

# ТЕХНОЛОГІЯ М'ЯСА І М'ЯСНИХ ПРОДУКТІВ

## Заплановані результати навчання

**Мета вивчення навчальної дисципліни** підготовка кваліфікованих фахівців для м'ясної промисловості, формування у них теоретичних знань та практичних навичок з первинної переробки худоби і птиці, обробки субпродуктів, шкур та кишкової сировини, виробництва ковбасних виробів, м'ясних напівфабрикатів та консервів, набуття професійних знань по зберіганню, консервуванню і переробленню м'яса на якісну, конкурентоспроможну продукцію із використанням сучасних підходів та інноваційних технологій.

**Основні завдання навчальної дисципліни:** формування у здобувачів вищої освіти професійних знань та навичок щодо ресурсозаощадження в м'ясній галузі, організації та інтенсифікації технологічних процесів переробки основної сировини та супутньої продукції в цехах м'ясожирового корпусу у ковбасному та консервному виробництвах.

### **Компетентності:**

#### *Загальні:*

- ЗК 1. знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.
- ЗК 2. здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями;
- ЗК 6. здатність працювати в команді;
- ЗК 9. уміння розв'язувати поставлені задачі та приймати відповідні обґрунтовані рішення.

#### *Фахові:*

- СК 1. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу;
- СК 3. Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпеки сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів,
- СК 5. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів;
- СК 8. Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач;
- СК 12. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію;
- СК 15. Здатність визначати та аналізувати нутрієнтний склад продовольчої сировини та враховувати його при розробленні нових та удосконаленні існуючих технологій харчових продуктів.

### **Програмні результати навчання**

- ПРН 1 Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.

ПРН 4. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.

ПРН 5 Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.

ПРН 7. Організувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.

ПРН 8. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.

ПРН 11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).

ПРН 14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.

ПРН 17. Організувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва.

ПРН 28. Уміти застосовувати знання особливостей нутрієнтного складу сировини при розробленні та удосконаленні технологій харчових продуктів;

ПРН 29. Вміти розв'язувати проблеми сьогодення галузей харчової промисловості шляхом впровадження новітніх технологій, аналізуючи передумови їх виникнення.

### **Програма навчальної дисципліни**

Тема 1. Характеристика м'ясопереробної галузі України та інших країн Європи.

Тема 2. Первинна переробка худоби та птиці.

Тема 3. Технологія обробки субпродуктів.

Тема 4. Технологія обробки кишкової сировини та шкур.

Тема 5. Асортимент м'ясопродуктів, характеристика основної та допоміжної сировини.

Тема 6. Характеристика основних технологічних процесів виробництва м'ясопродуктів.

Тема 7. Технологія виробництва ковбасних виробів.

Тема 8. Технологія виробництва напівфабрикатів та виробів з соленого м'яса.

Тема 9. Технологія виробництва м'ясних консервів.

### **Трудомісткість**

Загальна кількість годин 150 год. Кількість кредитів 5,0.

Форма семестрового контролю - екзамен.