливості знежирення трубчастих кісток. Вимоги до якості кісткового жиру	2	2
9.	<b>Технологія виробництва яєчного меланжу.</b> Вимоги до якості сировини. Технологія виробництва яєчного меланжу. Призначення та режими виконання технологічних операцій. Особливості переробки харчових неповноцінних яєць. Методи консервування меланжу.	2	2
10.	<b>Технологія виробництва яєчного порошку</b> Технологічна схема виробництва яєчного порошку. Призначення та режими виконання технологічних операцій. Види обладнання та режими сушіння яєчної маси. Особливості виробництва ферментованого яєчного порошку. Вимоги до якості готової продукції	2	2
11.	<b>Технологія переробки харчової крові.</b> Первинна обробка харчової крові: стабілізація, дефібринування, сепарування. Методи консервування фракцій крові. Технологія освітлення крові. Технологія виробництва кровепродуктів.	2	2
12.	<b>Технологія консервування шкур ВРХ і ДРХ</b> Консервування шкур сухої засолювальної сумішшю і тузлукуванням. Вимоги до шкур, які законсервовані. Засоби підготовки і регенерації тузлуку. Дефекти шкур.	2	2
13.	<b>Технологія консервування шкур і крупонів свиней</b> Підготовка шкур до консервування., особливості процесу. Технологія консервування шкур і крупонів. Сортування шкур. Вимоги до готової продукції.	2	2
14.	<b>Технологія обробки пуху та пір'я</b> Будова та хімічний склад перо-пухової сировини. Технологія та режими її обробки. Організація процесів сушіння та сортування пір'я. Види обладнання, що використовують.	2	-
15.	<b>Технологія переробки кератінвмісної сировини.</b> Особливості переробки, види обладнання, яке використовується.	2	2
16.	<b>Технологія виробництва кормових продуктів.</b> Технологія та обладнання виробництва сухих тваринних кормів. Особливості переробки кератінвмісної сировини. Вимоги до якості кормових продуктів та технічного жиру.	2	2
	<b>Разом</b>	<b>32</b>	<b>30</b>
<b>Змістовий модуль 2. Технологія продуктів з гідробіонтів</b>			
1.	<b>Вступ.</b> Основні історичні етапи розвитку рибної промисловості України. Різноманітність сировинної бази водного походження України і світу та її мінливість.	2	1
2.	<b>Риби</b> - основний вид сировини рибної промисловості. Класифікація риб за вмістом жиру та білків.	2	1

3.	<b>Безхребетні та ракоподібні.</b> Класифікація, технологічна оцінка промислових безхребетних та ракоподібних. Особливості будови, хімічного складу частин тіла.	4	4
4.	<b>Класифікація зняття промислового рибальства.</b> Транспортування та зберігання водної сировини перед обробкою, загальні вимоги до умов транспортування. Транспортування гідробіонтів в живому вигляді. Основні дефекти живої риби.	4	4
5.	<b>Технологічна характеристика сировини водного походження.</b> Розмірно-масова характеристика, фізичні, теплофізичні, структурні властивості сировини. Форма тіла риб.	4	4
6.	<b>Технологія виробництва харчової рибної продукції шляхом холодильної обробки.</b> Технологія виробництва підмороженої і охолодженої сировини водного походження. Шляхи інтенсифікації тривалості зберігання охолоджених гідробіонтів.	4	4
7.	<b>Технологія заморожування риби і морепродуктів, сучасні способи, методи та технології.</b> Швидкість заморожування, мета глазурування.	4	4
8.	<b>Технології холодильного зберігання та транспортування замороженої сировини водного походження і рибної продукції.</b> Використання антиокислювачів та антибіотиків в холодильній технології.	4	4
9.	<b>Сучасні способи розморожування гідробіонтів.</b> Вади і дефекти охолодженої та мороженої сировини водного походження	4	4
	<b>Разом</b>	<b>32</b>	<b>30</b>
	<b>Всього</b>	<b>64</b>	<b>60</b>

## 5.2. Перелік лабораторних робіт

№ з/п	Назва лабораторної роботи	Кількість годин	
		денна	заочна
<b>Змістовий модуль 1. Технологія отримання м'яса сільськогосподарських тварин та птиці</b>			
1.	Визначення виходу жиру з м'якої жиросировини в залежності від способу вилучення	6	6
2.	Визначення якості харчових жирів	4	4
3.	Дослідження процесу консервування шкур сільськогосподарських тварин	6	4
4.	Визначення якості кормового борошна і технічного жиру при переробці сільськогосподарських тварин	6	6
5.	Визначення свіжості харчових яєць	6	6
6.	Визначення якості яєчних продуктів	6	6
	<b>Разом</b>	<b>34</b>	<b>32</b>
<b>Змістовий модуль 2. Технологія продуктів з гідробіонтів</b>			
1.	Приймання продуктів з водної сировини, техніка відбору проб сировини водного походження. Органолептична оцінка якості сировини водного походження	6	4
2.	Вивчення морфологічних ознак, анатомічної будови і віку риб, дослідження технологічних властивостей і масового складу риби	6	4
3.	Визначення та обґрунтування способів розбирання рибної сировини і сировини водного походження		
4.	Визначення якості мороженої риби, дослідження змін технологічних параметрів риби при холодильному зберіганні	6	
5.	Визначення якості риби-сирцю, охолодженої, дослідження змін технологічних параметрів риби при холодильному зберіганні	6	6
6.	Визначення якості, зміни технологічних параметрів риби і сировини водного походження при розморожуванні	6	6
	<b>Разом</b>	<b>36</b>	<b>32</b>

<b>Всього</b>	<b>70</b>	<b>64</b>
---------------	-----------	-----------

### 5.3 Перелік завдань до самостійної роботи

№ з/п	Тема реферату	Кількість годин	
		денна	заочна
<b>Змістовий модуль 1. Технологія отримання м'яса сільськогосподарських тварин та птиці</b>			
1.	Породи і продуктивність с/г тварин для переробки. Харчова цінність м'яса.	5	5
2.	Характеристика методів консервування шкур с/г тварин.	5	5
3.	Технологія виробництва гематогену	5	5
4.	Особливості вилучення жиру «сухим» і «мокрим» методами	5	5
5.	Методи переробки міздрової жиросировини.	5	5
6.	Переробка м'якої жиросировини на лінії «Шарплес»	5	5
7.	Методи переробки твердої жиросировини.	5	5
8.	Особливості технології обробки трубчастих кісток.	5	5
9.	Характеристика процесу воскування тушок водоплавної птиці. Склад воскомаси і організація процесу її регенерації	4	5
10.	Харчова цінність і методи зберігання харчових яєць.	4	5
11.	Особливості організації процесу санобробки шкаралупи харчових яєць.	4	5
12.	Особливості процесу виробництва ферментованого яєчного порошку.	4	5
13.	Характеристика процесу сушіння яєчної маси та види сушарок.	4	5
14.	Організація процесів обробки пуху та пір'я при переробки птиці.	4	4
15.	Організація процесу виробництва м'ясо-кісткового кормового борошна	4	4
	<b>Разом</b>	<b>68</b>	<b>73</b>
<b>Змістовий модуль 2. Технологія продуктів з гідробіонтів</b>			
1.	Біологічне різноманіття водних біоресурсів солоних лиманів України.	3	4
2.	Біологічне різноманіття водних біоресурсів Чорного і Азовського моря.	3	4
3.	Біологічне різноманіття водних біоресурсів прісноводних водойм України.	3	4
4.	Морські водорості Чорного і Азовського морів. Макрофіти і трави прісноводних водойм України.	3	4
5.	Різноманіття і характеристика водних акліматизантів України.	3	4
6.	Різноманіття і характеристика риб товарного рибництва України.	3	3
7.	Виробництво охолодженої рибопродукції. Охолодження риби льодом. Технологічна схема процесу. Порівняльна характеристика охолодження риби льодом та у рідких середовищах.	5	5
8.	Фактори, що впливають на ефективність охолодження риби та тривалість її зберігання. Вплив температурних режимів охолодження на біохімічні та мікробіологічні процеси у рибі.	5	5
9.	Виробництво охолодженої рибопродукції. Види льоду і способи його отримання. Вимоги до якості і дефекти охолодженої риби.	5	5
10.	Виробництво охолодженої рибопродукції. Охолодження риби в рідинах. Технологічна схема процесу. Використання льодяної води та сольових розчинів для швидкого охолодження риби.	5	5
11.	Холодильний ланцюг у виробництві та реалізації охолодженої рибопродукції. Санітарно-гігієнічні вимоги до виробництва охолодженої риби та рибопродуктів.	5	5

12.	Виробництво мороженої рибопродукції. Технологічна схема процесу. Вимоги до якості і дефекти мороженої риби.	5	5
13.	Виробництво мороженої риби: повітряне, контактне та криогенне заморожування. Швидке та надшвидке заморожування риби і його вплив на структуру м'язової тканини.	5	5
14.	Виробництво філе рибного мороженого. Технологічна схема процесу. Глазурування мороженої риби: призначення, способи, вимоги до якості.	5	5
15.	Виробництво мороженого рибного філе: технологічні підходи та якісні показники. Вплив швидкості заморожування на якість мороженої рибопродукції.	5	5
16.	Виробництво харчового мороженого фаршу. Технологічні схеми процесів харчового мороженого фаршу і фаршу "Особливого".	5	5
	<b>Разом</b>	<b>68</b>	<b>116</b>
	<b>Всього</b>	<b>136</b>	<b>146</b>

## 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;
- тощо.

Підсумковий контроль – **екзамен**

**Нарахування балів:**

Вид роботи, що підлягає контролю	Максимальна кількість оціночних балів	
	форма навчання	
	денна	заочна
<b>Змістовий модуль 1. Технологія отримання м'яса сільськогосподарських тварин та птиці</b>		
Лекційний курс*		-
Лабораторні роботи*	15	20
Самостійна робота*	10	15
Тестування*	10	-
<b>Всього за змістовий модуль 1</b>	<b>35</b>	<b>35</b>
<b>Змістовий модуль 2. Технологія продуктів з гідробіонтів</b>		
Лекційний курс		-
Лабораторні роботи	15	20
Самостійна робота	10	15
Тестування*	10	-
<b>Всього за змістовий модуль 2</b>	<b>35</b>	<b>35</b>
<b>Екзамен</b>	<b>30</b>	<b>30</b>
<b>Всього</b>	<b>100</b>	<b>100</b>

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

**Критерії оцінювання програмних результатів навчання здобувачів  
Підсумковий контроль – екзамен**

<b>27÷30 балів</b>	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	<b>відмінно</b>
<b>23÷26 балів</b>	здобувач виявляє дещо обмежені знання навчального матеріалу, допускає окремі несуттєві помилки й неточності	<b>дуже добре</b>
<b>18÷22 бали</b>	здобувач засвоїв основний навчальний матеріал, володіє необхідними уміннями та навичками для вирішення стандартних завдань, проте при цьому допускає неточності, не виявляє самостійності суджень, демонструє недоліки комунікативної культури	<b>задовільно</b>
<b>0÷17 балів</b>	здобувач не володіє необхідними знаннями, уміннями й навичками, науковими термінами, демонструє низький рівень комунікативної культури	<b>незадовільно</b>

**Лабораторні роботи**

<b>денна</b>	<b>заочна</b>	<b>Критерії оцінювання</b>	<b>Оцінка</b>
<b>13-15 балів</b>	<b>17-20 балів</b>	Лабораторні роботи відпрацьовані та вчасно захищені, надані повні обґрунтовані відповіді	<b>відмінно</b>
<b>10-12 балів</b>	<b>13-16 балів</b>	Лабораторні роботи відпрацьовані та вчасно захищені, при відповіді допущені неточності	<b>дуже добре</b>
<b>7– 9 балів</b>	<b>9– 12 балів</b>	Лабораторні роботи відпрацьовані, відповіді неповні, допущені помилки	<b>добре</b>
<b>4– 6 балів</b>	<b>4– 8 балів</b>	Лабораторні відпрацьовані, відповіді незадовільні, допущені грубі помилки	<b>достатньо</b>
<b>0 – 3 бала</b>	<b>0 – 3 бала</b>	Лабораторні не відпрацьовані або дані незадовільні відповіді	<b>незадовільно</b>

### Самостійна робота (у вигляді реферату)

денна	заочна	Склад реферату	Оцінка
9 - 10 балів	13 - 15 балів	Реферат відповідає темі, матеріал повний, відпрацьований, має ілюстрації.	відмінно
7 - 8 балів	10 - 12 балів	Реферат відпрацьований, допущені неточності.	дуже добре
5 - 6 балів	7 - 9 балів	Реферат має не повну відповідь	добре
3 - 4 балів	4 - 6 балів	Реферат складено не повно, має груби помилки	достатньо
0 - 2 балів	0 - 3 балів	Реферат виконано на низькому рівні або відсутні	незадовільно

### Тестування

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

**Практичні заняття:** виконання практичних розрахункових робіт з наступним захистом результатів досліджень.

**Лабораторні заняття:** виконання лабораторних дослідів з наступним 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), складання скетчів за темами лекцій, реферування, конспектування.

## 8. Інформаційні ресурси

### Базові (основні):

1. Віннікова Л.Г. Безпечність і якість м'ясних продуктів в сучасних та майбутніх технологіях: монографія. Київ: Освіта України, 2021. 148 с. <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.-1790457>
2. Віннікова Л.Г., Поварова Н.М., Синица О.В. Основи птахівництва та переробки птиці. – К.: «Освіта України», 2020. 216 с. <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1414759>
3. Лебська Т.К. Технологія риби та морепродуктів [Електронний ресурс]: підручник. Ч. 1 / Т. К. Лебська, Л. В. Баль-Прилипка, Н. М. Слободянюк та ін.; Нац. ун-т біоресурсів і природокористування України. — Київ, 2021. — 311 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.2156351>
4. Пешук Л.В. Технологія переробки вторинних продуктів м'ясної галузі: підручник. Нац. ун-т харч. технологій. Київ: ЦУЛ, 2021. 366 с. <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1648695>
5. 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=OdONAHNT.1281024>
6. Самойчук К.О. та ін. Інноваційні технології та обладнання галузі. Переробка продукції тваринництва: посібник-практикум. Тавр. Держ. агротехнол. ун-т ім. Д. Моторного. Київ: ПрофКнига, 2020. 252 с. <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1618990>

### Додаткові:

1. Авдєєв, П.Я. Рибна кулінарія / П.Я. Авдєєв. — Київ: Техніка, 1980. — 320 с. Васюкова Г.Т. Переробка риби на харчових підприємствах малої потужності: навч. посіб. / Г. Т. Васюкова, Л. П. Ющенко. — Київ: Кондор, 2011. — 96 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT-cnv.BibRecord.50663>
2. Віннікова Л.Г. Теорія і практика переробки м'яса. Навчальний посібник. Ізмаїл: СМІЛ, 2000. 172 с. <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.-cnv.BibRecord.8151>
3. Давидов О.М. Ветеринарно-санітарний контроль у рибництві: посібник / О. М. Давидов, Ю. Д. Темніханов. — Київ: Інкос, 2004. — 144 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT-cnv.BibRecord.36369>
4. 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.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.-cnv.BibRecord.37354>
5. Кушніренко Н.М. Сировина і матеріали рибної промисловості [Електронний ресурс]: навч. посіб. до лаб. занять / Н. М. Кушніренко, А. С. Паламарчук; Одес. нац. акад. харч. технологій. — Одеса, 2019. — 59 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1531780>
6. Маньковський А.Я., Антонюк Т.А. Технологія продуктів забою тварин: підручник. Київ: Агроосвіта, 2014. 336 с. <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.-cnv.BibRecord.8151>
7. Паламарчук, А.С. Контроль якості, безпека та екологія в галузі. Рибопереробна галузь [Електронний ресурс]: навч. посіб. до лабораторних занять / А. С. Паламарчук, Н. М. Кушніренко, О. А. Глушков; Одес. нац. акад. харч. технологій. - Одеса: ОНАХТ, 2020. - 91 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1958324>
8. 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.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.-cnv.BibRecord.164566>
9. Фізіологія та біохімія гідробіонтів [Електронний ресурс]: підручник. Ч. 1 / М. Ю. Євтушенко, С. В. Дудник, Н. Я. Рудик-Леуська та ін.; Нац. ун-т біоресурсів і природокористування України. — Київ, 2022. — 254 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.2160676>

10. Флауменбаум Б. Л. Технологія консервування плодів, овочів, м'яса і риби [Текст] : підручник / Б. Л. Флауменбаум, Є. Г. Кротов, О. Ф. Загібалов, А. А. Титова ; за ред. Б. Л. Флауменбаума. — Київ : Вища шк., 1995. — 301 с. : іл. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ-cnv.BibRecord.27973>

## 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](#).

Викладач	/ПІДПИСАНО/	Анна ПАЛАМАРЧУК
Викладач	/ПІДПИСАНО/	Надія КУШНІРЕНКО
Викладач	/ПІДПИСАНО/	Галина ШЛАПАК
Викладач	/ПІДПИСАНО/	Лариса АГУНОВА

Розглянуто та затверджено на засіданні кафедри технології м'яса, риби і морепродуктів  
Протокол № 1 від 28 серпня 2025 р.

Завідувач кафедри ТМРiМ	/ПІДПИСАНО/	Оксана САВІНОК
-------------------------	-------------	----------------

### ПОГОДЖЕНО:

Гарант ОП «Технології м'ясних і рибних продуктів», доцент кафедри технології м'яса, риби і морепродуктів,	/ПІДПИСАНО	Надія КУШНІРЕНКО
---	------------	------------------