



СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

НАУКОВІ ОСНОВИ ВТОРИННОЇ ПЕРЕРОБКИ СИРОВИНИ

Ступінь вищої освіти: бакалавр

Спеціальність: 181 Харчові технології

Освітньо-професійна програма: Технологія зберігання, консервування та переробки м'яса

Викладач: Віннікова Людмила Григорівна, завідувач кафедри Технології м'яса, риби і морепродуктів, доктор технічних наук, професор

Кафедра: Технології м'яса, риби і морепродуктів, т. 712-42-50

**Профайл
викладача**

Контакт: e-mail: vinnikovalg.tnrim@gmail.com,
048-7124172

1. Загальна інформація

Тип дисципліни - вибіркова

Мова викладання - українська

Навчальна дисципліна викладається на четвертому курсі у сьомому семестрі

Кількість кредитів денна ф.н. – ECTS- 8,5, годин – 255; заочна ф.н. – ECTS- 10,0 годин – 300				
Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	лабораторні	практичні
денна	104	34	42	28
заочна	50	20	30	-
Самостійна робота, годин	Денна -151		Заочна - 250	

Розклад занять

2. Анотація навчальної дисципліни

Переробка м'ясної сировини передбачає володіння як теоретичними, так і практичним основами сучасного виробництва м'ясних продуктів. Знання основ харчової науки дозволяє грамотно здійснювати підбір сировини, процеси переробки м'яса і зберігання якості м'ясних виробів.

Дана дисципліна дає можливість майбутньому технологу бути конкурентоспроможним для роботи на усіх напрямках м'ясопереробних підприємств.

3. Мета навчальної дисципліни

Забезпечити можливість студентам одержати повні знання в питаннях, пов'язаних з переробкою м'ясної сировини та продуктів.

Навчити майбутніх спеціалістів на основі цих знань в майбутньому виробляти весь асортимент продукції, яку випускає м'ясна промисловість. Самостійно вирішувати поставлені завдання в галузі вдосконалення та інтенсифікації виробництва, створення нових технологічних процесів, розробки мало- та безвідходних технологій і прискорення науково-технічного прогресу в м'ясній промисловості.

В результаті вивчення курсу студенти повинні
знати:

- стан та рівень розвитку м'ясо переробної галузі харчової промисловості в Україні;
- призначення і технологічні властивості основної і допоміжної сировини при виробництві м'ясних продуктів;
- сутність і призначення стадій технологічного процесу виробництва м'ясних продуктів;

вміти:

- характеризувати технологічні властивості основної технологічної сировини, технологічні процеси виробництва продукції і їх вплив на якість готових виробів;

- пояснити і науково обґрунтувати окремі процеси, що проходять в сировині з позиції біохімії, мікробіології, фізики, хімії, інженерних дисциплін;
- давати оцінку технологічним процесам виробництва різних видів м'ясних продуктів з позиції раціонального використання сировини, матеріалоємності; енергоємності та екологічності;
- попередити забруднення навколишнього середовища відходами виробництва.

4. Програмні компетентності та результати навчання за дисципліною

5. Зміст навчальної дисципліни

6. Система оцінювання та інформаційні ресурси

Види контролю: поточний, підсумковий.

Нарахування балів

Інформаційні ресурси

7. Політика навчальної дисципліни

Політика всіх навчальних дисциплін в ОНАХТ є уніфікованою та визначена з урахуванням законодавства України, вимог ISO 9001:2015, «Положення про академічну доброчесність в ОНАХТ» та «Положення про організацію освітнього процесу».

Викладач _____ Л.Г. Віннікова
підпис

Завідувач кафедри _____ Л.Г. Віннікова
підпис