«ФІЗИКО-ХІМІЧНІ ТА БІОХІМІЧНІ ОСНОВИ ОБРОБКИ СИРОВИНИ У М’ЯСНІЙ ПРОМИСЛОВОСТІ» Факультет харчових технологій та біотехнології, Кафедра технології м’яса, м’ясних та олійно-жирових виробів, Харчові технології, перший (бакалаврський), 2 курс

Сімонова І. І., e-mail: ira.markovuch@gmail.com

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ з/п** | **Тема** | **Анотація** | **Інтернет-ресурс** |
| **ЛЕКЦІЙНИЙ КУРС** |
| **1.** | Біохімічні зміни компонентів м’яса під дією мікроорганізмів. | Перетворення білків, азотистих екстрактивних речовин. Зміни пігментів, перетворення ліпідів, вуглеводів. | <http://elib.hduht.edu.ua/bitstream/123456789/2884/1/2017_%D0%BF%D0%BE%D0%B7.23.pdf> |
| **2.** | Зміни м’яса під час холодильного оброблення. | Характеристика консервації холодом. Фізичні зміни під час заморожування і зберігання. Зміни властивостей м’яса під час розморожування | <http://elib.hduht.edu.ua/bitstream/123456789/2884/1/2017_%D0%BF%D0%BE%D0%B7.23.pdf> |
| **3** | Зміни у м’ясі у процесі соління. | Характеристика процесу, зміна процесу автолізу, утворення специфічного забарвлення, смаку, аромату  | <http://elib.hduht.edu.ua/bitstream/123456789/2884/1/2017_%D0%BF%D0%BE%D0%B7.23.pdf> |
| **4** | Зміни м’яса в процесі копчення | Характеристика способів та процесу, склад коптильного диму, зміни властивостей м’яса під час копчення. | <http://elib.hduht.edu.ua/bitstream/123456789/2884/1/2017_%D0%BF%D0%BE%D0%B7.23.pdf> |
| **5** | Зміни м’яса під час теплової обробки. | Мета та способи. Фізико-хімічні зміни м’яса під час теплової обробки. Особливості різних видів нагріву. | <http://elib.hduht.edu.ua/bitstream/123456789/2884/1/2017_%D0%BF%D0%BE%D0%B7.23.pdf> |
| **6** | Зміни м’яса і м’ясопродуктів під час сушіння. | Особливості та способи сушіння. | <http://elib.hduht.edu.ua/bitstream/123456789/2884/1/2017_%D0%BF%D0%BE%D0%B7.23.pdf> |
| САМОСТІЙНА РОБОТА |
| **1.** | Характеристика процесу дозрівання м’яса. | Характеристика глибокого автолізу.Специфіка автолітичних змін в м’ясі з ознаками PSE.Специфіка автолітичних змін в м’ясі з ознаками DFD. | <http://elib.hduht.edu.ua/bitstream/123456789/2884/1/2017_%D0%BF%D0%BE%D0%B7.23.pdf> |
| **2** | Процеси, що відбуваються в м’ясі при охолодженні.  | Способи,технологія і техніка охолодження м’яса і м’яних продуктів. | <http://elib.hduht.edu.ua/bitstream/123456789/2884/1/2017_%D0%BF%D0%BE%D0%B7.23.pdf> |
| **3** | Температурні режими і техніка підморожування м’яса і м’ясних продуктів.. | Технологія і техніка заморожування м’яса.Зберігання заморожених продуктів. Режими, тривалість | <http://elib.hduht.edu.ua/bitstream/123456789/2884/1/2017_%D0%BF%D0%BE%D0%B7.23.pdf> |

«ХІМІЯ ТА ФІЗИКА М’ЯСА ТА М’ЯСНИХ ПРОДУКТІВ», Факультет харчових технологій та біотехнології, Кафедра технології м’яса, м’ясних та олійно-жирових виробів, Харчові технології, перший (бакалаврський), 1 курс (скорочений термін навчання)

Сімонова І. І., e-mail: ira.markovuch@gmail.com

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ з/п** | **Тема** | **Анотація** | **Інтернет-ресурс** |
| **ЛЕКЦІЙНИЙ КУРС** |
| **1.** | Зміни м’яса під час холодильного оброблення. | Характеристика консервації холодом. Фізичні зміни під час заморожування і зберігання. Зміни властивостей м’яса під час розморожування | <http://elib.hduht.edu.ua/bitstream/123456789/2884/1/2017_%D0%BF%D0%BE%D0%B7.23.pdf> |
| **2.** | Зміни м’яса під час теплової обробки.  | Мета та способи. Фізико-хімічні зміни м’яса під час теплової обробки. Особливості різних видів нагріву. | <http://elib.hduht.edu.ua/bitstream/123456789/2884/1/2017_%D0%BF%D0%BE%D0%B7.23.pdf> |
| **3** | Структурно-механічні властивості м’яса і м’ясопродуктів.  | Характеристика, типи структур, реологічні властивості. | <http://elib.hduht.edu.ua/bitstream/123456789/2884/1/2017_%D0%BF%D0%BE%D0%B7.23.pdf> |
| **4** | Фізичні властивості м’яса і м’ясопродуктів. | Теплофізичні властивості м’яса і м’ясопродуктів, електрофізичні властивості м’яса і м’ясопродуктів, оптичні властивості м’яса і м’ясопродуктів. | <http://elib.hduht.edu.ua/bitstream/123456789/2884/1/2017_%D0%BF%D0%BE%D0%B7.23.pdf> |
| САМОСТІЙНА РОБОТА |
| **1.** | Характеристика процесу дозрівання м’яса. | Характеристика глибокого автолізу.Специфіка автолітичних змін в м’ясі з ознаками PSE.Специфіка автолітичних змін в м’ясі з ознаками DFD. | <http://elib.hduht.edu.ua/bitstream/123456789/2884/1/2017_%D0%BF%D0%BE%D0%B7.23.pdf> |
| **2** | Процеси, що відбуваються в м’ясі при охолодженні.  | Способи,технологія і техніка охолодження м’яса і м’яних продуктів. | <http://elib.hduht.edu.ua/bitstream/123456789/2884/1/2017_%D0%BF%D0%BE%D0%B7.23.pdf> |
| **3** | Температурні режими і техніка підморожування м’яса і м’ясних продуктів.. | Технологія і техніка заморожування м’яса.Зберігання заморожених продуктів. Режими, тривалість | <http://elib.hduht.edu.ua/bitstream/123456789/2884/1/2017_%D0%BF%D0%BE%D0%B7.23.pdf> |

«ОСНОВИ ВИРОБНИЦТВА ПРОДУКТІВ ОЗДОРОВЧОГО ПРИЗНАЧЕННЯ», Факультет харчових технологій та біотехнології, Кафедра технології м’яса, м’ясних та олійно-жирових виробів, Харчові технології, перший (бакалаврський), 2 курс (скорочений термін навчання)

Сімонова І. І., e-mail: ira.markovuch@gmail.com

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ з/п** | **Тема** | **Анотація** | **Інтернет-ресурс** |
| **ЛЕКЦІЙНИЙ КУРС** |
| **1.** | М’ясні продукти оздоровчого (функціонального) Призначення. | Види м’яса та їхня харчова цінність. Використання субпродуктів у м’ясній промисловості. Функціональні інгредієнти, що використовують для збагачення м’ясних виробів. | <http://elib.hduht.edu.ua/bitstream/123456789/314/1/%D0%BE%D0%BF%D1%80%D0%BE%D1%80%D0%BD.%D0%BA%D0%BE%D0%BD%D1%81.%20%D1%84%D1%83%D0%BD%D0%BA%D1%86.%20%D1%83%D0%BA%D1%80_3.%D0%BD%D0%BE%D0%B2_1%2B.pdf> |
| **2.** | Технологія жирових продуктів оздоровчого призначення. | Нові напрямки у створенні жирових продуктів оздоровчого призначення. Технологічні аспекти розроблення функціональних жирових продуктів. Асортимент функціональних жирових продуктів. Купажування рослинних олій. Емульсійні жирові продукти. | [http://elib.hduht.edu.ua/bitstream/123456789/1097/1/%d0%9d%d0%b0%d0%b2%d1%87.%20%d0%bf%d0%be%d1%81%d1%96%d0%b1\_%d0%a4%d1%83%d0%bd%d0%ba%d1%86%d0%b8%d0%be%d0%bd%d0%b0%d0%bb%d1%8c%d0%bd%d1%96\_2015.pdf](http://elib.hduht.edu.ua/bitstream/123456789/1097/1/%D0%9D%D0%B0%D0%B2%D1%87.%20%D0%BF%D0%BE%D1%81%D1%96%D0%B1_%D0%A4%D1%83%D0%BD%D0%BA%D1%86%D0%B8%D0%BE%D0%BD%D0%B0%D0%BB%D1%8C%D0%BD%D1%96_2015.pdf) |
| САМОСТІЙНА РОБОТА |
| **1.** | Технологія жирових продуктів оздоровчого призначення**.** | Вивчення технологічних аспектів розроблення функціональних жирових продуктів. | [http://elib.hduht.edu.ua/bitstream/123456789/1097/1/%d0%9d%d0%b0%d0%b2%d1%87.%20%d0%bf%d0%be%d1%81%d1%96%d0%b1\_%d0%a4%d1%83%d0%bd%d0%ba%d1%86%d0%b8%d0%be%d0%bd%d0%b0%d0%bb%d1%8c%d0%bd%d1%96\_2015.pdf](http://elib.hduht.edu.ua/bitstream/123456789/1097/1/%D0%9D%D0%B0%D0%B2%D1%87.%20%D0%BF%D0%BE%D1%81%D1%96%D0%B1_%D0%A4%D1%83%D0%BD%D0%BA%D1%86%D0%B8%D0%BE%D0%BD%D0%B0%D0%BB%D1%8C%D0%BD%D1%96_2015.pdf) |