

АНОТАЦІЯ

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

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

Місце дисципліни в навчальному плані – обов'язкова, цикл професійної підготовки.

Загальний обсяг дисципліни: 120 годин 4 кредитів ЄКТС.

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 працювати в команді;
- уміння розв'язувати поставлені задачі та приймати відповідні обґрунтовані рішення.

Спеціальні предметні компетенції

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

Результати навчання:

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

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.

Організувати, 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.

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

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

Організувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва;

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

Вид підсумкового контролю - екзамен