

Дисципліна	Технологія переробки туш тварин
Рівень ВО	Перший (бакалаврський) рівень
Курс	3
Обсяг	4 кредити (120 год.)
Мова викладання	українська
Вимоги до початку вивчення	Здобувач вищої освіти повинен володіти матеріалом наступних курсів – «Технологія відтворення тварин» «Розведення тварин», «Технологія виробництва молока та яловичини», «Технологія виробництва свинини», «Технологія виробництва продукції птахівництва».
Що буде вивчатися	Дисципліна вивчає: формування якісних та технологічних особливостей м'ясної продуктивності сільськогосподарських тварин як сировини для переробної промисловості, організації реалізації забійних тварин на м'ясопереробні підприємства за існуючими системами та нормативною документацією, технології обробки та зберігання продуктів забою тварин з максимальним виходом корисної частини для виготовлення харчових продуктів, оцінки якісних показників м'яса за його технологічними та кулінарними властивостями, а також методів консервування м'яса і м'ясопродуктів з метою покращення якості та довгострокового зберігання.
Чому це цікаво/треба вивчати	Дисципліна формує у здобувачів вивчення нових технологій переробки м'ясної сировини і випуску м'ясних продуктів з впровадженням досягнень науково-технічного прогресу; аналіз наявного і формування перспективного асортименту м'ясних продуктів харчування; навички сучасного фахівця з технології галузі; розв'язання проблемних питань технологічного характеру; засвоєння вимог діючих нормативних документів щодо якості м'ясних харчових продуктів та дотримання основних технологічних параметрів їх виробництва
Чому можна навчитися/результат та навчання (ПРН)	Після засвоєння дисципліни здобувачі одержать необхідні майбутньому фахівцю з технології виробництва і переробки продукції тваринництва навички, які дозволять їм: організовувати підготовку і доставку сільськогосподарських тварин і птиці на м'ясопереробні підприємства з мінімальними витратами; оцінити вгодованість забійних тварин за вимогами державних стандартів; організовувати раціональне консервування та зберігання м'ясної сировини в умовах господарства та переробного цеху; організовувати високоефективну первинну обробку та консервування продуктів забою тварин.
Як можна користуватися набутими знаннями і уміннями (компетентності)	В процесі вивчення даної дисципліни, здобувач опановує основні фахові компетентності, а саме: здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях; знання та розуміння предметної науки та розуміння професійної діяльності; здатність проведення досліджень на відповідному рівні; вміння виявляти, ставити та вирішувати проблеми; здатність працювати в команді та автономно; установлювати зв'язок теорії та методології системного підходу у використанні інформаційних та комунікаційних технологій; знання історії м'ясної промисловості її сучасного стану та перспективи розвитку, характеристики м'яса як біологічного продукту і сировини для переробної промисловості; знання науково обґрунтованих норм

	<p>споживання м'яса і м'ясних продуктів; здатність володіти знаннями щодо біохімічного складу та мікроструктури м'яса, як полідисперсної системи; здатність використовувати знання щодо хімічного складу м'яса, значення його різних компонентів – води, азотистих речовин, вуглеводів, мінеральних речовин, вітамінів, гормонів та інших – для тваринного організму, характеристики хіміко-біологічних і санітарно-гігієнічних властивостей м'яса та для технології його переробки на м'ясні продукти; вміти визначати склад, фізико-хімічні, біологічні та технологічні властивості м'яса і м'ясних продуктів згідно державних стандартів; вміти виділяти і розмежувати фактори, що впливають на склад і властивості м'яса і м'ясних продуктів.</p>
Інформаційне забезпечення	<ol style="list-style-type: none"> 1. Гончаров Г.І. Технологія первинної переробки худоби і продуктів забою: навчальний посібник / Г.І. Гончаров. – К.: НУХТ, 2003 – 150 с. 2. Власенко В.В. Технологія забою тварин та первинна обробка отриманої сировини. / В.В. Власенко, М.Ф. Бойко, В.М. Безсмертний. – Вінниця, 1998. – 271 с. 3. Власенко В.В. Технологія забою тварин: Практикум . / В.В.Власенко [та інші.]. Вінниця , 1999. –177с. 4. Власенко В.В. Технологія продуктів забою. / [В.В.Власенко, Л.П. Серета, М.Х. Бойко, М.Д. Гаврилюк]. Практикум. – Вінниця, 1999. – 442с. 5. Власенко В.В. та ін. Товарознавство м'яса і м'ясопродуктів з основами технології переробки. / В.В. Власенко [та ін.]. Вінниця,1998. – 320 с. 6.https://xn--80aagahqwyibe8an.com/zakon-ukrajiny/stattya-zabiy-tvarin191381.html 7..https://protocol.ua/ru/pro_osnovni_printsipi_ta_vimogi_do_bezpechnosti_ta_yakosti_harchovih_produktiv_stattya_34/ 8..https://goo-gl.ru/5lkD
Форма проведення занять	лекції, лабораторні
Семестровий контроль	залік