

АНОТАЦІЯ
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ТЕХНОЛОГІЯ М'ЯСА, М'ЯСНИХ
ПРОДУКТІВ І РИБИ»

для здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня «Бакалавр»
спеціальності 181 «Харчові технології»

Цикл професійної та практичної підготовки.

Загальна кількість годин та кредитів становить 120 годин 4 кредитів ЄКТС.

Місце в індивідуальному плані здобувача вищої освіти – обов'язкова . Програма навчальної дисципліни «Технологія м'яса, м'ясних продуктів і риби» складена відповідно до освітньо-професійної програми підготовки ОКР «Бакалавр» спеціальності 181 «Харчові технології».

Мета навчальної дисципліни: є формування теоретичних знань та практичних навичок з первинної переробки худоби, обробки субпродуктів та кишкової сировини. Знання особливостей переробки вторинної сировини м'ясної промисловості, обробки шкур великої рогатої худоби та свиней, технології виробництва харчових топлених жирів. Набуття професійних знань по зберіганню, консервуванню і переробленню м'яса при мінімальних втратах сировини і збереженню її поживної та біологічної цінності. Знання особливостей виробництва ковбасних виробів різних асортиментних груп, технології м'ясних напівфабрикатів, консервів та виробів з соленого м'яса. Знання особливості технології виробництва продуктів з гідробіонтів.

Завданням навчальної дисципліни: є вивчення характеристики основних видів забійних тварин та птиці, хімічного складу, технологічних та біологічних властивості м'яса і продуктів забою. Вивчення технології первинної переробки тварин та птиці, оброблення продуктів забою; виготовлення ковбасних виробів, напівфабрикатів і м'ясних консервів; виробництва кормової та технічної продукції з м'ясної сировини. Оволодіння проблемами ресурсозаощадження в м'ясній галузі, специфікою виробництва комбінованих м'ясних продуктів вимогами до їх якості і безпечності.

Програма навчальної дисципліни:

Тема 1. Первинна переробка худоби та свиней та птиці.

Тема 2. Технологія переробки субпродуктів, та кишкової сировини.

Тема 3. Технологія виробництва харчових топлених жирів.

Тема 4. Технологія обробки шкур.

Тема 5. Технологія переробки вторинної та супутньої продукції м'ясної промисловості.

Тема 6. Якісні показники м'яса та фактори. Зміна властивостей м'яса при холодильній обробці та термічній обробці.

Тема 6. Технологія ковбасних виробів.

Тема 7 Технологія м'ясних напівфабрикатів.

Тема 8. Технологія виробництва м'ясних баночних консервів.

Тема 9. Технологія виробництва риби.

У результаті засвоєння дисципліни у здобувачів вищої освіти будуть сформовані наступні компетенції:

Загальні компетентності:

- знання і розуміння предметної області та професійної діяльності;
- здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями;
- здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел;
- здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт;
- здатність працювати в команді;
- здатність працювати автономно.
- навички здійснення безпечної діяльності;
- уміння розв'язувати поставлені задачі та приймати відповідні обґрунтовані рішення;
- прагнення до збереження навколишнього середовища;
- здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

Спеціальні предметні компетенції:

- здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації;
- здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів;
- здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу;
- здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів;
- здатність застосовувати інформаційно-комунікаційні технології, професійні та базові знання в галузі економіки і логістики для вирішення прикладних задач, проводити технологічні, технічні та економічні розрахунки;
- здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач;
- здатність аналізувати стан галузі, сучасні досягнення науки і техніки, проводити соціально-орієнтовану політику в галузі харчових виробництв.

Результати навчання:

- знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій;
- уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру;
- проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань;
- знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення;
- знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини;
- організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування;
- вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі;
- впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів;
- дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності;
- організовувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва;
- мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи;
- підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи;
- вміти укладати ділову документацію державною мовою;
- вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій;
- виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки.

