

Дисципліна	Технологія м'яса і м'ясних продуктів
Рівень ВО	Перший (бакалаврський) рівень
Курс	2
Обсяг	3 кредити (90 год.)
Мова викладання	українська
Вимоги до початку вивчення	Здобувач вищої освіти повинен володіти матеріалом наступних курсів «Морфологія сільськогосподарських тварин», «Фізіологія сільськогосподарських тварин», «Біохімія тварин з основами фізичної та колоїдної хімії».
Що буде вивчатися	Дисципліна вивчає: вимоги державних стандартів до сировини і готової продукції; морфологічні, біохімічні, фізико – хімічні та мікробіологічні процеси, що проходять у сировині під час підготовки до переробки та технологічних процесів виробництва готової продукції; технологічні процеси переробки м'ясної сировини з виготовленням різноманітних видів м'ясної продукції.
Чому це цікаво/треба вивчати	Дисципліна формує у здобувачів системи спеціальних теоретичних знань та практичних навичок із знанням будови та технологічних властивостей м'ясної сировини, її змінами в процесі технологічної обробки (охолодження, заморожування, розморожування, соління, подрібнення, варіння, запікання, копчення та ін.). Отримання знань з питань біохімічного і фізико-хімічного складу м'яса, вивчення технологічних параметрів при виробництві ковбасних виробів, натуральних м'ясних продуктів та консервів. Вивчення дисципліни дасть змогу розширити кругозір студента у питаннях технології м'ясних продуктів, підвищити рівень знань, як базису для розвитку творчого мислення і становлення його становлення його у процесі засвоєння подальших дисциплін як спеціалістів високої проби, які відповідають вимогам кваліфікаційної характеристики технолога.
Чому можна навчитися/результата навчання (ПРН)	Після засвоєння дисципліни здобувачі одержать необхідні майбутньому фахівцю з технології виробництва і переробки продукції тваринництва навички, які дозволять їм: моделювати направлену переробку м'ясної сировини різної сортності та з вадами PSE і DFD; виконати продуктовий розрахунок ковбасного цеху; застосувати рецептури; провести соління сировини відповідно до технологічних параметрів та направлення виробництва; виготовити ковбасні вироби вареної та напівкопченої груп; - контролювати технологію виробництва м'ясних продуктів (дотримання параметрів обробки); оцінювати якість продукції (фізико-хімічні та органолептичні аналізи); вміти вводити в рецептури м'ясних виробів вітамінні комплекси, пробіотичні і пребіотичні культури та харчові волокна. Основними формами засвоєння навчального матеріалу з дисципліни є лекції, лабораторні заняття та самостійна робота здобувачів вищої освіти.
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 області та розуміння професійної діяльності; здатність проведення досліджень на відповідному рівні; здатність бути критичним і самокритичним; вміння виявляти, ставити та вирішувати

	проблеми; здатність працювати в команді; здатність працювати автономно; здатність до аналізу і синтезу базових загальних знань, навички управління інформацією; здатність виготовляти високоякісну продукцію згідно опанованим стандартним і сучасним технологіям; здатність проводити органолептичну оцінку м'ясних виробів, використовуючи методику оцінки якості; здатність оцінювати якість готової продукції та усувати причини виникнення дефектів під час технологічного оброблення; здатність проводити технологічні розрахунки сировини, готової продукції, допоміжних матеріалів при виробництві ковбасних виробів, користуючись допоміжною літературою.
Інформаційне забезпечення	<ol style="list-style-type: none"> 1. Т.М. Приліпко, В.Б. Косташ. Технологія переробки птиці.- навч. посіб., Кам'янець-Подільський, 2019,- с. 207 2. Т.М. Приліпко, В.Б. Косташ. Технологія м'яса і м'ясних продуктів навч. посіб., Кам'янець-Подільський, 2019,- с.182 3. Приліпко Т.М., Булатович О.М., Гончар В.І., Косташ В.Б. Технохімічний аналіз з основами технології переробки та стандартизації продукції тваринництва.- Кам'янець-Подільський, 2016.- 316 с. 4. Технологія м'яса та м'ясних продуктів [Електронний ресурс] : підручник / Ред. М. М. Клименко. - К. : Вища освіта, 2006. - 640 с. 5. Приліпко Т.М., Косташ В.Б., Шулько О.П. «Експериментальне обґрунтування оптимального режиму стерилізації м'ясних паштетів вертикального автоклава періодичної дії із зміненими конструктивними параметрами – Кам'янець-Подільський,- 2019- с.190 (Монографія) 6. Інструкція по клеймуванню м'яса затверджена Головним держінспектором ветмедицини України від 12.06.1997 р. за № 19 зі змінами від 03.07.2001 р. за № 51. 7. Дубініна А.А., Овчиннікова І.Ф., Дубініна С.О. та ін. Методи визначення фальсифікації товарів Підручник. – К.: «Видавничий дім «Професіонал», 2010. – 272 с. 8. Одноколов О., Тетера В. Засади прийняття та впровадження міжнародних стандартів в Україні // Стандартизація, сертифікація, якість. — 2001. — № 2 — С. 14–17. 9. Стандарти ISO 9000 у запитаннях та відповідях // Стандартизація, сертифікація, якість. — 2001. — № 4 — С. 39–43. 10. Національна бібліотека України ім. В.І.Вернадського (http://www.nbuv.gov.ua/, Київ, 3 +380(44)525-81-04) www.apk-inform.com, minagro.gov.ua 11. http://www.agronmc.com.ua 12. http://www.smcae.kiev.ua
Форма проведення занять	лекції, лабораторні
Семестровий контроль	залік