

АНОТАЦІЯ

ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКТІВ ЗАБОЮ ТВАРИН

Заплановані результати навчання:

Мета вивчення навчальної дисципліни: набуття здобувачами вищої освіти навичок щодо первинної переробки забійних тварин і птиці на м'ясопереробних підприємствах, оцінки якості туш, маркування м'яса, консервування м'яса та первинної обробки субпродуктів, визначення якості м'яса.

Основні завдання навчальної дисципліни: надання здобувачам вищої освіти знань щодо сировинної бази для м'ясопереробних підприємств, правил реалізації та транспортування тварин і птиці на м'ясопереробні підприємства, визначення вгодованості тварин та туш забійних тварин, технологічних схем та операцій переробки тварин і птиці, маркування м'яса, сортового розрубу туш забійних тварин та їх поділу в залежності від вгодованості і термічного стану туш, умов дозрівання та мікробіологічного псування м'яса, методів консервування м'яса, оцінювання якості м'яса, первинної обробки та переробки субпродуктів.

Компетентності:

ФК. Вміння застосовувати правила реалізації та транспортування тварин і птиці на м'ясопереробні підприємства, визначення вгодованості тварин та туш забійних тварин, технологічних схем та операцій переробки тварин і птиці, маркування м'яса, сортового розрубу туш забійних тварин та їх поділу в залежності від вгодованості і термічного стану туш, умов дозрівання та мікробіологічного псування м'яса, методів консервування м'яса, оцінювання якості м'яса, первинної обробки та переробки субпродуктів

Програмні результати навчання: ПРН. Вміти проводити первинну переробку забійних тварин і птиці на м'ясопереробних підприємствах, оцінку якості туш, маркування м'яса, консервування м'яса та первинної обробки субпродуктів, визначення якості м'яса

Програма навчальної дисципліни

Тема 1. Сировина для переробних підприємств м'ясної промисловості та основні вимоги до неї.

Тема 2. Технологія переробки забійних тварин і птиці.

Тема 3. Сортовий розруб туш тварин та товарне оцінювання їх якості.

Тема 4. Морфологічний склад туші. Дозрівання і мікробіологічне псування м'яса.

Тема 5. Консервування м'яса.

Тема 6. Первинна обробка та переробка субпродуктів.

Тема 7. Харчова і енергетична цінність м'яса. Оцінювання якості м'яса.

Трудомісткість

Загальна кількість годин – 120.

Кількість кредитів – 4.

Форма семестрового контролю – залік.