

## СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

### «ФІЗИКА І ХІМІЯ М'ЯСНОЇ СИРОВИНИ»

(назва навчальної дисципліни)

Ступінь вищої освіти: Бакалавр

Спеціальність: 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва

Освітньо-професійна програма: Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва

Викладач: Агунова Лариса Володимирівна, доцент кафедри Технології м'яса, риби і морепродуктів, кандидат технічних, доцент

Кафедра: Технології м'яса, риби і морепродуктів



[Профайл викладача:](#)

**Контактна інформація:**

тел: +38 (048) 712-42-50

+38 (048) 712-41-37

e-mail: [agunova.lora@gmail.com](mailto:agunova.lora@gmail.com)

### 1. Загальна інформація

Навчальна дисципліна викладається на 2 курсі у 4 семестрі для денної та заочної форм навчання

Кількість кредитів ECTS – 6,0, годин – 180

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	лабораторні	практичні
денна	72	36	36	–
заочна	22	10	12	–
Самостійна робота, годин	Денна – 108		Заочна – 158	

### [Розклад занять](#)

### 2. Анотація навчальної дисципліни

Глибокі спеціальні знання фізико-хімічних процесів та змін, що відбуваються у м'ясі при переробці і виробництві м'ясопродуктів дозволяють отримувати високоякісні і безпечні м'ясопродукти з характерними смаком, кольором, ароматом та функціонально-технологічними властивостями.

Сучасний фахівець з виробництва і переробки продукції тваринництва має володіти знаннями, що пов'язані із будовою, складом та фізико-хімічними властивостями тканин м'яса сільськогосподарських тварин і з основними закономірностями процесів та змінами, що відбуваються після забою тварин, під час зберігання та під впливом біологічних і фізико-хімічних факторів.

Основою технологічних процесів, що відбуваються при виготовленні м'ясопродуктів переважно є біохімічні та/або фізико-хімічні перетворення різних компонентів сировини тваринного походження і нерозривно пов'язані із використанням спеціальних знань для розроблення, удосконалення, запровадження і розвитку науково обґрунтованих технологій виробництва м'ясних продуктів на підприємствах м'ясопереробної галузі із урахуванням регіональних і національних особливостей.

### 3. Мета навчальної дисципліни

Метою викладання освітньої компоненти «Фізика і хімія м'ясної сировини» є формування у здобувачів професійних теоретичних знань про фізико-хімічні властивості, харчову цінність, морфологічний та хімічний склад тканин м'яса різних видів свійських тварин та птиці, які пов'язані із при-

родними, технологічними і автолітичними факторами, а також про біохімічні процеси, що відбуваються у м'ясі після забою худоби та птиці.

Особливе значення має освоєння здобувачами практичних навичок розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми з технології виробництва і переробки продукції тваринництва, встановлювати високоефективний напрям технологічного використання конкретного виду м'ясної сировини. Здобувачі мають розуміти причини зміни властивостей м'яса відповідно до різних видів технологічного оброблення, вміння вибирати ефективну технологію для покращення якості, подовження зберігання та забезпечення безпеки м'ясної продукції.

Завданням вивчення освітньої компоненти «Фізика і хімія м'ясної сировини» є вивчення морфологічного складу тканин м'яса різних видів свійських тварин і птиці, їх хімічного складу, харчової цінності та технологічного напрямку використання; оволодіння методами фізико-хімічних досліджень; вивчення біохімічних процесів, що відбуваються у м'ясі на різних стадіях автолізу та особливостей його відхилення; опанування методами прискорення процесу дозрівання м'яса; вивчення особливостей мікробного псування м'яса; вивчення впливу різних видів технологічного оброблення на зміну фізико-хімічних та біохімічних властивостей м'яса.

У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувачі повинні

**знати:**

- стан і перспективи розвитку виробництва м'яса в Україні та світі;
- класифікацію різних видів свійських тварин та птиці за породою, вгодованістю, напрямом використання;
- морфологічну будову, хімічний склад та харчову цінність тканин м'яса різних видів свійських тварин та птиці;
- вплив природних та технологічних факторів на якісні характеристики м'ясної сировини;
- класифікацію усіх стадій автолізу м'яса за фізико-хімічними, біохімічними та технологічними показниками;
- методи прискорення процесу дозрівання м'ясної сировини, їх переваги, недоліки та практичне застосування;
- різновиди мікробного псування м'ясної сировини та засоби його запобігання;
- сутність різновидів технологічної обробки м'яса та їх вплив на властивості м'яса та засоби регулювання.

**вміти:**

- розрізняти тканини м'яса за морфологічною будовою, відповідно до виду худоби та птиці;
- визначати хімічний склад та фізико-хімічні властивості м'ясної сировини;
- оцінювати харчову цінність м'ясної сировини;
- встановлювати стадію автолізу м'ясної сировини та напрямки технологічного застосування;
- встановлювати стадію дозрівання м'ясної сировини та пропонувати методи прискорення цього процесу, за необхідності;
- призначати засоби запобігання мікробіологічного псування м'ясної сировини;
- вибирати ефективний спосіб обробки м'ясної сировини для підвищення якості та безпеки м'ясної продукції;
- користуватись нормативними документами та законодавчими актами.

#### **4. Програмні компетентності та результати навчання за дисципліною**

#### **5. Зміст навчальної дисципліни**

#### **6. Система оцінювання та вимоги**

**Види контролю:** поточний, підсумковий – екзамен.

**Нарахування балів**

**Інформаційні ресурси**

