**Теми лекційних занять з дисципліни «Технологія переробки продукції тваринництва з основами виробничої санітарії»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №  п/п | **Назва теми** | **Кількість годин** |
| **1** | **2** | **3** |
| 1. | **Тема 1.** Вступ | 2 |
| 2. | **Тема 2.** Забійні тварини та фактори, що визначають категорії їх вгодованості | 2 |
| 3. | **Тема 3.** Реалізація худоби та птиці на м’ясопереробні підприємства | 2 |
| 4. | **Тема 5.**  Підготовка тварин та птиці до забою | 2 |
| 5. | **Тема 8.**  Переробка забійних тварин і птиці | 2 |
| 6. | **Тема 9.**  Технологічні схеми переробки туш великої рогатої худоби, дрібної рогатої худоби, свиней | 2 |
| 7. | **Тема 11.**  Товарне оцінювання якості туш тварин та їх сортовий розруб | 2 |
| 8. | **Тема 13.**  Технологія обробки і зберігання продуктів забою худоби | 2 |
| 9. | **Тема 15.**  Способи консервування м’яса | 2 |
| 10. | **Тема 16.** Субпродукти | 2 |
| 11. | **Тема 18.**  Технологічні процеси обробки та консервування кишок | 2 |
| 12. | **Тема 21.** Технологія і гігієна виробництва солоних і копчених м’ясних продуктів, їх зберігання | 2 |
| 13. | **Тема 23.**  Методи та способи варіння м’ясопродуктів і їх охолодження | 2 |
| 14. | **Тема 24.** Технологія і гігієна отримання копчених м’ясопродуктів | 2 |
| 15. | **Тема 25**. Вимоги до якостікопчених м’ясопродуктів | 2 |
| 16. | **Тема 27.** Основи технології та санітарний контроль під час виробництва ковбасних виробів | 2 |
| 17. | **Тема 28.** Технологічні операції ковбасного виробництва | 2 |
| 18. | **Тема 29.** Виробництво варених ковбасних виробів | 2 |
| 19. | **Тема 30.**  Виробництво напівкопчених, варено-копчених, сирокопчених, напівсухих сирокопчених, сиров’ялених ковбас | 2 |
| 20. | **Тема 31.**Технологічні процеси та режими під час термічної обробки ковбасних виробів | 2 |
| 21. | **Тема 32.**  Вимоги до якості та методи контролю за якістю ковбасних виробів | 2 |
| 22. | **Тема 35.** Технологія виробництва та санітарні вимоги під час отримання м’ясних напівфабрикатів та швидкозаморожених готових страв | 2 |
| 23. | **Тема 36.** Технологічні схеми розділення напівтуш для напівфабрикатів | 2 |
| 24. | **Тема 37.**  Технологія виробництва напівфабрикатів у панірувальних сухарях, січених напівфабрикатів, пельменів | 2 |
| 25. | **Тема 38.** Сучасні пакувальні матеріали для напівфабрикатів | 2 |
| 26. | **Тема 39**. Продукти швидкого приготування, м’ясні готові страви | 2 |
| 27. | **Тема 42.** Технологія виробництва та санітарні вимоги під час виробництва м’ясних банкових консервів | 2 |
| 28. | **Тема 43.**  Вимоги до якості консервної тари, види тари | 2 |
| 29. | **Тема 44.** Основні технологічні процеси виробництва м’ясних консервів | 2 |
| 30. | **Тема 45.**  Технологія консервного виробництва | 2 |
| 31. | **Тема 46.**  Санітарний контроль якості м’ясних консервів | 2 |
| 32. | **Тема 48.**  Технологія виробництва та санітарний контроль питного молока, вершків і кисломолочних продуктів | 2 |
| 33. | **Тема 49.**  Вимоги до якості питного молока, його види | 2 |
| 34. | **Тема 50.** Виробництво та пакування питного молока | 2 |
| 35. | **Тема 51.** Молочнокислі продукти | 2 |
| 36. | **Тема 52.** Технологія отримання кислого молока, вершків, йогуртів, ряжанки | 2 |
| 37. | **Тема 53.**  Санітарна оцінка якості молока та кисломолочних продуктів за органолептичними та мікробіологічними показниками | 2 |
| 38. | **Тема 55.** Технологія виробництва вершкового масла та методи санітарного контролю | 2 |
| 39. | **Тема 56.**  Методи виробництва вершкового масла | 2 |
| 40. | **Тема 57**. Методи санітарного контролю вершкового масла, його вадита визначення сорту | 2 |
| 41. | **Тема 58.**  Класифікація, хімічний склад, харчова цінність сирів. Вимоги до сировини | 2 |
| 42. | **Тема 59.**  Технологія виробництва різних типів сирів*.* | 2 |
| 43. | **Тема 60.** Методи оцінки якості сирів | 2 |
| 44. | **Тема 62.**  Основи технології і гігієна переробки птиці та обробки тушок, склад м’яса різних видів | 2 |
| 45. | **Тема 63.** Технологія виробництва та використання супутньої продукції птахівництва | 2 |
| 46. | **Тема 65.**  Основи технології і гігієна переробки кролів та обробки тушок | 2 |
| 47. | **Тема 67.**  Технологія переробки продукції бджільництва | 2 |
| 48. | **Тема 68.**  Технологія переробки риби | 2 |
| 49. | **Тема 70.**  Гігієна праці та охорона навколишнього середовища від забруднення відходами підприємств з переробки продукції тваринництва | 2 |