

ХАРАКТЕРИСТИКА

дисциплін блоків вибіркового компоненту ОПП

«Зберігання, консервування та переробка м'яса»

Блок професійної і практичної підготовки

<p>Основи тваринництва</p>	<p><i>Метою вивчення дисципліни є максимальне збереження кількості й якості м'ясної продукції; раціональне використання м'ясної сировини; забезпечення її якості та безпеки для здоров'я споживачів (запобігати захворюванню людей на антропозоонози при споживанні харчових продуктів); вивчення сировинної бази м'ясної промисловості, основних порід сільськогосподарських тварин, закономірностей будови їх органів та факторів, що формують якість сировини; вивчення основ ветеринарно-санітарної експертизи тушок птиці, м'яса тварин та інших продуктів забою при виявленні різного роду інфекційних та інвазійних захворювань.</i></p> <p><i>Основними завданнями вивчення дисципліни є набуття вміння визначати видові особливості органів забійних тварин різних видів, що використовуються у процесі технологічного перероблення їх на харчові продукти; вивчити будову м'ясопереробних тварин і птиці, що готує до засвоєння технології переробки продуктів забою; вивчити методику проведення виробничо-ветеринарного контролю на різних етапах виготовлення та зберігання м'ясних продуктів.</i></p> <p><i>Вивчення дисципліни дозволить фаховому молодшому бакалавру</i></p> <p><i>знати:</i></p> <ul style="list-style-type: none">- основну сировину м'ясної промисловості: породний склад і продуктивні якості сільськогосподарських тварин та птиці;- морфологічну та анатомічну будову органів м'ясопереробних тварин і птиці;- будову скелету та типи з'єднання кісток;- будову та розташування м'язів, їх харчову цінність та можливість використання для виготовлення м'ясних продуктів;- заходи інтенсифікації вирощування сировини м'ясної промисловості;- основи ветеринарної оцінки продуктів забою тварин при інфекційних та інвазійних хворобах, небезпечних для здоров'я людини;- методику післязабійної ветеринарно-санітарної експертизи м'яса, тушок птиці та органів; <p><i>уміти:</i></p> <ul style="list-style-type: none">- оцінювати м'ясну продуктивність, визначати
----------------------------	--

	<p>вгодваність, вік різних видів сільськогосподарських тварин;</p> <ul style="list-style-type: none"> - ідентифікувати м'ясо забійних тварин, визначати вид м'яса; - визначати можливість використання м'яса забійних тварин для виробництва м'ясних виробів; - дати санітарну оцінку продуктам забою при деяких інфекційних та інвазійних хворобах тварин, небезпечних для здоров'я людини; <p><i>мати навички:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - визначення вгодваності тварин; - ідентифікації м'яса сільськогосподарських тварин та птиці; - визначення придатності м'яса для виготовлення м'ясних виробів.
<p>Біоактивні харчові компоненти і здоров'я</p>	<p><i>Метою вивчення дисципліни є</i> вивчення впливу на організм людини основних інгредієнтів сільськогосподарської, лікарської, пряно-ароматичної сировини з точки зору життєзабезпечення усіх функціональних систем організму людини; принципи збагачення харчових середовищ мікро- та макронутрієнтами для створення оздоровчих, функціональних, лікувально-профілактичних харчових продуктів.</p> <p><i>Основними завданнями вивчення дисципліни є</i> ознайомлення студентів з теоретичною інформацією про вплив різних біологічно активних речовин на організм людини.</p> <p>Вивчення дисципліни дає можливість на теоретичному рівні оцінити роль біокомпонентів харчових продуктів у життєдіяльності організму людини, мати чітке уявлення про можливість захисту організму від несприятливих зовнішніх та внутрішніх факторів; знати переваги природних способів профілактики та лікування перед фармацевтичними, а також доцільність використання дієтичних добавок; уміти розробляти та упроваджувати інноваційні харчові технології, оптимізувати склад нових харчових продуктів оздоровчого та профілактичного призначення, у тому числі із застосуванням поліфункціональних збагачувачів.</p>
<p>Інноваційні харчові інгредієнти у технології галузі</p>	<p><i>Предметом вивчення дисципліни є</i> принципи використання інноваційних харчових інгредієнтів і технологічних процесів виробництва в м'ясопереробній галузі та інноваційні харчові інгредієнти в умовах м'ясопереробного виробництва.</p> <p><i>Метою вивчення дисципліни є</i> одержання знань, потрібних для успішної виробничої, практичної та науково-дослідної діяльності на підприємствах галузі у напрямі удосконалення наявних та розроблення нових технологій;</p>

	<p>прогнозування й стабілізації показників якості й безпечності м'ясопродуктів, їх фізико-хімічних, мікробіологічних та органолептичних властивостей.</p> <p><i>Основними завданнями вивчення дисципліни є отримання кваліфікованої підготовки і практичних навичок для виконання своїх посадових обов'язків в умовах виробництва.</i></p> <p>Вивчення дисципліни дозволить фаховому молодшому бакалавру</p> <p><i>знати:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - класифікацію основних видів харчових добавок, технологічних і харчових наповнювачів; - способи модифікації технологічних властивостей харчових добавок і наповнювачів; - основні принципи поєднання харчових добавок і технологічних процесів виробництва в м'ясопереробній галузі, їх вплив на можливості регулювання технологічних характеристик основної м'ясної і нем'ясної сировини; - ефекти синергізму при використанні харчових добавок; - поняття про наноматеріали, наноструктурні композити та їх використання для модифікації технологічних, структурно-механічних і мікробіологічних показників сировини й харчової продукції; характеристики технологічних процесів у м'ясопереробній галузі; <p><i>уміти:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - проводити визначення технологічних характеристик харчових добавок і наповнювачів; - підбирати достатній рівень внесення харчових добавок і наповнювачів на м'ясній і м'ясосумісних системах; - визначити вихідні умови технологічного впливу наповнювачів і харчових добавок на структурно-механічні показники дисперсних систем; - визначати критерії та фактори підвищення показників якості й безпечності м'ясопродуктів у процесі удосконалення технологій галузі; - застосовувати інноваційні харчові інгредієнти у технологіях, що використовуються в галузі; - опрацювати експериментальні дані; - використовувати отримані результати при виконанні загально-інженерних розрахунків процесів і апаратів харчових виробництв; - моделювати рецептури композиційних сумішей цільового призначення.
<p>Спецкурс з виробництва м'ясних напівфабрикатів</p>	<p>М'ясними напівфабрикатами вважають вироби, виготовлені з м'яса свинини, яловичини, баранини та інших видів м'яса, які вже готові до кулінарної обробки. Серед розмаїття м'ясних продуктів саме м'ясні напівфабрикати мають найменшу собівартість</p>

та найбільший попит у споживачів.

Вивчення спецкурсу з виробництва м'ясних напівфабрикатів дозволить фаховому молодшому бакалавру самостійно скласти відповідний бізнес-план та відкрити своє мале підприємство з виготовлення й реалізації м'ясних напівфабрикатів.

Предметом вивчення дисципліни є технологічні операції та сучасні процеси виробництва м'ясних напівфабрикатів, а також напрями удосконалення їх технологій, асортименту, рецептури.

Метою вивчення дисципліни є отримання та удосконалення поглиблених знань і практичних навичок, які необхідні для виробничо-технологічної й дослідницької діяльності у галузі технології виробництва напівфабрикатів, направлених на задоволення потреб споживачів у сучасних умовах.

Основними завданнями вивчення дисципліни є отримання комплексу необхідних знань та практичних навичок щодо актуальності виробництва м'ясних напівфабрикатів, розширення асортименту і класифікації, удосконалення технології виробництва м'ясних напівфабрикатів, вимог до якості сировини й готової продукції. Аналіз та перспективи розвитку технологій напівфабрикатів, визначення інноваційної стратегії розробки м'ясних напівфабрикатів з використанням емульсійних систем, дослідження основних показників якості та безпечності готової продукції.

Вивчення дисципліни дозволить фаховому молодшому бакалавру

знати:

- актуальність виробництва м'ясних напівфабрикатів у сучасних умовах;
- сучасний асортимент і класифікацію м'ясних напівфабрикатів;
- особливості сировини, що використовується для виробництва напівфабрикатів у сучасних умовах;
- фактори, які впливають на якість готової продукції;
- сучасні тенденції технології виробництва м'ясних напівфабрикатів;
- аналіз та перспективи розвитку технологій напівфабрикатів;
- визначення інноваційної стратегії розробки м'ясних напівфабрикатів з використанням емульсійних систем;
- технології виробництва напівфабрикатів на спеціалізованих лініях;
- дефекти м'ясних напівфабрикатів;

уміти:

- використовувати сучасну нормативну базу з технології м'ясних напівфабрикатів;

	<ul style="list-style-type: none"> - обирати сучасні технологічні схеми виробництва м'ясних напівфабрикатів; - виконувати розрахунки сировини, готової продукції, підбирати сучасне обладнання для забезпечення технологічного процесу; - визначати дефекти м'ясних напівфабрикатів. - приймати самостійні рішення у подальшій професійній діяльності; <p><i>мати навички:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - удосконалення сучасних технологічних процесів виготовлення м'ясних напівфабрикатів; - оптимізації технологічних процесів виробництва сучасного асортименту м'ясних напівфабрикатів.
--	---

Блок професійної та теоретичної підготовки

<p>Основи тваринництва</p>	<p><i>Метою вивчення дисципліни є</i> максимальне збереження кількості й якості м'ясної продукції; раціональне використання м'ясної сировини; забезпечення її якості та безпеки для здоров'я споживачів (запобігати захворюванню людей на антропозоозни при споживанні харчових продуктів); вивчення сировинної бази м'ясної промисловості, основних порід сільськогосподарських тварин, закономірностей будови їх органів та факторів, що формують якість сировини; вивчення основ ветеринарно-санітарної експертизи тушок птиці, м'яса тварин та інших продуктів забою при виявленні різного роду інфекційних та інвазійних захворювань.</p> <p><i>Основними завданнями вивчення дисципліни є</i> навчитися визначати видові особливості органів забійних тварин різних видів, що використовуються у процесі технологічного перероблення їх на харчові продукти; вивчити будову м'ясопереробних тварин і птиці, що готує до засвоєння технології переробки продуктів забою; вивчити методику проведення виробничо-ветеринарного контролю на різних етапах виготовлення та зберігання м'ясних продуктів.</p> <p>Вивчення дисципліни дозволить фаховому молодшому бакалавру</p> <p><i>знати:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - основну сировину м'ясної промисловості: породний склад і продуктивні якості сільськогосподарських тварин та птиці; - морфологічну та анатомічну будову органів м'ясопереробних тварин і птиці; - будову скелету та типи з'єднання кісток; - будову та розташування м'язів, їх харчову цінність та можливість використання для виготовлення м'ясних продуктів; - заходи інтенсифікації вирощування сировини для
----------------------------	---

	<p>м'ясної промисловості;</p> <ul style="list-style-type: none"> - основи ветеринарної оцінки продуктів забою тварин при інфекційних та інвазійних хворобах, небезпечних для здоров'я людини; - методику післязабійної ветеринарно-санітарної експертизи м'яса, тушок птиці та органів; <p><i>уміти:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - оцінювати м'ясну продуктивність, визначати вгодованість, вік різних видів сільськогосподарських тварин; - ідентифікувати м'ясо забійних тварин, визначати вид м'яса; - визначати можливість використання м'яса забійних тварин для виробництва м'ясних виробів; - дати санітарну оцінку продуктам забою при деяких інфекційних та інвазійних хворобах тварин, небезпечних для здоров'я людини; <p><i>мати навички:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - визначення вгодованості тварин; - ідентифікації м'яса сільськогосподарських тварин та птиці; - визначення придатності м'яса для виготовлення м'ясних виробів.
<p>Теоретичні основи створення м'ясних продуктів</p>	<p><i>Предметом вивчення дисципліни є науково-практичні основи технологічних процесів м'ясної галузі, властивості сировини й зміни, що в ній відбуваються в процесі технологічної обробки, технології традиційного й сучасного виробництва м'ясопродуктів.</i></p> <p><i>Метою вивчення дисципліни є формування цілісного уявлення про сукупність процесів, які забезпечують задані властивості м'ясних продуктів та необхідність використання комплексного підходу при вивченні та удосконаленні технологічних процесів; отримання студентами знань про технологію й техніку галузі, основні технологічні операції, принципи удосконалення технологій, ресурсо- та енергозберігання; набуття практичних навичок, необхідних для майбутньої ефективної професійної діяльності.</i></p> <p><i>Основним завданням вивчення дисципліни є формування поглиблених знань і практичних умінь при вивченні технологічних процесів.</i></p> <p><i>Вивчення дисципліни дозволить фаховому молодшому бакалавру</i></p> <p><i>знати:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - поняття, визначення та основні терміни, що використовуються у м'ясній промисловості; - основні принципи удосконалення технологічних процесів, ресурсо- та енергозберігання; - основи складання технологічних схем

	<p>виробництва м'ясних продуктів;</p> <ul style="list-style-type: none"> - сутність основних технологічних процесів виробництва різних груп м'ясних продуктів та закономірності їх перебігу; - закономірності перетворень складових сировини, основних і допоміжних матеріалів при виробництві м'ясних продуктів; - зміни технологічних властивостей сировини та напівфабрикатів під впливом фізико-хімічних, біологічних, термічних методів та інших способів обробки; - теоретичні основи зберігання м'ясних продуктів, сучасні методи продовження терміну зберігання м'ясної сировини та готової продукції; - лабораторні методи оцінки якості сировини, напівфабрикатів, товарної продукції і вторинних продуктів м'ясного виробництва; <p><i>уміти:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - використовувати нормативну документацію на харчові продукти; - давати оцінку технологічним процесам з точки зору їх впливу на якість готових виробів; - обирати та науково обґрунтовувати доцільні технологічні рішення; - характеризувати технологічні властивості основної сировини, технологічні процеси окремих технологій, вплив їх на якість готових виробів; - визначати показники якості сировини, напівфабрикатів і товарної продукції; <p><i>мати навички:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - користування нормативно-технічною, навчально-методичною, науковою й довідковою літературою щодо вибору технологічних режимів, а також хімічного складу та показників якості сировини й готових продуктів; - використання нормативних документів, оцінювання відповідності результатів визначення показників якості вимогам нормативної документації.
<p>Інноваційні аспекти пакування м'ясних продуктів</p>	<p><i>Предметом вивчення дисципліни є формування основоположних знань для виробничо-технологічної діяльності в галузі технології пакування і зберігання пакованої продукції; вивчення проблем, пов'язаних із впливом на навколишнє середовище відходів пакування, а також теоретичних основ їх утилізації.</i></p> <p><i>Метою вивчення дисципліни є набуття знань про створення, зберігання та оцінювання паковальних матеріалів і тари, що використовується для пакування м'ясних продуктів, їх характеристика й властивості, вимоги до якості та безпеки.</i></p> <p><i>Основними завданнями вивчення дисципліни є дослідження властивостей паковальних матеріалів і</i></p>

	<p>тари; вивчення ефективних способів використання властивостей матеріалів паковальних матеріалів і тари.</p> <p>Вивчення дисципліни дозволить фаховому молодшому бакалавру</p> <p><i>знати:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - класифікацію паковальних матеріалів; - характеристику тари; - хімічний склад паковальних матеріалів і тари, властивості та характеристику паковальних матеріалів; - методи дослідження властивостей паковальних матеріалів і тари; <p><i>уміти:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - класифікувати та аналізувати паковальні матеріали згідно з нормативною документацією; - застосовувати методи для дослідження характеристик матеріалів; - контролювати якість паковальних матеріалів і тари; <p><i>мати навички:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - користування нормативною документацією на всі види паковальних матеріалів і тари; - встановлення відхилень від показників якості паковальних матеріалів і тари.
<p style="text-align: center;">Теоретичні основи безвідходних технологій відновлювальної сировини</p>	<p><i>Предметом дисципліни</i> є загальні основи технології м'ясних продуктів, які сприяють економії основних сировинних ресурсів, зменшенню питомих витрат енергії та інтенсифікації технологічних процесів. Застосування безвідходних технологій на м'ясопереробному підприємстві дозволяє отримати максимальний прибуток від переробки м'ясної сировини.</p> <p><i>Метою вивчення дисципліни</i> є формування системи знань в галузі переробки м'ясних ресурсів на харчові, кормові, спеціальні цілі; підготовка фахових молодших бакалаврів до практичної реалізації одержаних знань. Знання з дисципліни дозволяють технологу аналізувати, проектувати та вдосконалювати технологічні процеси переробки вторинної сировини з метою отримання широкого асортименту готової продукції різного призначення.</p> <p><i>Завданням дисципліни</i> є забезпечення засвоєння основ технології переробки вторинної м'ясної сировини.</p> <p>Вивчення дисципліни дозволить фаховому молодшому бакалавру</p> <p><i>знати:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - номенклатуру вторинної й технічної сировини, яка накопичується в м'ясо-жировому, птахопереробному, ковбасному й консервному виробництвах, включаючи промислові викиди й

	<p>стоки;</p> <ul style="list-style-type: none"> - особливості хімічного складу, біологічну, харчову, кормову цінність ресурсів; - технологію виробництва продукції харчового, кормового й спеціального призначення з вторинної сировини й відходів; - принципи організації нетрадиційних виробництв і переорієнтацію технологічних процесів; <p><i>уміти:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - аналізувати джерела формування вторинних сировинних ресурсів в умовах підприємства; - розробляти рекомендації щодо збирання, раціонального використання й переробки вторинних сировинних ресурсів і відходів; - оцінювати перспективи розширення асортименту із залученням додаткових джерел сировини; - використовувати у практичній діяльності теоретичні, нормативні, довідникові матеріали з метою організації технологічних процесів, упровадження нових або удосконалення наявних технологій; <p><i>мати навички:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - проведення системного аналізу технологічних процесів виробництва м'яса й м'ясопродуктів; - самостійної підготовки заходів безвідходних технологій у виробничих умовах; - оцінки якості м'яса й м'ясних продуктів.
--	--

Блок фахових інноваційних дисциплін

<p>Основи автоматизованого проектування м'ясопереробних підприємств</p>	<p><i>Предметом вивчення дисципліни є</i> опанування методів проектування, виконання технологічних розрахунків і графічної частини при проектуванні підприємств м'ясної галузі переробної промисловості.</p> <p><i>Метою вивчення дисципліни є</i> отримання теоретичних і практичних знань, необхідних для самостійного вирішення завдань у виробничій і проектній діяльності та підготовка до виконання курсової роботи.</p> <p><i>Основним завданням вивчення дисципліни є</i> набуття майбутніми фахівцями теоретичних знань і практичних навичок проектування підприємств м'ясної галузі за допомогою САПР.</p> <p>Вивчення дисципліни дозволить фаховому молодшому бакалавру</p> <p><i>знати:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - принципи проектування підприємств м'ясної галузі; - методи технологічного проектування підприємств м'ясної галузі; - характеристику технологічних процесів м'ясної
---	--

	<p>галузі;</p> <ul style="list-style-type: none"> - характеристику технологічного обладнання для виробництва м'ясних продуктів; - організацію робочого часу підприємств м'ясної галузі; - основні вимоги НАССР до проектування підприємств м'ясної галузі та організації технологічних процесів з метою отримання продуктів високої якості; <p><i>уміти:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - складати технологічні схеми переробки худоби й виробництва харчової та технічної продукції; - підбирати асортимент готової продукції, складати технологічні схеми виробництва, проводити розрахунки сировини, готової продукції, робочої сили, виробничих площ, підбирати, розраховувати й розміщувати технологічне обладнання, розраховувати енергоресурси тощо; <ul style="list-style-type: none"> - виконувати креслення апаратурно-технологічної схеми виробництва м'ясних продуктів за допомогою графічного редактора КОМПАС-3D; <p><i>мати навички</i> графічної побудови елементів технологічного обладнання, зберігання, знаходження, копіювання та друкування створених документів у програмних пакетах КОМПАС-3D, використання бібліотеки стандартних графічних елементів.</p>
<p>Технологія м'ясних продуктів спеціального призначення</p>	<p><i>Метою вивчення дисципліни</i> є підготовка фахівців м'ясної промисловості, яка спрямована на набуття поглиблених теоретичних знань і практичних навичок в галузі технології виробництва лікувальних, лікувально-профілактичних і спеціальних продуктів на основі сировини рослинного й тваринного походження, направлених на забезпечення потреб в основних поживних речовинах різних вікових і фізіологічних груп населення, у несприятливих й екстремальних умовах життєдіяльності.</p> <p><i>Завдання вивчення дисципліни</i> – отримати комплекс необхідних знань щодо технології виробництва спеціальних м'ясних продуктів, вимог до якості сировини й готового продукту.</p> <p>Вивчення дисципліни дозволить фаховому молодшому бакалавру</p> <p><i>знати:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - сутність і доцільність застосування технологічних процесів у виробництві м'ясних продуктів спеціального призначення; - принципи, закони та правила, що є основоположними для спеціальних м'ясних продуктів;

	<ul style="list-style-type: none"> - технологічні схеми виробництва основних груп спеціальних м'ясних продуктів, їх апаратурне оформлення й оптимальні технологічні режими; - вимоги до якості сировини й продукції та лабораторні методи оцінки їх якості; <p><i>уміти:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - використовувати сучасну нормативну базу; - обирати технологічні схеми виробництва м'ясних продуктів спеціального призначення та обґрунтувати їх апаратурне оформлення; - аналізувати одержані спостереження під час проведення лабораторних занять; - прогнозувати одержання продуктів спеціального призначення стандартної якості; <p><i>мати навички:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - удосконалення технологічних процесів виготовлення м'ясних продуктів спеціального призначення; - оптимізації технологічних процесів виробництва основних видів м'ясних продуктів спеціального призначення.
<p>Інноваційні харчові інгредієнти у технології галузі</p>	<p><i>Предметом вивчення</i> дисципліни є принципи використання інноваційних харчових інгредієнтів і технологічних процесів виробництва в м'ясопереробній галузі та інноваційні харчові інгредієнти в умовах м'ясопереробного виробництва.</p> <p><i>Метою вивчення дисципліни</i> є отримання знань, потрібних для успішної виробничої, практичної та науково-дослідної діяльності на підприємствах галузі у напрямі удосконалення наявних та розроблення нових технологій; прогнозування і стабілізації показників якості й безпечності м'ясопродуктів, їх фізико-хімічних, мікробіологічних та органолептичних властивостей.</p> <p><i>Основними завданнями вивчення дисципліни</i> є надання фахівцеві кваліфікованої підготовки і практичних навичок для виконання своїх посадових обов'язків в умовах виробництва.</p> <p>Вивчення дисципліни дозволить фаховому молодшому бакалавру</p> <p><i>знати:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - класифікацію основних видів харчових добавок, технологічних і харчових наповнювачів; - способи модифікації технологічних властивостей харчових добавок і наповнювачів; - основні принципи поєднання харчових добавок і технологічних процесів виробництва в м'ясопереробній галузі, їх вплив на можливості регулювання технологічних характеристик основної м'ясної й нем'ясної сировини; - ефекти синергізму при використанні харчових добавок;

	<ul style="list-style-type: none"> - поняття про наноматеріали, наноструктурні композити та їх використання для модифікації технологічних, структурно-механічних і мікробіологічних показників сировини й харчової продукції; характеристики технологічних процесів у м'ясопереробній галузі; <p><i>уміти:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - проводити визначення технологічних характеристик харчових добавок і наповнювачів; - підбирати достатній рівень внесення харчових добавок і наповнювачів на м'ясних і м'ясовмісних системах; - визначати вихідні умови технологічного впливу наповнювачів і харчових добавок, структурно-механічні показники дисперсних систем; - визначати критерії та фактори підвищення показників якості й безпеки м'ясопродуктів у процесі удосконалення технологій галузі; - застосовувати інноваційні харчові інгредієнти в технологіях, що використовуються в галузі; - моделювати рецептури композиційних сумішей цільового призначення.
<p>Сучасні напрями розвитку технології м'ясних і м'ясовмісних продуктів</p>	<p><i>Предметом вивчення дисципліни є розробка методологічних підходів і рекомендацій для створення функціональних м'ясних продуктів; значне розширення асортименту м'ясних продуктів і упровадження їх в практику масового споживання населення України.</i></p> <p><i>Метою вивчення дисципліни є формування у студентів теоретичних основ та практичних навичок виробництва м'ясної продукції на основі інноваційних технологій, які використовуються в сучасній індустрії харчової хімії та спираються на результати наукових досліджень у галузі.</i></p> <p><i>Основними завданнями вивчення дисципліни є:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - ознайомлення з особливостями використання біологічно активних добавок, стартових культур та ферментних препаратів при виробництві продуктів тваринного походження спеціального призначення; - вивчення теоретичних та практичних аспектів використання допоміжної білкової сировини та функціонально-технологічних добавок при виробництві м'ясних і комбінованих продуктів; - набуття міцних знань із застосування системи запобігання виникненню ризиків при виробництві й переробці м'ясних продуктів тваринництва. <p><i>Вивчення дисципліни дозволить фаховому молодшому бакалавру <i>уміти:</i></i></p> <ul style="list-style-type: none"> - планувати та моделювати технологічний процес виробництва інноваційних технологій м'ясної продукції;

	<ul style="list-style-type: none">- упроваджувати сучасні технології виробництва м'ясної продукції на підставі раціонального використання класичної й нової сировини;- вміння розробляти м'ясну продукцію із використанням нових видів сировини із заданими функціональними властивостями;- використовувати сучасні способи та прийоми кулінарного оброблення сировини, виробництва напівфабрикатів, готової продукції;- <i>мати навички</i> визначення хімічного складу та інших показників якості сировини, напівфабрикатів, готової м'ясної продукції на основі інноваційних технологій;- <i>мати навички</i> проведення аналізу результатів досліджень у процесі виробництва інноваційних технологій м'ясної продукції.
--	---