

Дисципліна	Технологія продуктів забою тварин
Рівень ВО	Перший (бакалаврський) рівень
Курс	4
Обсяг	3 кредити (90 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: забезпечити правильну підготовку тварин до реалізації, оформляти супровідну документацію на худобу і птицю та доставляти їх на переробку з мінімальними втратами; організовувати їх транспортування на м'ясо-переробні підприємства, кваліфіковано володіти технікою визначення вгодованості тварин та туш; виконувати основні технологічні операції, контролювати параметри технологічного процесу первинної переробки туш худоби, свиней, овець і птиці з метою попередження втрати маси туші; розраховувати вихід м'яса, субпродуктів, жирусирцю і шкур та організовувати їх первинну обробку, визначити свіжість м'яса як сировини для споживання та переробки, застосовувати способи консервування продукції тваринництва і сировини для попередження ураження їх мікроорганізмами
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 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.
Інформаційне забезпечення	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Гончаров Г.І. Технологія первинної переробки худоби і продуктів забою. – Навчальний посібник. – Київ: НУХТ, 2003. – 157с.</li> <li>2. Пелих В.Г., Сморочинський О.М., Назаренко І.В. Технологія продуктів забою тварин: Навчальний посібник. – Херсон: "Олді-плюс", 2008. – 264с.</li> <li>3. Птахівництво і технологія виробництва яєць та м'яса птиці / В.І.Бесулін, В.І.Гужва, С.М.Куцак, В.П.Коваленко, В.П.Бородай. За ред.В.І.Бісуліна. Біла Церква, 2003. – 448с.</li> <li>4. Технологія мяса і мясопродуктов: Підручник / М. Клименко, Л.Г.Віннікова, І.Г.Береза та ін.; за ред. М.М. Клименка. - К.:Вища освіта, 2006. - С.7-229.</li> <li>5. Технологія продуктів забою тварин / Програма для вищих навчальних закладів 3-4 рівня акредитації. К., 2012. -10с.</li> <li>6. <a href="https://xn--80aagahqwiybe8an.com/zakon-ukrajiny/stattya-zabiy-tvarin191381.html">https://xn--80aagahqwiybe8an.com/zakon-ukrajiny/stattya-zabiy-tvarin191381.html</a></li> <li>7.<a href="https://protocol.ua/ru/pro_osnovni_printsipi_ta_vimogi_do_bezpechnosti_ta_yakosti_harchovih_produktiv_stattya_34/">https://protocol.ua/ru/pro_osnovni_printsipi_ta_vimogi_do_bezpechnosti_ta_yakosti_harchovih_produktiv_stattya_34/</a></li> </ol>
Форма проведення занять	лекції, лабораторні
Семестровий контроль	залік