

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ  
**«ФІЗИКО-ХІМІЧНІ ТА БІОХІМІЧНІ ОСНОВИ**  
(назва навчальної дисципліни)

**ТЕХНОЛОГІЇ М'ЯСА»**

Ступінь вищої освіти: *Бакалавр*

Спеціальність: *181 Харчові технології*

Освітньо-професійна програма: *Технології м'ясних і рибних продуктів*

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

Тип дисципліни – *обов'язкова*

Мова викладання – *українська*

Навчальна дисципліна викладається на 3 курсі у 5 семестрі для денної та заочної форм навчання

Кількість кредитів: **ECTS денна форма – 3,5; годин – 105;**

**заочна форма – 5,0; годин 150**

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	лабораторні	практичні
<b>денна</b>	105	20	32	—
<b>заочна</b>	150	10	12	—
Самостійна робота, годин	<b>Денна – 53</b>		<b>Заочна – 128</b>	

#### Розклад занять

### 2. Анотація навчальної дисципліни

Освітня компонента «Фізико-хімічні та біохімічні основи технології м'яса» формує у здобувачів професійні теоретичні знання про фізико-хімічні властивості, харчову цінність, морфологічний та хімічний склад тканин м'яса різних видів свійських тварин та птиці, які пов'язані з природними, 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 встановлювати вискоєфективний напрям технологічного використання конкретного виду м'ясної сировини, розуміння причини змін властивостей м'яса відповідно до різних видів технологічної обробки, вміння вибирати ефективну технологію з метою покращення якості, подовження зберігання та забезпечення безпеки м'ясної продукції.

**Міждисциплінарні зв'язки:** попередні — «Фізична і колоїдна хімія», «Біохімія з основами фізіології харчування», «Теоретичні основи харчових технологій», «Харчова хімія», «Мікробіологія галузі»; послідовні — «Науково-дослідна робота студента», «Контроль якості, безпека та екологія галузі (НАССР і GMP)», «Наукові основи вторинної переробки сировини», «Пакування та зберігання м'ясних продуктів», «КП з дисципліни Наукові основи вторинної переробки сировини», «Атестація: підготовка та захист кваліфікаційної роботи».

### 3. Мета навчальної дисципліни

**Метою** викладання освітньої компоненти «Фізико-хімічні та біохімічні основи технології м'яса» є сприяння вивченню морфологічного складу тканин м'яса різних видів свійських тварин і птиці, їх хімічного складу, харчової цінності та технологічного напряму використання; оволодінню методами фізико-хімічних досліджень; вивченню біохімічних процесів, що відбуваються у м'ясі на різних стадіях автолізу та особливостей його відхилення; опануванню методами прискорення процесу дозрівання м'яса; вивченню особливостей мікробного псування м'яса; вивченню впливу різних видів технологічної обробки на зміну фізико-хімічних та біохімічних властивостей м'яса.

В результаті вивчення освітньої компоненти «Фізико-хімічні та біохімічні основи технології м'яса» здобувачі повинні

**знати:**

- ✓ стан і перспективи розвитку виробництва м'яса в Україні;
- ✓ 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 з точки зору їх впливу на властивості м'яса та засоби регулювання.

**вміти:**

- ✓ розрізняти тканини м'яса за морфологічною будовою відповідно до виду худоби та птиці;
- ✓ визначити хімічний склад та фізико-хімічні властивості м'ясної сировини;
- ✓ оцінити харчову цінність м'ясної сировини;
- ✓ встановити стадію автолізу м'ясної сировини та напрям технологічного застосування;
- ✓ встановити стадію дозрівання м'ясної сировини та запропонувати метод прискорення цього процесу за необхідністю;
- ✓ призначати засоби запобігання мікробного 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 – диф. залік.*

#### Нарахування балів

#### Інформаційні ресурси

#### **7. Політика навчальної дисципліни**

Політика всіх навчальних дисциплін в ОНТУ є уніфікованою та визначена з урахуванням законодавства України, вимог ISO 9001:2015, «Кодекс академічної доброчесності Одеського національного технологічного університету» та «Положення про організацію освітнього процесу».

Викладач

/ПІДПИСАНО/  
(Підпис)

Лариса АГУНОВА  
(Ім'я, ПРІЗВИЩЕ)

В.о. завідувача  
кафедрою ТМРiМ

/ПІДПИСАНО/  
(Підпис)

Лариса АГУНОВА  
(Ім'я, ПРІЗВИЩЕ)