



СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ ТЕХНОЛОГІЯ ПЕРЕРОБКИ М'ЯСА

Ступінь вищої освіти: бакалавр
Спеціальність: 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва
Освітньо-професійна програма: Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва
Викладач: Віннікова Людмила Григорівна, завідувач кафедри Технології м'яса, риби і морепродуктів, доктор технічних наук, професор
Кафедра: Технології м'яса, риби і морепродуктів, т. 712-42-50
Профайл
викладача **Контакт:** e-mail: vinnikovalg.tnrim@gmail.com, 048-7124172

1. Загальна інформація

Тип дисципліни – обов'язкова

Мова викладання - українська

Навчальна дисципліна викладається на четвертому курсі у сьомому семестрі

Кількість кредитів денна ф.н. – ECTS- 6,5 годин – 195; заочна ф.н. – ECTS- 6,5 годин – 195.			
Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	лабораторні
денна	84	36	48
заочна	42	18	24
Самостійна робота, годин	Денна -111		Заочна - 153

Розклад занять

2. Анотація навчальної дисципліни

Переробка м'ясної сировини передбачає володіння технологіями сучасного виробництва усіх видів м'ясних продуктів.

Фізіологія та біохімія різних видів тварин дозволяють ефективно здійснювати підбір сировини, процеси переробки і зберігання якості м'ясних продуктів.

Дана дисципліна дає можливість майбутньому випускнику бути конкурентоспроможним, для роботи на усіх напрямках м'ясопереробних підприємств.

3. Мета навчальної дисципліни

Забезпечити можливість студентам одержати повні знання в питаннях, пов'язаних з переробкою м'ясної сировини.

Навчити майбутніх спеціалістів на основі цих знань в майбутньому виробляти весь асортимент продукції, яку випускає м'ясна промисловість. Самостійно вирішувати поставлені завдання в галузі вдосконалення та інтенсифікації виробництва, створення нових технологічних процесів, розробки мало- та безвідходних технологій і прискорення науково-технічного прогресу в м'ясній промисловості.

В результаті вивчення курсу студенти повинні

знати:

- стан та рівень розвитку м'ясопереробної галузі харчової промисловості в Україні;
- предметну область технології виробництва і переробки продукції тваринництва та особливості професійної діяльності;
- фізику та хімію сировини тваринного походження при її переробці у м'ясні продукти;
- способи і методи оцінювання та забезпечення якості виконуваних технологічних процесів;
- сутність і призначення стадій технологічного процесу виробництва м'ясних продуктів;

