

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ  
**«ФІЗИКА І ХІМІЯ М'ЯСНОЇ СИРОВИНИ»**

(назва навчальної дисципліни)

Ступінь вищої освіти: *Бакалавр*

Спеціальність: *204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва*

Освітньо-професійна програма: *Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва*

Викладач: *Агунова Лариса Володимирівна, доцент кафедри технології м'яса, риби і морепродуктів, кандидат технічних наук, доцент*

Кафедра: *Технології м'яса, риби і морепродуктів*



**Профайл викладача:**

**Контактна інформація:**

тел: +38 (048) 712-42-50

+38 (048) 712-41-37

e-mail: [agunova.lora@gmail.com](mailto:agunova.lora@gmail.com)

### 1. Загальна інформація

Тип дисципліни – *обов'язкова*

Мова викладання – *українська*

Навчальна дисципліна викладається на 2 курсі у 4 семестрі для денної та заочної форм навчання

Кількість кредитів ECTS – **6,0**, годин – **180**

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	лабораторні	практичні
<b>денна</b>	72	36	36	–
<b>заочна</b>	22	10	12	–
Самостійна робота, годин	<b>Денна – 108</b>		<b>Заочна – 158</b>	

**Розклад занять**

### 2. Анотація навчальної дисципліни

Глибокі спеціальні знання фізико-хімічних процесів та змін, що відбуваються у м'ясі при переробці і виробництві м'ясопродуктів дозволяють отримувати високоякісні і безпечні м'ясопродукти з характерними смаком, кольором, ароматом та функціонально-технологічними властивостями.

Сучасний фахівець з виробництва і переробки продукції тваринництва має володіти знаннями, що пов'язані із будовою, складом та фізико-хімічними властивостями тканин м'яса сільськогосподарських тварин і з основними закономірностями процесів та змінами, що відбуваються після забою тварин, під час зберігання та під впливом біологічних і фізико-хімічних факторів.

Основою технологічних процесів, що відбуваються при виготовленні м'ясопродуктів переважно є біохімічні та/або фізико-хімічні перетворення різних компонентів сировини тваринного походження і вони нерозривно пов'язані із використанням спеціальних знань для розроблення, удосконалення, запровадження і розвитку науково обґрунтованих технологій виробництва м'ясних продуктів на підприємствах м'ясопереробної галузі із урахуванням регіональних і національних особливостей.

**Міждисциплінарні зв'язки:** попередні – «Органічна хімія», «Біологія з основами зоології та морфології», «Анатомія, фізіологія і гістологія», «Біохімія і основи фізіології харчування»; послідовні – «Технологія виробництва продукції птахівництва і кролівництва», «Технологія виробництва та первинної переробки продукції м'ясного скотарства», «Технологія виробництва та первинної переробки продукції свинарства», «Технологія переробки м'яса»

### **3. Мета навчальної дисципліни**

Метою викладання освітньої компоненти «**Фізика і хімія м'ясної сировини**» є формування у здобувачів професійних теоретичних знань про фізико-хімічні властивості, харчову цінність, морфологічний та хімічний склад тканин м'яса різних видів свійських тварин та птиці, які пов'язані із природними, технологічними і автолітичними факторами, а також про біохімічні процеси, що відбуваються у м'ясі після забою худоби та птиці.

Особливе значення має освоєння здобувачами практичних навичок розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми з технології виробництва і переробки продукції тваринництва, встановлювати високоефективний напрям технологічного використання конкретного виду м'ясної сировини. Здобувачі мають розуміти причини зміни властивостей м'яса відповідно до різних видів технологічного оброблення, вміння вибирати ефективну технологію для покращення якості, подовження зберігання та забезпечення безпеки м'ясної продукції.

Завданням вивчення освітньої компоненти «**Фізика і хімія м'ясної сировини**» є вивчення морфологічного складу тканин м'яса різних видів свійських тварин і птиці, їх хімічного складу, харчової цінності та технологічного напрямку використання; оволодіння методами фізико-хімічних досліджень; вивчення біохімічних процесів, що відбуваються у м'ясі на різних стадіях автолізу та особливостей його відхилення; опанування методами прискорення процесу дозрівання м'яса; вивчення особливостей мікробного псування м'яса; вивчення впливу різних видів технологічного оброблення на зміну фізико-хімічних та біохімічних властивостей м'яса для розв'язання складних спеціалізованих задач та практичних проблем з технології виробництва і переробки продукції тваринництва.

### **4. Програмні компетентності та результати навчання за дисципліною**

### **5. Зміст навчальної дисципліни**

### **6. Система оцінювання та вимоги**

**Види контролю:** *поточний, підсумковий – екзамен.*

### **Нарахування балів**

### **Інформаційні ресурси**

### **7. Політика навчальної дисципліни**

Політика всіх навчальних дисциплін в ОНТУ є уніфікованою та визначена з урахуванням законодавства України, вимог **ISO 9001:2015**, **«Кодекс академічної доброчесності Одеського національного технологічного університету»** та **«Положення про організацію освітнього процесу»**.

Викладач

/ПІДПИСАНО/  
підпис

Лариса АГУНОВА

Завідувач кафедри ТМРiМ

/ПІДПИСАНО/  
підпис

Людмила ВІННІКОВА