

АНОТАЦІЯ
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
«КОМПЛЕКСНА ПЕРЕРОБКА ВТОРИННИХ М'ЯСНИХ РЕСУРСІВ»
для здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня «Бакалавр»
спеціальності 181 «Харчові технології»

Місце дисципліни в навчальному плані – вибіркова, цикл професійної підготовки.

Загальний обсяг дисципліни: 135 годин, 4,5 кредити ЄКТС.

Мета навчальної дисципліни: надання здобувачам вищої освіти необхідних теоретичних знань з основ комплексної переробки вторинних м'ясних ресурсів.

Завданням навчальної дисципліни: є вивчення класифікації нехарчових відходів м'ясопереробних підприємств, хімічного складу, властивостей, ветеринарно-санітарних вимог до вторинної сировини м'ясної галузі; комплексної переробки крові на харчові та технічні цілі та її використання; комплексної переробки ендокринно-ферментної і спеціальної сировини; способів переробки кісток тварин, використання продуктів їх переробки; комплексної переробки колагенвмісної сировини; технології виробництва кормового борошна, кормових і технічних жирів; переробки кератинвмісної сировини; використання м'яса птиці механічного обвалювання та кісткового залишку в харчових виробництвах; напрямків раціонального використання і переробки нехарчової сировини, використання каниги при виробництві добрив та картону.

Програма навчальної дисципліни:

Тема 1. Класифікація вторинної сировини м'ясопереробних підприємств, хімічний склад, властивості, ветеринарно – санітарні вимоги.

Тема 2. Комплексна переробка та використання крові на харчові цілі.

Тема 3. Збирання та переробки крові на технічні цілі.

Тема 4. Комплексна переробка ендокринно-ферментної сировини і спеціальної сировини.

Тема 5. Способи переробки кісток тварин, використання продуктів переробки.

Тема 6. Комплексна переробка колагенвмісної сировини.

Тема 7. Технологія виробництва кормового борошна, кормових і технічних жирів.

Тема 8. Переробка кератинвмісної сировини.

Тема 9. Використання м'яса птиці механічного обвалювання та кісткового залишку в харчових виробництвах.

Тема 10. Напрямки раціонального використання і переробки нехарчової сировини. Використання каниги при виробництві добрив та картону.

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.

Спеціальні предметні компетенції:

- здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.

Результати навчання:

- уміти застосовувати знання особливостей хімічного складу вторинної м'ясної сировини з метою комплексної її переробки для отримання додаткової продукції.

Вид підсумкового контролю – залік.