**«ТЕХНОЛОГІЯ ПТИЦІ», ФАКУЛЬТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ ТА БІОТЕХНОЛОГІЇ, КАФЕДРА ТЕХНОЛОГІЇ М’ЯСА, М’ЯСНИХ ТА ОЛІЙНО-ЖИРОВИХ ВИРОБІВ, ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ,**

**БАКАЛАВР, 4 КУРС**

ГАЛУХ Богдан Іванович, e-mail: b.halukh@gmail.com

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ з/п** | **Тема** | **Анотація** | **Інтернет-ресурс** |
| **ЛЕКЦІЙНИЙ КУРС** | | | |
| 1 | Тема 3. **Технологія виробництва ковбасних виробів із м’яса птиці** | 1. Обґрунтування технології виробництва. 2. Особливості технології виробництва ковбасних виробів з м’яса птиці. | <https://drive.google.com/file/d/1-M4eWCS_MIIl9a2SCA_7pAA1O9Fsc6gz/view?usp=sharing> |
| **2** | **Тема 4. Технологія м’ясних напівфабрикатів з м’яса птиці.** | 1. Виробництво напівфабрикатів з м’яса птиці – натуральні напівфабрикати, паніровані, натуральні напівфабрикати з м’яса птиці. 2. Виробництво продуктів швидкого приготування з м’яса птиці. | <https://drive.google.com/file/d/148757WEpXt1Xv0wjunga3JyxaOI0aGPj/view?usp=sharing> |
| **3** | **Тема 5. Технологія консервів з м’яса птиці.** | 1. Обґрунтування технології виробництва. 2. Особливості технології виробництва консервів з м’яса птиці. | <https://drive.google.com/file/d/1IE8GFtYqd-S2OPihv3BO35uzQY03KoGg/view?usp=sharing> |
| **4** | Тема 6. **Технологія вторинних продуктів і їх раціональне використання.** | 1. Переро-пухові властивості та сучасні підходи до їх раціонального використання. 2. Первинна обробка і використання перо-пухової сировини. 3. Раціональне використання продуктів переробки птиці. | <https://drive.google.com/file/d/1u8quSfwd4Lslv7nmgvigvM3_JrkxiUgA/view?usp=sharing> |
| **САМОСТІЙНА РОБОТА** | | | |
| **1** | Технологія виробництва ковбасних виробів, м’ясних напівфабрикатів, консервів та технічної продукції. | Видові особливості м’яса птиці. Вплив віку, статі вгодованості.  Технологія забою і обробки птиці.  Виготовлення і дослідження варених ковбасних виробів з використанням м'яса птиці механічного обвалювання. | <https://drive.google.com/file/d/1u8quSfwd4Lslv7nmgvigvM3_JrkxiUgA/view?usp=sharing> |
| **2** | Технологія виробництва ковбасних виробів, м’ясних напівфабрикатів, консервів та технічної продукції. | Оцінка якості натуральних напівфабрикатів з м’яса птиці. Вивчення сортової розробки тушок птиці. Контроль розмірів і однорідності порцій. | <https://drive.google.com/file/d/148757WEpXt1Xv0wjunga3JyxaOI0aGPj/view?usp=sharing>  <https://drive.google.com/file/d/1u8quSfwd4Lslv7nmgvigvM3_JrkxiUgA/view?usp=sharing> |