

**2.1. Шифр.** ОПП 21.

**2.2. Назва.** Технологія м'яса і м'ясних продуктів.

**2.3. Тип.** Обов'язкова.

**2.4. Цикл.** Професійної підготовки

**2.5. Рік навчання.** IV

**2.6. Семестр.** VII

**2.7. Кількість кредитів ЄКТС.** 3.

**2.8. П.І.Б. лектора.** Кодак Т. С.

**2.9. Заплановані результати навчання.**

Сформувані у майбутніх фахівців глибокі теоретичні знання з питань біохімічного і фізико-хімічного складу, технологічних властивостей м'яса, структури його компонентів та їх змін залежно від біологічних і технологічних факторів, з метою отримання якісної продукції.

Набути знання та опанувати практичні навички загальних технологічних процесів переробки м'яса та виготовлення м'ясопродуктів; процесів дозрівання м'яса, їх біохімічних перетворень в процесі виготовлення м'ясних виробів; методів і методик вивчення складу м'яса і готових виробів, властивостей, факторів, які впливають на них.

**2.10. Зміст навчальної дисципліни.**

Якісні показники м'яса та фактори, що на нього впливають. Зміна властивостей м'яса при холодильній обробці. Зміна властивостей м'яса і м'ясопродуктів при тепловій обробці. Особливості виробництва окремих видів ковбасних виробів. Особливості виробництва м'ясних консервів. Технологія харчових продуктів збагачених харчовими волокнами. Технологія харчових продуктів збагачених вітамінами та мінеральними речовинами. Технологія харчових продуктів збагачених поліненасиченими жирними кислотами, пребіотиками і пробіотиками.

**2.11. Рекомендована література.**

1. Антипова Л.В. Методы исследования мяса и мясных продуктов/ Л.В.Антипова.. – М.: Колос, 2004. – 571 с.

2. Винникова Л.Г. Технология мяса и мясных продуктов/ Л.Г.Винникова. – Київ: Інкос, 2006. – 600 с.

3. Голубев В.Н. Обработка рыбы и морепродуктов/ В.Н.Голубев. – М.: Академия, 2001. – 192 с.

4. Технологія м'яса та м'ясних продуктів/ Під ред. М.М.Клименка. – Київ: Вища освіта, 2006. – 640 с.

5. Технологія продуктів забою тварин/ В.В.Власенко, І.Г. Береза, М.І. Машкін. – Вінниця: РВВ ВАТ "Віноблдрукарня", 1999. – 448 с.

6. Боравский В.А. Энциклопедия по переработке мяса в фермерских хозяйствах и на малых предприятиях/ В.А.Боравский. – М.: СОЛОН-Прес, 2002. – 576 с.

7. Борисенко Л.А. Биотехнологические основы интенсификации производства мясных соленых изделий/ Л.А. Борисенко. – М.: ДеЛи Принт, 2004. – 163 с.

8. Голубев В.Н. Справочник технолога по обработке рыбы и морепродуктов (Довідник)/ В.Н.Голубев В.Н. - СПб :ГИОРД, 2005. – 408 с.

9. Забашта А.Г. Справочник по производству фаршированных и вареных колбас, сарделек, сосисок и мясных хлебов/ А.Г.Забашта. – М.:Колос, 2001.

10. Мезенова О.Я. Производство копченых пищевых продуктов/ О.Я.Мезенова. – М.:Колос, 2001. – 208 с.

11.Позняковский В.М. Экспертиза мяса и м'ясопродуктів/ В.М.Позняковский. – Новосибирск, 2002. – 526 с.

12.Справочник технолога ковбасного производства/ под ред. И.А.Рогов. – СПб: Профи КС, 2003. – 328 с.

13. Сницарь А.И. Справочник мастера цеха технических фабрикатов (Довідник)/ А.И.Сницарь. – М.:Колос, 1996. – 192 с.

14.Технологический сборник рецептур колбасных изделий и копченостей. – Ростов-на-Дону: Март, 2001. – 864 с.

15.Файвишевский М.Л. Производство пищевых жиров/ М.Л.Файвишевский. – М.:Антиква, 1995. – 384 с.

16.Файвишевский М.Л. Переработка непищевых отходов мясоперерабатывающих предприятий/ М.Л.Файвишевский. – СПб:ГИОРД, 2000. – 256 с.

### **2.12. Методи контролю:**

- поточний контроль (відвідування лекцій та лабораторних; виконання лабораторних робіт; експрес опитування; експрес доповіді; захист самостійної роботи);
- підсумковий контроль – іспит.

### **2.13 Мова викладання.** Українська