

## **Технологія продуктів забою**

### **КАФЕДРА “ТЕХНОЛОГІЇ КОРМІВ І ГОДІВЛІ ТВАРИН”**

#### **НП - Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва**

<b>Лектор</b>	<b>Кисельов О.Б.</b>
<b>Семестр</b>	<b>5</b>
<b>Освітній ступінь</b>	<b>Бакалавр</b>
<b>Кількість кредитів</b>	<b>ЄКТС 3</b>
<b>Форма контролю</b>	<b>Іспит</b>
<b>Аудиторні години</b>	<b>120 (30 год. лекцій, 30 год. лабораторних)</b>

#### **Загальний опис дисципліни**

Програма курсу «Технологія продуктів забою» сприяє формуванню у студентів знань та вмінь, щодо особливостей формування якісних та технологічних особливостей м'ясної продуктивності у забійних тварин як сировини для переробної промисловості, організації реалізації тварин на м'ясопереробні підприємства за наявними системами та нормативною документацією, технології обробки та зберігання продуктів забою тварин з максимальним виходом корисної частини для виготовлення харчових продуктів, оцінки якісних показників м'яса за його технологічними та кулінарними властивостями, а також методів консервування м'яса і м'ясопродуктів з метою покращення якості та тривалого зберігання.

#### **Теми лекцій:**

1. Сучасний стан виробництва м'яса і м'ясопродуктів в Україні та інших країнах світу.
2. Реалізація забійних тварин на м'ясопереробне підприємство.
3. Технологія первинної переробки забійних тварин.
4. Склад, харчова та енергетична цінність м'яса.
5. Вплив спадкових та паратипових факторів на формування м'ясної продуктивності та якості м'яса.
6. Зміни у м'ясі після забою тварин та в процесі зберігання.
7. Технологія обробки ендокринно-ферментативної сировини.
8. Консервування м'яса і м'ясопродуктів.

#### **Теми занять: (семінарських, практичних, лабораторних)**

1. Порядок підготовки забійних тварин і птиці у господарствах до реалізації.

2. Оформлення супровідної документації на тварин та транспортування їх на переробні підприємства.
3. Встановлення категорій вгодованості худоби та птиці відповідно до вимог державних стандартів.
4. Особливості клеймування туш забійних тварин.
5. Сортовий розруб туш сільськогосподарських тварин.
6. Морфологічний та хімічний склад відрубів різних сортів.
7. Товарне оцінювання туш сільськогосподарських тварин.
8. Оцінювання якості м'ясної сировини за органолептичними показниками та лабораторними методами.
9. Визначення якості м'яса за вологоутримувальною здатністю та результатами дегустації.
10. Технологія оброблення субпродуктів.