

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Технологія переробки м'яса»

(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: *Шлапак Галина Всеволодівна, доцент кафедри технології м'яса, риби і морепродуктів, кандидат технічних наук, доцент*
Синиця Ольга Вікторівна, старший викладач кафедри технології м'яса, риби і морепродуктів, доктор філософії

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

Профайл викладача:

Контактна інформація:

тел: +38 (067) 758-02-24

e-mail: : shlapak.galya@ukr.net

Профайл викладача:

Контактна інформація:

тел: +38 (048) 712-42-50

e-mail: oliasynytsia@gmail.com

1. Загальна інформація

Тип дисципліни – *обов'язкова*

Мова викладання – *українська*

Навчальна дисципліна викладається на 4 курсі у 7 семестрі для денної та заочної форм навчання.

Кількість кредитів ECTS - 6, годин – 180.

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	лабораторні	практичні
денна	84	36	84	—
заочна	42	18	42	—
Самостійна робота, годин	Денна – 96		Заочна – 138	

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.

Міждисциплінарні зв'язки: попередні: – «Стандартизація, облік і звітність у виробництві та переробці продукції тваринництва», «Безпека життєдіяльності та основи охорони праці», «Технології виробництва та первинної переробки продукції м'ясного скотарства», «Технології виробництва продукції птахівництва і кролівництва», «Технології виробництва та первинної переробки продукції свинарства»;

