

**АНОТАЦІЯ**  
**НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**  
**«БІОХІМІЯ МОЛОКА І М'ЯСА»**

для здобувачів ступеня вищої освіти «бакалавр» зі спеціальності

181 Харчові технології

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

**Загальний обсяг дисципліни:** 150 годин, 5 кредити ЄКТС.

**Мета навчальної дисципліни:** формування у майбутніх фахівців глибоких теоретичних знань і практичних навичок технологічних процесів, які мають місце під час виготовлення молоко- та м'ясопродуктів, біохімічних перетворень різних компонентів вихідної сировини, які можна пояснити тільки порівнюючи з даними, отриманими під час вивчення прижиттєвих біохімічних процесів.

**Завдання навчальної дисципліни:** вдосконалення технологічних процесів та створення нових напрямів у переробці молочної та м'ясної сировини тваринного походження з метою виготовлення високоякісної та конкурентоспроможної молочної та м'ясної продукції.

**Програма навчальної дисципліни:**

**Тема 1.** Загальне поняття про молоко, хімічний склад та властивості молока

**Тема 2.** Одержання молока високої якості, його біохімічні і фізико-хімічні зміни при зберіганні, обробці та переробці на молочні продукти

**Тема 3.** Харчова цінність м'яса та його морфологічний і хімічний склад. Характеристика змін хімічного складу м'яса в післязабійний період і в період його зберігання. Біохімія сполучних тканин м'яса тварин

**Тема 4.** Вплив різноманітних факторів на хімічний склад та якість м'яса. Біохімія внутрішніх органів та нервової тканини. Отримання

біологічно активних препаратів тваринного походження для харчової та фармацевтичної промисловості.

**У результаті засвоєння дисципліни у добувачів вищої освіти будуть сформовані наступні компетентності:**

**загальні:**

- 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;
- здатність спілкуватися іноземною мовою.

**фахові:**

- 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 організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.

**Програмні 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;
- впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів;

- 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.

**Вид підсумкового контролю – іспит.**