

	<p style="text-align: center;"><b>СИЛАБУС</b>  <b>НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ</b>  <b>«ТЕХНОЛОГІЯ М'ЯСА, М'ЯСОПРОДУКТІВ</b>  <b>ТА РИБИ»</b></p> <p><b>Рівень вищої освіти: перший (бакалаврський)</b>  <b>Спеціальність: <u>181 Харчові технології</u></b>  <b>Рік навчання: <u>3-й, семестр 5-й</u></b>  <b>Кількість кредитів ECTS: <u>5 кредитів</u></b>  <b>Назва кафедри: <u>біоінженерії, біо- та харчових технологій</u></b>  <b>Мова викладання: <u>українська</u></b></p>
<p><b>Лектор курсу</b></p>	<p><b>к.с.г.н., доц. Новгородська Надія Володимирівна</b></p>
<p><b>Контактна інформація лектора (e-mail)</b></p>	<p><b><u>nadia.novgorodska@gmail.com</u></b></p>

### ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Навчальна дисципліна «Технологія м'яса, м'ясопродуктів та риби» є обов'язковою компонентою ОПП.

Загальний обсяг дисципліни 150 год.: лекції – 32 год.; лабораторні заняття – 28 год., самостійна робота – 90 год.

Формат проведення: лекції, лабораторні заняття, консультації. Підсумковий контроль – екзамен.

При вивченні даної дисципліни використовуються знання, отримані з таких дисциплін: «Загальна та неорганічна хімія», «Харчові добавки», «Технічна мікробіологія», «Органічна та аналітична хімія», «Харчова хімія», «Гігієна і санітарія харчових підприємств», «Фізична і колоїдна хімія».

Основні положення навчальної дисципліни мають застосовуватися при вивченні таких дисциплін: «Стандартизація, метрологія сертифікація та управління якістю», «Процеси і апарати харчових виробництв», «Проектування підприємств харчової галузі», «Товарознавство та пакування харчових продуктів», «Енергоефективність та альтернативні джерела енергії».

#### Призначення навчальної дисципліни

Освітня компонента «Технологія м'яса, м'ясопродуктів та риби» спрямована на формування у висококваліфікованих фахівців теоретичних знань, умінь, практичних навичок, необхідних для виробничо-технологічної, проектної та дослідної діяльності в галузі технології м'яса, м'ясопродуктів та риби.

Освітня компонента «Технологія м'яса, м'ясопродуктів та риби» формує вміння, навички та компетенції, необхідні для фахівця з харчових технологій.

## **Мета вивчення навчальної дисципліни**

Мета вивчення навчальної дисципліни – навчити здобувачів науково-обґрунтовувати та оптимально реалізовувати сучасні технології, аналізувати виробничі ситуації, приймати відповідні рішення щодо виконання технологічних процесів та розроблення складу і технологій виготовлення конкурентоспроможної продукції.

## **Завдання вивчення дисципліни**

Основним завданням вивчення дисципліни «Технологія м'яса, м'ясопродуктів та риби» є формування у здобувачів здатності планувати, організовувати та реалізовувати технологічні процеси виробництва і переробки м'яса, м'ясопродуктів та риби в сучасних умовах господарювання, забезпечувати випуск продукції високої якості та безпечності, здійснювати контроль режимів зберігання і показників якості сировини, а також виконувати технологічні та економічні розрахунки з обліку витрат сировини, напівфабрикатів і готової продукції.

## **ПЕРЕЛІК КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ, ЯКИХ НАБУВАЄ ЗДОБУВАЧ ПРИ ВИВЧЕННІ ДИСЦИПЛІНИ ВІДПОВІДНО ДО ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ**

У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач повинен сформуванати такі програмні компетентності:

*інтегральна компетентність (ІК)* – 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):*

ЗК01. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності

ЗК02. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями

ЗК06. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

ЗК07. Здатність працювати в команді.

ЗК08. Здатність працювати автономно.

ЗК09. Навички здійснення безпечної діяльності.

ЗК10. Прагнення до збереження навколишнього середовища

*спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК):*

СК01. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.

СК02. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення.

СК03. Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.

СК04. Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.

СК05. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.

СК06. Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки.

СК07. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів.

СК08. Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач.

СК10. Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів.

СК12. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію.

СК15. Здатність впроваджувати енергоефективні технології та використовувати альтернативні джерела енергії для оптимізації виробничих процесів у харчовій промисловості

## **ПРОГРАМНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ ВІДПОВІДНО ДО ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ**

ПР01. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.

ПР05. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.

ПР06. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.

ПР07. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.

ПР08. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.

ПР10. Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів.

ПР11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).

ПР13. 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 запроєктованого асортименту.

ПР24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.

ПР29. Вміти обґрунтовувати вибір енергоефективних технологій та джерел альтернативної енергії відповідно до вимог сталого розвитку харчової промисловості.

Вивчення даної дисципліни формує у здобувачів освіти соціальні навички (softs skills): комунікативність (реалізується через: метод роботи в парах та групах, метод самопрезентації, робота з інформаційними джерелами), робота в команді (реалізується через: метод роботи в парах та групах), лідерські навички (реалізується через: робота в групах, метод самопрезентації).

### ПЛАН ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

№ з/п	Назви теми	Форми організації навчання та кількість годин		Самостійна робота, кількість годин
		лекційні заняття	лабораторні заняття	
1	Особливості переробки м'яса та субпродуктів	2	2	6
2	Особливості технології виробництва варених ковбасних виробів	2	2	6
3	Особливості виробництва деяких видів варених ковбасних виробів	2	2	6
4	Особливості технології виробництва копчених ковбас	2	2	6
5	Технологія виробництва виробів із свинини, яловичини, баранини	2	2	6
6	Напівфабрикати та швидкозаморожені готові страви	2	2	6
7	Виробництво комбінованих м'ясних продуктів	2	-	6
8	Загальна характеристика банкових консерв	2	2	6
9	Технологічний процес виготовлення м'ясних консервів	2	2	6
10	Виробництво тваринних жирів	2	2	6
11	Технології виробництва охолодженої і мороженої рибної продукції	2	2	5
12	Технологія харчових рибних продуктів консервованих сіллю	2	2	5
13	Сушіння та в'ялення риби і морепродуктів	2	2	5
14	Технологія копчених рибних продуктів	2	2	5
15	Технологія виготовлення рибних консервів	2	2	5
16	Обґрунтування та використання альтернативних джерел енергії у виробництві м'яса, м'ясопродуктів і риби	2	-	5
<b>Разом</b>		<b>32</b>	<b>28</b>	<b>90</b>

### Самостійна робота здобувача вищої освіти

Самостійна робота здобувача є основним засобом оволодіння навчальним матеріалом у вільний від обов'язкових занять час.

Самостійна робота здобувача організовується шляхом видачі індивідуального переліку питань і практичних завдань з кожної теми, які не виносяться на аудиторне опрацювання та виконання індивідуального творчого завдання (презентації, реферату).

Самостійна робота здобувача є одним із способів активного, цілеспрямованого набуття нових для нього знань та умінь. Вона є основою його підготовки як фахівця, забезпечує набуття ним прийомів пізнавальної діяльності, інтерес до творчої роботи, здатність вирішувати наукові та практичні завдання.

Виконання здобувачем самостійної роботи передбачає за необхідності, отримання консультацій або допомоги відповідного фахівця. Навчальний матеріал навчальної дисципліни, передбачений робочою програмою для засвоєння здобувачем у процесі самостійної роботи, виносяться на поточний і підсумковий контроль поряд з навчальним матеріалом, який опрацьовувався під час аудиторних занять. Організація самостійної роботи здобувачів передбачає: планування обсягу, змісту, завдань, форм і методів контролю самостійної роботи, розробку навчально-методичного забезпечення; виконання здобувачем запланованої самостійної роботи; контроль та оцінювання результатів, їх систематизацію, оцінювання ефективності виконання здобувачем самостійної роботи.

Індивідуальні завдання здобувач виконує самостійно під керівництвом викладача згідно з індивідуальним навчальним планом.

У випадку реалізації індивідуальної освітньої траєкторії здобувача заняття можуть проводитись за індивідуальним графіком.

#### Види самостійної роботи

№ з/п	Вид самостійної роботи	Години	Терміни виконання	Форма та метод контролю
1	Опрацювання питань, що виносяться на самостійне вивчення	30	Протягом вивчення дисципліни	Усне та письмове опитування
2	Підготовка до лекційних та лабораторних занять	25	щотижнево	Усне та письмове опитування
3	Підготовка індивідуальних питань з тематики дисципліни	15	щотижнево	Усне та письмове опитування
4	Індивідуальні творчі завдання (виконання презентації за заданою проблемною тематикою)	15	1 раз на семестр	Обговорення, виступ з презентацією, усний захист
5	Підготовка до тестування	15	2 рази на семестр	Тестування
<b>Разом</b>		<b>90</b>		

## РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

### Основна література

1. Новгородська Н.В., Овсієнко С.М., Разанова О.П. Інноваційні технологічні підходи до функціональних м'ясних продуктів: монографія. Вінниця: Видавець ФОП Кушнір Ю. В., 2025. 196 с.
2. Баль-Прилипко Л.В. Технологія зберігання, консервування та переробки м'яса : підруч. К. : КВІЦ, 2010. 468 с.
3. Віннікова Л. Г. Теорія і практика переробки м'яса. Ізмаїл: СМІЛ, 2000. 172 с.
4. Гончаров Г. І. Технологія первинної переробки худоби і продуктів забою: навч. посіб. К. : НУХТ, 2003. 160 с.
5. Коваль О.А. Технологія обробки субпродуктів: навч. посіб. К. : Основа, 2002. 80 с.
6. Берник І.М., Фаріонік Т.В., Н.В. Новгородська. Ветеринарно-санітарна експертиза продуктів тваринного і рослинного походження. Навчальний посібник. Вінниця. Видавничий центр ВНАУ, 2020. 232 с.
7. Новгородська Н.В. Корми, м'ясо, вироби із свинини. Вінниця: ТОВ «Друк», 2021. 172 с.

### Додаткова література

8. Novgorodska N., Razanova O., Solomon A., Kolianovska L., Ovsienko S., Chudak R. Prospects for the use of bee bread in the production of raw dried meat products. *Phytotherapy Journal*. 2025. № 2. P. 141–150.  
DOI: <https://doi.org/10.32782/2522-9680-2025-2-141> (Scopus)
9. Новгородська Н.В., Берник І.М., Овсієнко С.М. Січені м'ясні напівфабрикати з насінням кіноа та гарбузовою клітковиною. *Продовольчі ресурси*. 2024. Т. 12. № 22. С. 132–142.
10. Новгородська Н.В, Берник І.М., Разанова О.П., Савінок О.М. Січені напівфабрикати з рослинною сировиною. *Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького. Серія «Харчові технології»*. 2023. Т. 25. № 100. С. 14–19.  
DOI: <https://doi.org/10.32718/nvlvet-f10003>.
11. Разанова О.П., Голубенко Т.Л., Берник І.М., Новгородська Н.В, Соломон А.М. Біологічна цінність телятини, отриманої від бичків різного породного походження, вирощених за технологій молочного та м'ясного скотарства. *Вісник Сумського національного аграрного університету (Тваринництво)*. 2023. № 3 (54). С. 55–62.
12. Берник І.М., Новгородська Н.В., Овсієнко С.М. Технологія варено-копчених ковбасних виробів за використання побічних продуктів переробки олійного виробництва. *Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького. Серія «Харчові технології»*. 2024. Т. 26. № 101. С. 26–34.  
DOI: <https://doi.org/10.32718/nvlvet-f10105>.

## Інформаційні ресурси:

Електронні джерела

- Google (пошук на усіх мовах)
- Мета (українськомовна пошукова система)
- Відкриті бази і реєстри
- Відкриті журнали з питань харчових технологій: <https://doaj.org/>
- Академічна соціальна мережа з відкритим доступом до частини повних текстів: <https://www.researchgate.net/>

## СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ ТА ВИМОГИ ДО КОНТРОЛЮ ЗНАНЬ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

У кінці семестру, здобувач вищої освіти може набрати до 60% підсумкової оцінки за виконання всіх видів робіт, що виконуються протягом семестру, до 10% за показники наукової, інноваційної, навчальної, виховної роботи та студентської активності і до 30% підсумкової оцінки – за результатами підсумкового контролю.

Якщо здобувач упродовж семестру за підсумками контрольних заходів набрав (отримав) менше половини максимальної оцінки з навчальної дисципліни (менше 35 балів), то він не допускається до екзамену.

### Розподіл балів за видами навчальної роботи

№ за/п	Вид навчальної діяльності	Бали
1	Участь у дискусіях на лекційних заняттях	5
2	Участь у роботі на лабораторних заняттях	9
3	Виконання самостійної роботи	8
4	Виконання контрольної роботи	-
5	Індивідуальне завдання	8
	<b>Всього за атестацію 1</b>	<b>30</b>
6	Участь у дискусіях на лекційних заняттях	3
7	Участь у роботі на лабораторних заняттях	5
8	Виконання самостійної роботи	8
9	Виконання контрольної роботи	14
	<b>Всього за атестацію 2</b>	<b>30</b>
10	<b>Показники наукової, інноваційної, навчальної, виховної роботи та студентської активності</b>	<b>10</b>
11	<b>Підсумкове тестування (іспит)</b>	<b>30</b>
	<b>Разом</b>	<b>100</b>

Під час виконання навчальних завдань, завдань контрольних заходів не допустимо порушення академічної доброчесності. Презентації та виступи мають бути авторськими та оригінальними, інформація про результати власної навчальної (наукової, творчої) діяльності – достовірною; у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей мають бути посилання на джерела інформації з дотриманням норм законодавства про авторське право і суміжні

права.

Програма навчальної дисципліни передбачає врахування результатів неформальної та інформальної освіти при наявності підтверджуючих документів як окремі кредити вивчення навчальних дисциплін.

#### **Відповідність шкал оцінок якості засвоєння навчального матеріалу**

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою для екзамену
90 – 100	A	відмінно
82-89	B	добре
75-81	C	
66-74	D	задовільно
60-65	E	
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни