

## Анотація дисципліни за вибором

<b>Назва дисципліни</b>	<b>Технологія забою тварин</b>
<b>Викладач</b>	Недашківський Володимир Михайлович доктор сільськогосподарських наук, професор кафедри технології кормів, кормових добавок і годівлі тварин
<b>Курс та семестр, у якому планується вивчення дисципліни</b>	4 курс, 1 семестр
<b>Факультети, студентам яких пропонується вивчати дисципліну</b>	Біолого-технологічний факультет
<b>Перелік компетентностей та відповідних результатів навчання, що забезпечує дисципліна</b>	<p>Згідно вимог освітньо-професійної програми «Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва» здобувачі повинні набути здатності отримувати наступні компетентності:</p> <p>ЗК 3. Здатність застосовувати знання в практичних ситуаціях.</p> <p>ЗК 4. Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності.</p> <p>ЗК 7. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт</p> <p>ФК 1. Здатність використовувати професійні знання в галузі виробництва і переробки продукції тваринництва для ефективного ведення бізнесу.</p> <p>ФК 7. Здатність здійснювати контроль технологічних процесів під час виробництва та переробки продукції скотарства.</p> <p>ФК 11. Здатність застосовувати знання організації та управління технологічним процесом переробки продукції тваринництва для ефективного ведення господарської діяльності підприємства</p> <p>Результатом навчання дисципліни є набуття студентами таких знань і умінь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• забезпечувати дотримання параметрів та контролювати технологічні процеси з виробництва і переробки продукції тваринництва(вміти контролювати технологічні процеси переробки забійних тварин);</li> <li>• забезпечувати якість виконуваних робіт (вміти контролювати якість і безпеку продовольчої сировини і харчових продуктів);</li> <li>• застосовувати міжнародні та національні стандарти і практики в професійній діяльності (знати і вміти застосовувати міжнародні та національні стандарти технологічних процесів переробки забійних тварин)</li> </ul>
<b>Опис дисципліни</b>	
<b>Попередні умови, необхідні</b>	

<p><b>для вивчення дисципліни</b></p> <p><b>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</b></p> <p><b>Теми аудиторних занять</b></p> <p><b>Мова викладання</b></p>	<p>Немає</p> <p>25 студентів</p> <p><b>Теми лекцій</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Вступ. Положення про академічну доброчесність. Безпека та вимоги до первинної обробки великої рогатої худоби та свиней на м'ясопереробних підприємствах</li> <li>2. Технологічна схема переробки сухопутної та водоплавної птиці та переробка кролів</li> <li>3. Склад і властивості м'яса.</li> <li>4. Товарне оцінювання якості туш тварин та їх сортовий розруб</li> <li>5. Склад і поживна цінність субпродуктів.</li> <li>6. Консервування м'яса і м'ясопродуктів.</li> <li>7. Технологія переробки ендокринно-ферментної та спеціальної сировини</li> </ol> <p><b>Теми практичних занять</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Безпека та санітарно-гігієнічні вимоги до транспортування забійних тварин і птиці.</li> <li>2. Технологічна структура м'ясопереробних підприємств.</li> <li>3. Методика визначення вгодованості с.-г. тварин.</li> <li>4. Визначення категорії вгодованості за характеристикою туш худоби і птиці та їх клеймування.</li> <li>5. Товарна класифікація. оцінювання якості та маркування туш свиней, птиці, кролів, нутрій</li> <li>6. Вимоги до сортової розрубки туш забійних тварин та птиці при виробництві фасованого м'яса.</li> <li>7. Оцінювання якості м'ясної сировини за органолептичними показниками та лабораторними методами.</li> <li>8. Технології охолодження м'яса та параметри його зберігання</li> <li>9. Технології та способи зберігання м'яса заморожуванням та параметри зберігання</li> <li>10. Аналіз технологічної схеми обробки кишкової сировини.</li> <li>11. Технологія соління м'яса</li> <li>12. Копчення м'ясопродуктів</li> <li>13. Технологія первинного оброблення крові</li> <li>14. Технологія обробки субпродуктів</li> </ol> <p>Українська</p>
--	---