

# ТЕХНОЛОГІЇ КОМБІНОВАНИХ ПРОДУКТІВ НА ОСНОВІ М'ЯСНОЇ ТА МОЛОЧНОЇ СИРОВИНИ

Кафедра технологій виробництва та переробки сільськогосподарської продукції  
імені академіка В.Г. Пелиха

<i>Семестр</i>	VI
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік
Викладач: к.с-г.наук, старший викладач Ушакова Світлана Валеріївна	

## Загальний опис дисципліни

**Мета і завдання.** Метою вивчення дисципліни є одержання теоретичних знань та практичних навичок, що дозволять спеціалісту самостійно вирішувати технологічні задачі у виробничій, науково-дослідній та проектній діяльності для відпрацювання технологічних параметрів виробництва продуктів на м'ясній та молочній основі з використанням сировини нетваринного походження.

Завданням дисципліни є одержання вмінь оцінки якості сировини та готової продукції на м'ясній та молочній основі.

**Компетентності.** Здатність застосовувати знання в практичних ситуаціях. Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт. Здатність застосовувати знання організації та управління технологічним процесом переробки продукції тваринництва для ефективного ведення господарської діяльності підприємства. Здатність здійснювати контроль технологічних процесів під час виробництва та переробки продукції скотарства. Здатність здійснювати контроль технологічних процесів під час виробництва та переробки продукції свинарства.

**Програмні результати навчання.** Забезпечувати дотримання параметрів та контролювати технологічні процеси з виробництва і переробки продукції тваринництва. Забезпечувати якість виконуваних робіт. Впроваджувати і використовувати на практиці науково обґрунтовані технології виробництва і переробки продукції тваринництва. Розробляти і ефективно управляти технологічними процесами переробки продукції тваринництва.

## Зміст за темами

1. Технології комбінованих продуктів з використанням харчових добавок.
2. Основні показники якості продуктів із харчовими добавками.
3. Моделювання рецептур багатокомпонентних продуктів.
4. Технології комбінованих продуктів дитячого харчування.
5. Вивчення технології та контроль якості комбінованих продуктів на молочній основі.
6. Особливостей використання білкових препаратів тваринного та рослинного походження для виробництва м'ясопродуктів.