Дисципліна	Технологія м’яса і м’ясних продуктів
Рівень ВО	Перший (бакалаврський)
Мова викладання	Українська
Вимоги до початку вивчення	Ефективність засвоєння змісту дисципліни «Технологія м’яса і м’ясних продуктів» значно підвищиться, якщо здобувач вищої освіти попередньо опанував матеріал таких дисциплін як: «Технологія виробництва і переробки м’ясної сировини», «Менеджмент у виробництві м’ясних продуктів», «Переробка продукції тваринництва», «Морфологія, фізіологія та біохімія тварин».
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	Навчальна дисципліна «Технологія м’яса і м’ясних продуктів» забезпечує формування у здобувачів вищої освіти 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 здобувача вищої освіти 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/результати навчання (ПРН)	Після засвоєння дисципліни здобувачі одержать необхідні майбутньому фахівцю з технології виробництва і переробки продукції тваринництва навички, які дозволять їм: ПРН.1. Забезпечувати дотримання параметрів та контролювати технологічні процеси з виробництва і переробки продукції тваринництва. ПРН.5. Забезпечувати якість виконуваних робіт. ПРН. 7. Здійснювати пошук, оброблення та узагальнення інформації із застосуванням сучасних інформаційних технологій. ПРН.16. Впроваджувати і використовувати на практиці науково обґрунтовані технології виробництва і переробки продукції тваринництва. ПРН.17. Розробляти і ефективно управляти технологічними процесами переробки продукції тваринництва. ПРН.20. Застосовувати міжнародні та національні стандарти і практики в професійній діяльності.
Як можна користуватися набутими знаннями і уміннями / компетентності	В процесі вивчення даної дисципліни, здобувач опановує основні фахові компетентності, а саме: ЗК. 3. Здатність застосовувати знання в практичних ситуаціях. ЗК. 4. Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності. ЗК. 5. Здатність до адаптації та дії в новій ситуації.

	ЗК. 6. Здатність працювати в команді та мати навички міжособистісної взаємодії. ЗК. 7. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт. ***спеціальні*** СК. 1. Здатність використовувати професійні знання в галузі виробництва і переробки продукції тваринництва для ефективного ведення бізнесу. СК. 2. Здатність використовувати сучасні знання про способи відтворення, закономірності індивідуального розвитку та розведення тварин для ефективної професійної діяльності у галузі тваринництва. СК. 10. Здатність застосовувати знання морфології, фізіології та біохімії різних видів тварин для реалізації ефективних технологій виробництва і переробки їх продукції.
Інформаційне забезпечення	Робоча програма навчальної дисципліни, конспекти лекцій, навчальні посібники, підручники, навчально-методичні посібники, електронні підручники і посібники, методичні вказівки (рекомендації) до проведення практичних (семінарських) занять та самостійної роботи студентів, довідниково-інформаційні дані для розвязання задач (таблиці, схеми), інтерактивні елементи, онлайн консультування.
Форма проведення занять	Лекційні / практичні / семінарські / лабораторні / самостійна робота / індивідуальне завдання (курсові роботи, проекти) / практика.
Семестровий контроль	Залік