

**2.1. Шифр.** ОПП 22.

**2.2. Назва.** Технологія переробки продукції тваринництва.

**2.3. Тип.** Обов'язкова.

**2.4. Цикл.** Професійної підготовки.

**2.5. Рік навчання.** III.

**2.6. Семестр.** VI.

**2.7. Кількість кредитів ЄКТС.** 4.

**2.8. П.І.Б. лектора.** Кравченко О.І.

**2.9. Заплановані результати навчання.**

Знати вимоги державних стандартів до сировини і готової продукції. Вміти пояснити морфологічні, біохімічні, фізико-хімічні та мікробіологічні процеси, що проходять у сировині під час переробки та технологічні процеси виробництва готової продукції. Впроваджувати високоефективні технології переробки м'ясної сировини, риби, яєць з виготовленням різноманітних видів м'ясної, рибної та яєчної продукції на підприємствах різної потужності. Здійснювати контроль якості сировини і готової продукції; організовувати реалізацію продукції з високим економічним ефектом.

**2.10. Зміст навчальної дисципліни.**

Переробка яєць домашньої птиці. Вимоги стандарту до якості харчових курячих яєць, маркування та пакування. Технологія виробництва меланжу та яєчного порошку. Переробка продукції бджільництва. Технологія охолодження та соління риби. Методи та способи соління риби, пряне соління та маринування риби. Технологія в'ялення і сушіння риби. Технологія рибних продуктів. Гаряче та холодне копчення риби. Основні технологічні процеси виробництва консервів, виробництво натуральних рибних консервів та пресервів. Загальна технологія виробництва ковбасних виробів. Виробництво натуральних м'ясних продуктів. Технохімічний контроль процесу виготовлення ковбасних та натуральних м'ясних виробів. Технологія м'ясних напівфабрикатів. Технологія м'ясних баночних консервів.

**2.11. Рекомендована література.**

1. Антипова Л.В. Методы исследования мяса и м'ясних продуктів/ Л.В.Антипова.. – М.: Колос, 2004. – 571 с.
2. Винникова Л.Г. Технологія мяса и м'ясних продуктів/ Л.Г.Винникова. – Київ: Інкос, 2006. – 600 с.
3. Голубев В.Н. Обработка рыбы и морепродуктів/ 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 фермерських господарствах и на малых підприємствах/ В.А. Боравский. – М.: СОЛОН-Прес, 2002. – 576 с.
7. Борисенко Л.А. Биотехнологические основы интенсификации производства мясных соленых изделий/ Л.А. Борисенко. – М.: ДеЛиПринт, 2004. – 163 с.
8. Голубев В.Н. Справочник технолога по обработке рыбы и морепродуктів (Справочник)/ 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 мясопродуктов/ В.М.Позняковский. – Новосибирск, 2002. – 526 с.

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

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

### **2.12. Методи контролю:**

- поточний контроль (ведення конспекту; розв'язування тестів; виконання завдань самостійної роботи; захист лабораторних робіт; написання рефератів за темами навчальної дисципліни);

- підсумковий контроль – іспит.

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