

# ТЕХНОЛОГІЯ М'ЯСА І М'ЯСНИХ ПРОДУКТІВ

Кафедра технологій переробки та зберігання сільськогосподарської продукції  
Факультет біолого-технологічний

<i>Семестр</i>	VIII
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік

## Загальний опис дисципліни

**Мета і завдання.** Метою вивчення дисципліни є формування навичок з раціонального використання м'яса різних видів с.-г. тварин і птиці, оптимізації параметрів технологічних операцій виробництва доброякісних м'ясних продуктів харчування.

Завдання дисципліни - набуття навичок вирішення технологічних питань, пов'язаних з первинною переробкою м'ясної сировини та виготовленням м'ясних виробів; на основі теоретичних знань та практичних навичок з питань оцінки якості сировини та переробки продукції тваринництва, технологічних особливостей майбутній фахівець повинен уміти в умовах виробництва організувати переробку сировини за раціональними схемами з метою отримання максимального виходу їстівних частин з найменшими втратами без порушення умов екологічної безпеки.

**Компетентності.** Здатність застосовувати знання в практичних ситуаціях. Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт. Здатність застосовувати знання організації та управління технологічним процесом переробки продукції тваринництва для ефективного ведення господарської діяльності підприємства. Здатність здійснювати контроль технологічних процесів під час виробництва та переробки продукції скотарства. Здатність здійснювати контроль технологічних процесів під час виробництва та переробки продукції свинарства. Здатність здійснювати контроль технологічних процесів під час виробництва та переробки продукції птахівництва.

**Програмні результати навчання.** Забезпечувати дотримання параметрів та контролювати технологічні процеси з виробництва і переробки продукції тваринництва. Виконувати функціональні обов'язки, нівелюючи вплив різних чинників та виробничих ситуацій. Впроваджувати і використовувати на практиці науково обґрунтовані технології виробництва і переробки продукції тваринництва. Розробляти і ефективно управляти технологічними процесами переробки продукції тваринництва.

## Зміст за темами

1. Передмова. Функціонально-технологічні властивості сировинних компонентів виробництва м'ясних продуктів.
- 2-3. Технології виробництва м'ясних виробів.
4. Асортимент та загальна характеристика окремих груп м'ясних виробів.
5. Характеристика операцій виробництва напівкопчених, варено- та сирокочених ковбас.
6. Технологія виробництва делікатесних продуктів свинини, яловичини.
7. Технологія виробництва м'ясних, м'ясо-овочевих консервів для дитячого харчування.