**Технологія продуктів забою та автоматизація технологічних процесів у тваринництвів**

**Біолого-технологічний факультет. Кафедра технології виробництва та переробки продукції тваринництва.**

**Рівень вищої освіти перший (Бакалавр) Курс 4**

**Галузь знань 20 „Аграрні науки та продовольство”**

**Спеціальність 204 „Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва”**

**Осередчук Роман Степанович orslviv@gmail.com**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **п/п** | **Тема** | **Анотація** | **Інтернет ресурси** |
| **Лекційний курс** | | | |
| 1. | Основи технології забою тварин та птиці. | Оглушення забійних тварин. Знекровлення тварин. Розбирання туш тварин. | <https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u104/%D0%9F%D1%96%D0%B4%D1%80%D1%83%D1%87%D0%BD%D0%B8%D0%BA%20%D0%A2%D0%B5%D1%85%D0%BD%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D1%96%D1%8F%20%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B4%D1%83%D0%BA%D1%82%D1%96%D0%B2%20%D0%B7%D0%B0%D0%B1%D0%BE%D1%8E%20%D1%82%D0%B2%D0%B0%D1%80%D0%B8%D0%BD.pdf> |
| 2. | Первинна обробка продуктів забою тварин. | Обробка субпродуктів. Характеристика та обробка жирової сировини. Переробка крові. Обробка, консервування та оцінювання кищкової сировини. Первинна обробка, консервування, та оцінювання шкіряної та шубно-хутрової сировини. | <https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u104/%D0%9F%D1%96%D0%B4%D1%80%D1%83%D1%87%D0%BD%D0%B8%D0%BA%20%D0%A2%D0%B5%D1%85%D0%BD%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D1%96%D1%8F%20%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B4%D1%83%D0%BA%D1%82%D1%96%D0%B2%20%D0%B7%D0%B0%D0%B1%D0%BE%D1%8E%20%D1%82%D0%B2%D0%B0%D1%80%D0%B8%D0%BD.pdf> |
| 3. | Ветеринарно-санітарне оцінювання продуктів забою тварин і птиці. | Ветеринарно-санітарні вимоги до переробки тварин. Порядок проведення ветеринарно-санітарного огляду туш та інших продуктів забою тварин. Санітарна обробка умовно придатного м’яса. | <https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u104/%D0%9F%D1%96%D0%B4%D1%80%D1%83%D1%87%D0%BD%D0%B8%D0%BA%20%D0%A2%D0%B5%D1%85%D0%BD%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D1%96%D1%8F%20%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B4%D1%83%D0%BA%D1%82%D1%96%D0%B2%20%D0%B7%D0%B0%D0%B1%D0%BE%D1%8E%20%D1%82%D0%B2%D0%B0%D1%80%D0%B8%D0%BD.pdf>  <http://medbib.in.ua/veterinarno-sanitarnaya-otsenka-produktov.html>  <http://dspace.mnau.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/3935/1/Nakonechna_T.Veterin_san_eksp__Sam.pdf> |
| 4 | Післязабійні зміни в м’ясі сільськогосподарських тварин. Зміни м’яса сільськогосподар-ських тварин внаслідок зберігання. | Дозрівання м’яса. Загар м’яса. Ослизнення м’яса. Кисле бродіння м’яса. Гниття м’яса. Зміна кольору м’яса. | <https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u104/%D0%9F%D1%96%D0%B4%D1%80%D1%83%D1%87%D0%BD%D0%B8%D0%BA%20%D0%A2%D0%B5%D1%85%D0%BD%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D1%96%D1%8F%20%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B4%D1%83%D0%BA%D1%82%D1%96%D0%B2%20%D0%B7%D0%B0%D0%B1%D0%BE%D1%8E%20%D1%82%D0%B2%D0%B0%D1%80%D0%B8%D0%BD.pdf>  <https://studfile.net/preview/6725829/page:48/>  <https://studfile.net/preview/1155321/page:11/> |
| 5 | Харчова цінність м’яса, його хімічний склад і морфологічний склад та товарознавча оцінка. | Харчова цінність м’яса і мясопродуктів. Морфологічний склад м’яса. Хімічний склад та поживність м’яса різних видів тварин. Фактори, які впливають на якість м’яса сільськогосподарських тварин. | <https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u104/%D0%9F%D1%96%D0%B4%D1%80%D1%83%D1%87%D0%BD%D0%B8%D0%BA%20%D0%A2%D0%B5%D1%85%D0%BD%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D1%96%D1%8F%20%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B4%D1%83%D0%BA%D1%82%D1%96%D0%B2%20%D0%B7%D0%B0%D0%B1%D0%BE%D1%8E%20%D1%82%D0%B2%D0%B0%D1%80%D0%B8%D0%BD.pdf>  <https://studfile.net/preview/4000664/page:3/> |
| 6 | Мікробіологічне псування м’яса за неправильних умов зберігання. | Ослизнення м’яса. Кисле бродіння (закисання) м’яса. Загар м’яса. Пліснявіння м’яса. Зміна кольору м’яса. Світіння м’яса. Жовте забарвлення жирових відкладень (ліпохроматоз). Чорне забарвлення (меланоз). М'ясо незрілих тварин. | <https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u104/%D0%9F%D1%96%D0%B4%D1%80%D1%83%D1%87%D0%BD%D0%B8%D0%BA%20%D0%A2%D0%B5%D1%85%D0%BD%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D1%96%D1%8F%20%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B4%D1%83%D0%BA%D1%82%D1%96%D0%B2%20%D0%B7%D0%B0%D0%B1%D0%BE%D1%8E%20%D1%82%D0%B2%D0%B0%D1%80%D0%B8%D0%BD.pdf>  <https://studfile.net/preview/5424440/page:13/>  <https://buklib.net/books/36124/> |
| 7 | Основні види концервування м’яса та сировини забійних тварин. | «Основні види концервування м’яса та сировини забійних тварин.» Методи консервування низькими температурами. Методи консервування м’яса високим осмотичним тиском (солінням). | <https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u104/%D0%9F%D1%96%D0%B4%D1%80%D1%83%D1%87%D0%BD%D0%B8%D0%BA%20%D0%A2%D0%B5%D1%85%D0%BD%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D1%96%D1%8F%20%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B4%D1%83%D0%BA%D1%82%D1%96%D0%B2%20%D0%B7%D0%B0%D0%B1%D0%BE%D1%8E%20%D1%82%D0%B2%D0%B0%D1%80%D0%B8%D0%BD.pdf>  <https://buklib.net/books/34911/> |
| 8 | Оброблення рого-копитної сировини, щитини та волосся. | «Оброблення рого-копитної сировини, щитини та волосся.» Оброблення рого-копитної сировини. Оброблення щитини. Оброблення і використання волосся етоди консервування низькими температурами. Методи консервування м’яса високим осмотичним тиском (солінням). | <https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u104/%D0%9F%D1%96%D0%B4%D1%80%D1%83%D1%87%D0%BD%D0%B8%D0%BA%20%D0%A2%D0%B5%D1%85%D0%BD%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D1%96%D1%8F%20%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B4%D1%83%D0%BA%D1%82%D1%96%D0%B2%20%D0%B7%D0%B0%D0%B1%D0%BE%D1%8E%20%D1%82%D0%B2%D0%B0%D1%80%D0%B8%D0%BD.pdf>  <https://buklib.net/books/35033/>  <https://pidruchniki.com/87263/tovaroznavstvo/tehnologiya_otrimannya_obrobki_keratinovmisnoyi_sirovini_schetina_kinskiy_volos_volos_velikoyi_rogatoyi_hudobi> |
| 9 | Оброблення перо-пухової сировини на птахопереробних підприємствах. | Оброблення сухого піря. Оброблення мокрого піря. | <https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u104/%D0%9F%D1%96%D0%B4%D1%80%D1%83%D1%87%D0%BD%D0%B8%D0%BA%20%D0%A2%D0%B5%D1%85%D0%BD%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D1%96%D1%8F%20%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B4%D1%83%D0%BA%D1%82%D1%96%D0%B2%20%D0%B7%D0%B0%D0%B1%D0%BE%D1%8E%20%D1%82%D0%B2%D0%B0%D1%80%D0%B8%D0%BD.pdf>  <https://pidruchniki.com/87263/tovaroznavstvo/tehnologiya_otrimannya_obrobki_keratinovmisnoyi_sirovini_schetina_kinskiy_volos_volos_velikoyi_rogatoyi_hudobi> |
| 10 | Збирання та консервування конфіскатної сировини. Виробництво клею та желатину. | Технологія виробництва клею і жилатину. Іиробництво міздряного клею. | <https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u104/%D0%9F%D1%96%D0%B4%D1%80%D1%83%D1%87%D0%BD%D0%B8%D0%BA%20%D0%A2%D0%B5%D1%85%D0%BD%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D1%96%D1%8F%20%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B4%D1%83%D0%BA%D1%82%D1%96%D0%B2%20%D0%B7%D0%B0%D0%B1%D0%BE%D1%8E%20%D1%82%D0%B2%D0%B0%D1%80%D0%B8%D0%BD.pdf>  <https://buklib.net/books/34875/> |
| **Самостійна робота** | | | |
| 1 | Вплив прижиттєвих факторів на якість м’яса. | Вплив виду, породи, статі, віку, вгодованості, типу годівлі тварин, а також умов передзабійного витримування та транспортування. | <https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u104/%D0%9F%D1%96%D0%B4%D1%80%D1%83%D1%87%D0%BD%D0%B8%D0%BA%20%D0%A2%D0%B5%D1%85%D0%BD%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D1%96%D1%8F%20%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B4%D1%83%D0%BA%D1%82%D1%96%D0%B2%20%D0%B7%D0%B0%D0%B1%D0%BE%D1%8E%20%D1%82%D0%B2%D0%B0%D1%80%D0%B8%D0%BD.pdf>  <https://buklib.net/books/36110/>  <https://cyberleninka.ru/article/n/vpliv-deyakih-faktoriv-dobrobutu-tvarin-na-yakist-m-yasa> |
| 2 | Вплив технологічних процесів забою на якість м’яса. | Вплив на якість м’яса методів оглушення тварин, ступеня знекровлення туш, методів знімання шкур та розділення і туалету туш. | <https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u104/%D0%9F%D1%96%D0%B4%D1%80%D1%83%D1%87%D0%BD%D0%B8%D0%BA%20%D0%A2%D0%B5%D1%85%D0%BD%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D1%96%D1%8F%20%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B4%D1%83%D0%BA%D1%82%D1%96%D0%B2%20%D0%B7%D0%B0%D0%B1%D0%BE%D1%8E%20%D1%82%D0%B2%D0%B0%D1%80%D0%B8%D0%BD.pdf>  <https://globalmeat.com.ua/uk/vpliv-umov-zaboyu-ta-pervinnoyi-pererobki-na-yakist-m-yasa/> |
| 3 | Товарна оцінка шкіряної сировини. | Шкури великої рогатої худоби. Шкури коней. Свинячі шкури. Шкури овець і кіз. Оцінка якості шкіряної сировини. | <https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u104/%D0%9F%D1%96%D0%B4%D1%80%D1%83%D1%87%D0%BD%D0%B8%D0%BA%20%D0%A2%D0%B5%D1%85%D0%BD%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D1%96%D1%8F%20%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B4%D1%83%D0%BA%D1%82%D1%96%D0%B2%20%D0%B7%D0%B0%D0%B1%D0%BE%D1%8E%20%D1%82%D0%B2%D0%B0%D1%80%D0%B8%D0%BD.pdf>  <http://library.kpi.kharkov.ua/files/new_postupleniya/andre.pdf>  <https://pidruchniki.com/87250/tovaroznavstvo/tehnologiya_obrobki_konservuvannya_zberigannya_shkiryanoyi_sirovini_otrimanoyi_zaboyi_silskogospodarskih_tvarin> |
| 4 | Дозрівання м’яса. | Фази післязабійних змін у м’ясі. Біохімічні процеси у м’ясі при зберіганні. Роль молочної кислоти у процесі дозрівання м’яса. | <https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u104/%D0%9F%D1%96%D0%B4%D1%80%D1%83%D1%87%D0%BD%D0%B8%D0%BA%20%D0%A2%D0%B5%D1%85%D0%BD%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D1%96%D1%8F%20%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B4%D1%83%D0%BA%D1%82%D1%96%D0%B2%20%D0%B7%D0%B0%D0%B1%D0%BE%D1%8E%20%D1%82%D0%B2%D0%B0%D1%80%D0%B8%D0%BD.pdf>  <http://dspace.mnau.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/2834/1/Striha_L.Biohim_mmp_KL.pdf> |
| 5 | Дослідження м’яса на трихінельоз та цистицеркоз. | Цистицеркоз ВРХ, свиней, овець, кіз, оленів. Мікроскопічне дослідження цистицерків. Визначення життєздатності цистицерків. Знешкодження умовно придатного м’яса при цистицеркозі. Дослідження м’яса на трихінельоз. | <https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u104/%D0%9F%D1%96%D0%B4%D1%80%D1%83%D1%87%D0%BD%D0%B8%D0%BA%20%D0%A2%D0%B5%D1%85%D0%BD%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D1%96%D1%8F%20%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B4%D1%83%D0%BA%D1%82%D1%96%D0%B2%20%D0%B7%D0%B0%D0%B1%D0%BE%D1%8E%20%D1%82%D0%B2%D0%B0%D1%80%D0%B8%D0%BD.pdf>  <https://sites.google.com/site/vetparazitologia/ssssssssssss/pravila-peredzabijnoie-vse>  <http://dspace.mnau.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/3935/1/Nakonechna_T.Veterin_san_eksp__Sam.pdf> |
| 6 | Зміна в м’ясі при непра-вильному зберіганні. | Вплив передзабійних факторів на процес дозрівання м’яса. Загар м’яса. Ослизнення і пліснявіння м’яса. Санітарна оцінка м’ясопродуктів, оброблених холодом. | <https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u104/%D0%9F%D1%96%D0%B4%D1%80%D1%83%D1%87%D0%BD%D0%B8%D0%BA%20%D0%A2%D0%B5%D1%85%D0%BD%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D1%96%D1%8F%20%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B4%D1%83%D0%BA%D1%82%D1%96%D0%B2%20%D0%B7%D0%B0%D0%B1%D0%BE%D1%8E%20%D1%82%D0%B2%D0%B0%D1%80%D0%B8%D0%BD.pdf>  <http://ua-referat.com/%D0%97%D0%BC%D1%96%D0%BD%D0%B8_%D0%BF%D1%96%D0%B4_%D1%87%D0%B0%D1%81_%D0%B7%D0%B1%D0%B5%D1%80%D1%96%D0%B3%D0%B0%D0%BD%D0%BD%D1%8F_%D0%BC%D1%8F%D1%81%D0%B0> |