

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**  
**ХАРКІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**  
**ХАРЧУВАННЯ ТА ТОРГІВЛІ**

**МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ ДО ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТЬ**  
з дисципліни **“ВСТУП ДО ФАХУ”**

для студентів напрямку підготовки 0917 “Харчова технологія та інженерія”  
освітньо-кваліфікаційного рівня підготовки бакалавр  
професійного спрямування “Технологія зберігання,  
консервування та переробки м’яса”

Харків 2006

Методичні вказівки до практичних занять з дисципліни «Вступ до фаху» розроблено згідно робочої програми, яку затверджено проректором з навчальної роботи професором Янчевою Л.М.

Обговорено та схвалено на засіданні кафедри технології м'яса, протокол № 6 від 26.12.2005 р

Рекомендовано науково-методичною комісією інженерно-технологічного факультету, протокол № 3 від 25.01.2006 р.

Рецензент: д.т.н., професор Пивоваров П.П.

## ЗМІСТ

	Стор
Вступ	4
1. Практичне заняття №1 “Загальні питання навчання у вищому навчальному закладі”	5
2. Практичне заняття №2 “Основи технології галузі”	10
3. Практичне заняття №3 “Загальні відомості про сировину та готову продукцію”	14
Перелік питань до заліку	18
Додаток А Терміни та визначення згідно НД	21

## ВСТУП

Дисципліна “Вступ до фаху” базується на знаннях загальної середньої освіти.

**Метою** вивчення дисципліни “Вступ до фаху” є ознайомлення студентів з майбутньою спеціальністю та з організацією навчально-виховного процесу у вищих навчальних закладах України.

У державній програмі розвитку агропромислового комплексу України особливе місце надається стабілізації та подальшому розвитку м'ясопереробної галузі. З метою вирішення цієї задачі необхідно підготувати та сформувати таких спеціалістів для м'ясної галузі, які б в подальшому змогли самостійно вирішувати питання технологічного, технічного та економічного напрямків. Тому, **предметом** вивчення дисципліни є розглядання загальних принципів підготовки фахівців для підприємств м'ясопереробної галузі.

Виконання практичних робіт дозволить сформувати у студентів уяву щодо загальних питань навчання у вищому навчальному закладі та підготовки майбутніх фахівців з технології зберігання, консервування та переробки м'яса.

На практичних заняттях студенти повинні закріпити знання, що було отримано на лекціях, здобути навички самостійного мислення щодо майбутньої спеціальності.

Перелік питань до самоперевірки, які включено до практичних робіт, допоможуть студентам опанувати та засвоїти матеріал лекційного курсу.

До кожної теми (практичного заняття) додається перелік літератури, робота з якою дозволить більш глибоко та повно зрозуміти та вивчити наданий матеріал.

У додатку А подано терміни та визначення, якими повинен володіти студент після вивчення курсу.

## **ПРАКТИЧНА РОБОТА №1**

### **“Загальні питання навчання у вищому навчальному закладі”**

#### ***Мета роботи:***

- ознайомитися з загальною характеристикою ХДУХТ;
- розглянути стандарти вищої освіти;
- визначити особливості вищої освіти в Україні.

#### ***Основні завдання практичного заняття:***

- закріпити знання, що набуті студентами на лекціях та під час самостійного вивчення теоретичного матеріалу;
- оволодіти практичними навичками та вміннями роботи із законодавчою документацією.

#### ***Матеріально-технічне забезпечення:***

- експонати музейного фонду університету;
- державні (Закон України “Про освіту”, Закон України “Про вищу освіту”) та галузеві (освітньо-професійні програми, освітньо-кваліфікаційні характеристики, навчальні плани бакалавра та спеціаліста за спеціальністю «Технологія зберігання, консервування та переробки м’яса» напряму підготовки 0917 “Харчова технологія та інженерія”) нормативні документи.

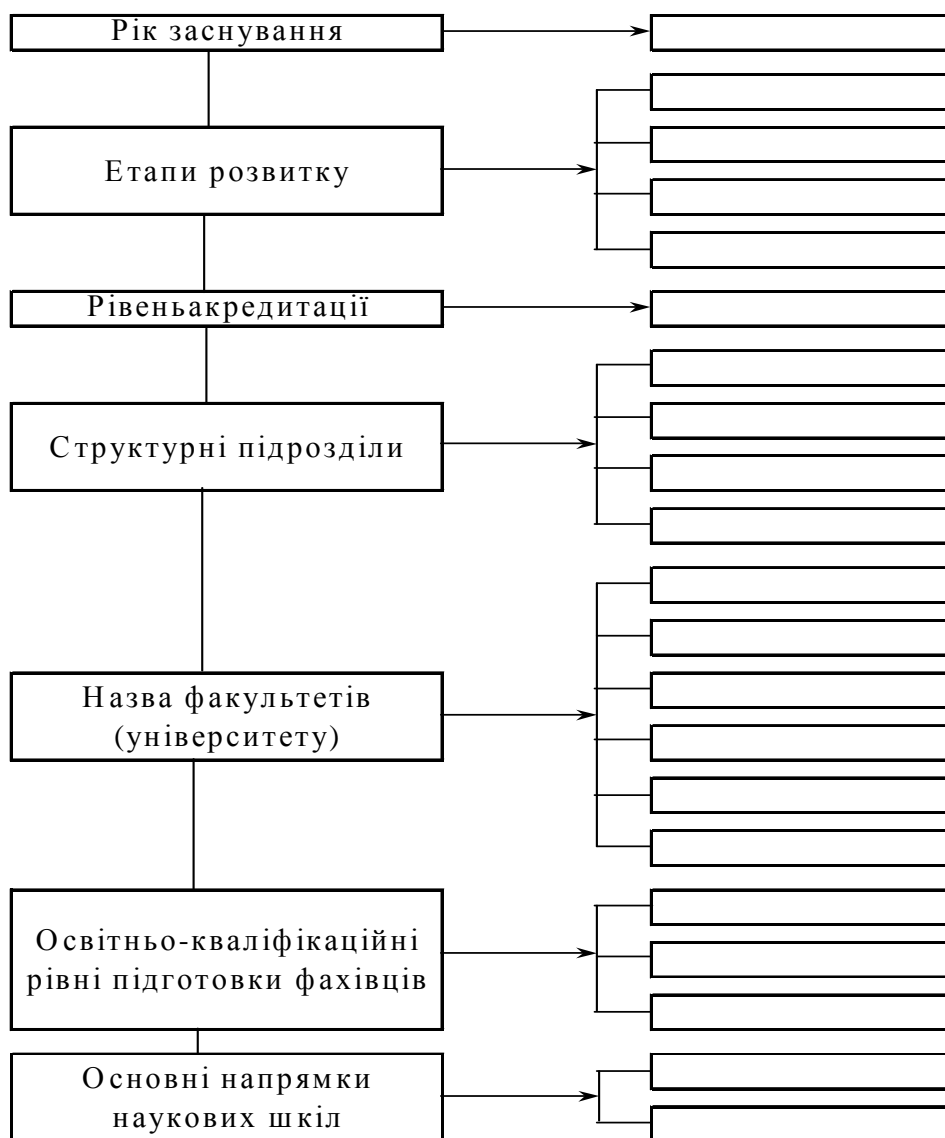
### **Зміст роботи**

1. Ознайомитися з музеєм університету, прослухавши обзору інформаційну лекцію.

Звернути увагу на:

- історію створення навчального закладу;
- склад структурних підрозділів;
- назву та основну характеристику факультетів;
- рівень підготовки фахівців, тощо.

Основні дані про університет надати у вигляді блок-схеми.



2. Ознайомитися з загальними положеннями законів України “Про освіту”, “Про вищу освіту”, з освітньо-професійними програмами (ОПП) та освітньо-кваліфікаційними характеристиками (ОКХ) підготовки бакалавра, спеціаліста за фахом.

Розглянути структуру перелічених нормативних документів та основні положення законів. Дані занести до таблиці 1.

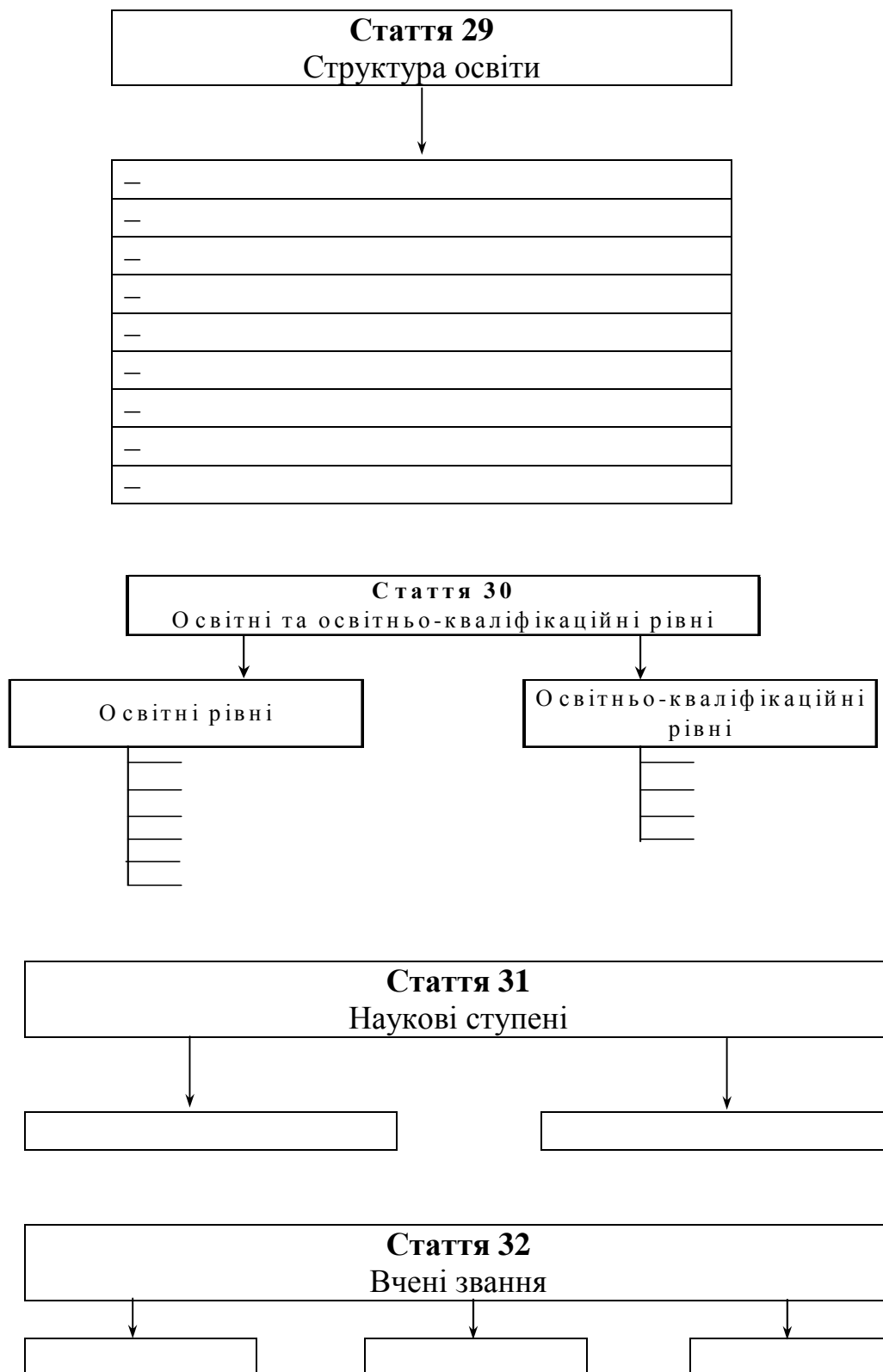
Таблиця 1 – Характеристика нормативної бази

Назва документу	Структура документу
1	2

Дати визначення терміну “освіта” та відзначити її характеристику та основну мету.

Розглянути розділ 2 закону “Про освіту” “Системи освіти” та надати характеристику статей 29, 30, 31, 32.

Роботу оформити у вигляді схем.



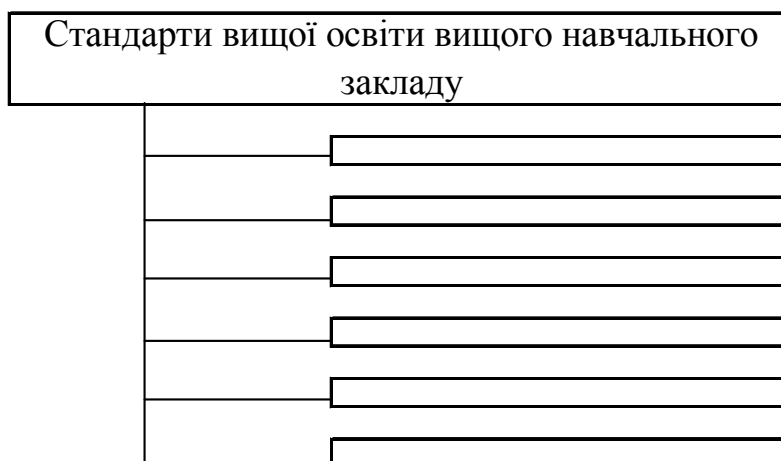
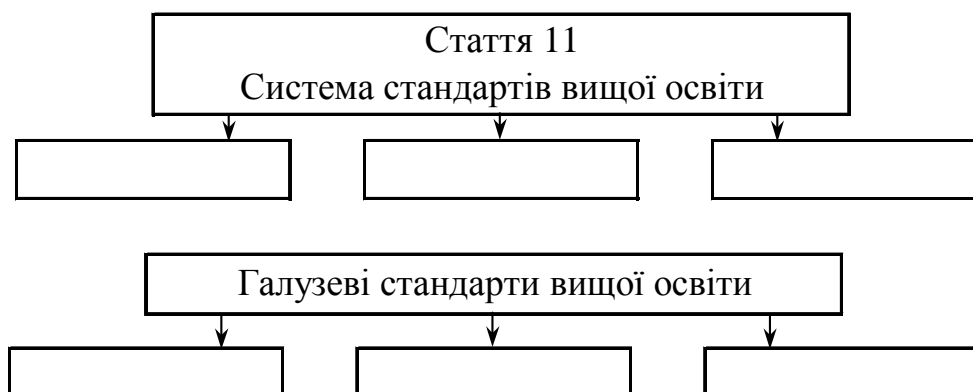
Ознайомитися з основними положеннями закону “Про вищу освіту”.  
Надати характеристику статті 7. Роботу оформити у вигляді блок-схеми.



Визначити систему стандартів вищої освіти (стаття 11). Результати оформити у вигляді блок схеми.



Розглянути складові системи стандартів і надати структурну характеристику у вигляді блок-схем.





Розглянути галузеві стандарти вищої освіти:

- освітньо-кваліфікаційні характеристики (ОКХ) бакалавра та спеціаліста за напрямом підготовки 0917 “Харчова технологія та інженерія” за спеціальністю «Технологія зберігання, консервування та переробки м’яса»

- освітньо-професійні програми підготовки (ОПП) бакалавра та спеціаліста за напрямом підготовки 0917 “Харчова технологія та інженерія” за спеціальністю «Технологія зберігання, консервування та переробки м’яса».

Визначити основні положення нормативних документів та надати скорочену характеристику галузевих стандартів.

Зробити **висновки** по роботі, у яких зазначити:

- складові державного та галузевих стандартів вищої освіти, необхідних для ознайомлення з особливостями системи вищої освіти в Україні;

- характеристику стандартів вищої освіти ХДУХТ.

### **Питання для самоперевірки**

1. Дати визначення терміну “освіта”.
2. Що є метою освіти?
3. Надати характеристику та структуру системи освіти.
4. Навести структуру освіти в Україні.
5. Розкрити основні принципи державної політики у галузі вищої освіти.
6. Надати характеристику законодавчої бази України щодо вищої освіти.
7. Навести структуру вищої освіти в Україні.
8. Охарактеризувати освітні рівні вищої освіти.
9. Охарактеризувати освітньо-кваліфікаційні рівні вищої освіти.
10. Навести види документів, що засвідчують здобуття особою вищої освіти.
11. Розкрити систему стандартів вищої освіти.
12. Визначити рівні акредитації вищих навчальних закладів.
13. Перелічити та надати характеристику типів ВНЗ.
14. В чому полягає організація навчально-виробничого процесу.
15. Визначити поняття наукового ступеня та вченого звання.
16. ОКХ. Характеристика нормативного документу, його структура, мета та основні положення.
17. ОПП. Характеристика нормативного документу, його структура, мета та основні положення.

### **Список рекомендованої літератури та законодавчих матеріалів**

1. Електронний підручник з дисципліни “Вступ до фаху” для студентів спеціальності 7.091707 «Технологія зберігання, консервування та переробки м’яса».
2. “Закон України про освіту” станом на 01.04.2002 р. // ІПЦ “Ксилон”. – 2002.

3. “Закон України про вищу освіту” станом на 01.04.2002 р. // ПЦ “Ксилон”. – 2002.

4. Освітньо-професійна програма бакалавра за спеціальністю 6.091707 «Технологія зберігання, консервування та переробки м’яса» з напрямку підготовки 0917 “Харчова технологія та інженерія”

5. Освітньо-професійна програма спеціаліста за спеціальністю 7.091707 «Технологія зберігання, консервування та переробки м’яса» з напрямку підготовки 0917 “Харчова технологія та інженерія”

6. Освітньо-кваліфікаційна характеристика бакалавра за спеціальністю 6.091707 «Технологія зберігання, консервування та переробки м’яса» з напрямку підготовки 0917 “Харчова технологія та інженерія”

7. Освітньо-кваліфікаційна характеристика спеціаліста за спеціальністю 7.091707 «Технологія зберігання, консервування та переробки м’яса» з напрямку підготовки 0917 “Харчова технологія та інженерія”

8. Концепція освітньої діяльності Харківського державного університету харчування та торгівлі (зі змінами та доповненнями) харчування / Харків: ХДУХТ. – 2004. – 50 с.

## ПРАКТИЧНА РОБОТА № 2

### Основи технології м’яса

**Мета заняття:** ознайомитися з основами технології м’яса, типами підприємств м’ясної галузі, основними методами та принципами безвідходної переробки м’ясної сировини та нормативною документацією, що регламентує технологічний процес.

#### **Основні завдання практичного заняття:**

- закріпити знання щодо основних типів підприємств м’ясопереробної галузі;
- оволодіти навичками та вміннями складання основних принципових схем переробки м’ясної сировини;
- набути навички роботи з нормативною документацією.

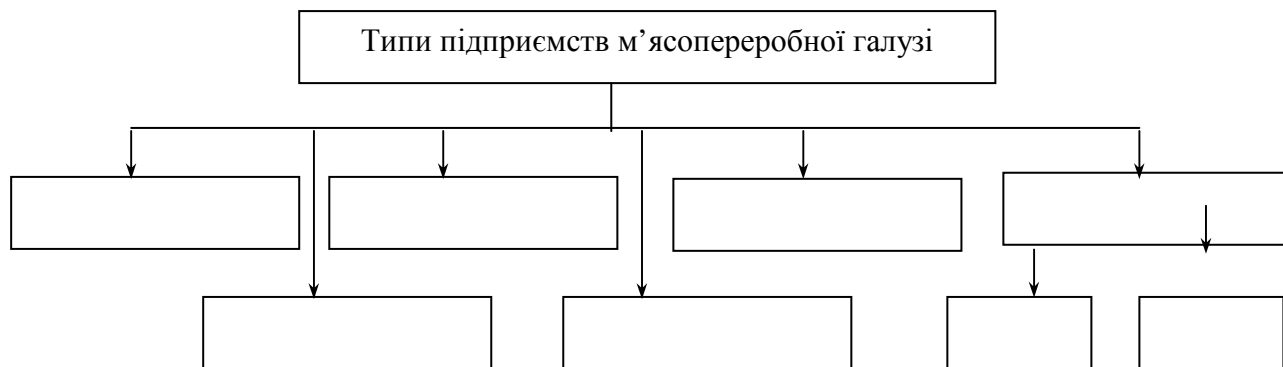
#### **Матеріально-технічне забезпечення:**

- учбовий фільм за тематикою, що вивчається на практичному занятті;
- нормативна документація, що використовується на підприємствах м’ясопереробної галузі.

### Зміст роботи

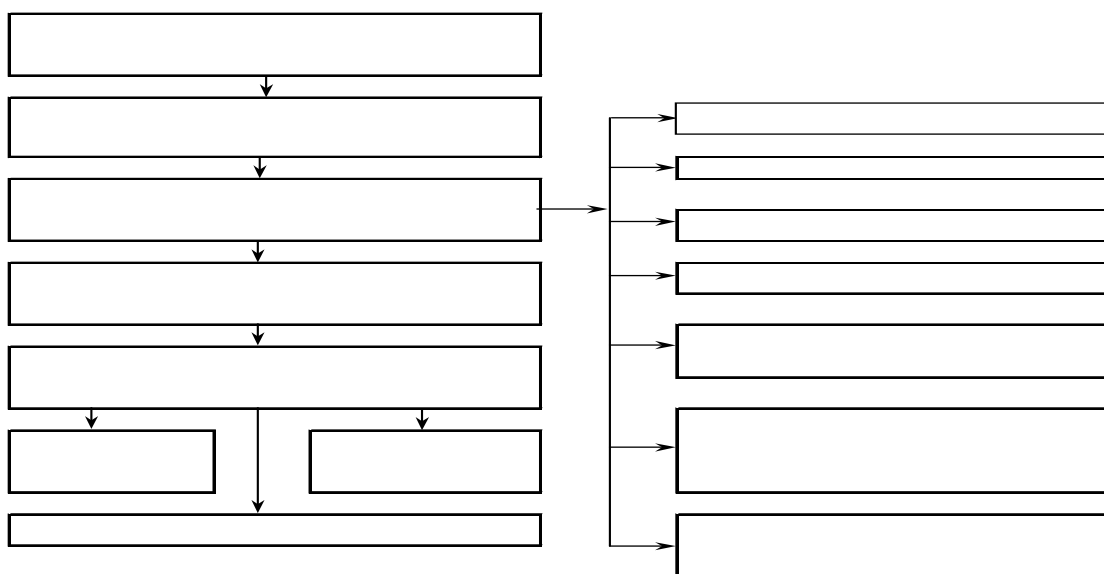
1. Ознайомитися з учбовим фільмом. Скласти принципову схему переробки худоби (вид визначає викладач).

2. Визначити типи підприємств м’ясопереробної галузі. Роботу оформити у вигляді схеми.

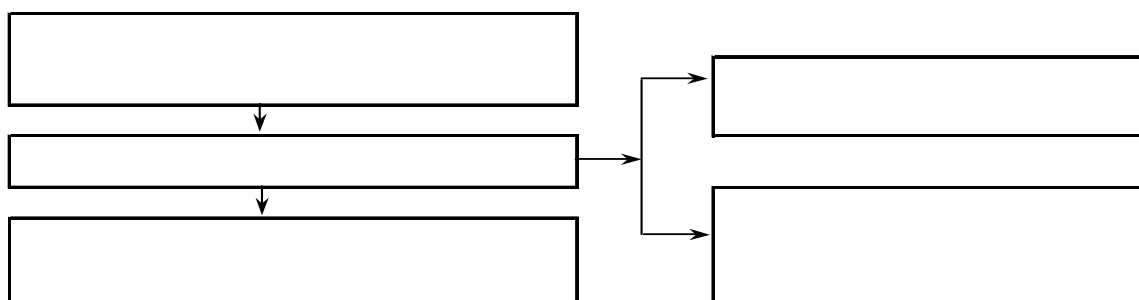


3. Скласти структуру м'ясопереробного та птицепереробного підприємств. Роботу оформити у вигляді схем.

Структура м'ясопереробного підприємства



Структура птицекомбінату



4. Визначити основну мету та призначення організації складського господарства. Надати загальну характеристику складської групи приміщень та класифікацію за сукупними ознаками.



5. Визначити асортимент продукції комплексної переробки худоби. Результати роботи оформити у вигляді блок-схеми.



6. Розробити принципові схеми переробки м'ясної сировини та птиці з урахуванням вимог раціональної (комплексної) переробки сировини.

7. Ознайомитися з нормативною документацією.

Охарактеризувати сутність державних, галузевих стандартів та технічних умов.

Вказати нормативний документ, який характеризує рецептурний склад та вимоги до проведення технологічного процесу виготовлення продукції та ознайомитися з його структурою.

Надати характеристику нормативної документації за наступними класифікаційними ознаками:

- вид стандарту;
- показники, що регламентує нормативний документ;
- структура стандарту.

Зробити *висновки* по роботі, в яких зазначити:

- основні типи підприємств м'ясопереробної галузі та їх характеристики;
- асортимент продукції переробки м'ясної сировини;
- основні види нормативних документів, що регламентують технологічний процес виробництва продукції галузі.

### **Питання для самоперевірки**

1. Надати визначення терміну “технологія м'яса” та основні задачі сучасної технології.

2. Визначити типи підприємств м'ясної галузі та надати їх характеристику.

3. Надати визначення, характеристику та структуру м'ясокомбінату.

4. Надати визначення, характеристику та структуру птицекомбінату.

5. Сформулювати основне призначення та мету функціонування складського господарства.

6. Розкрити класифікацію складських приміщень.

7. Надати характеристику раціональної переробки худоби.

8. Визначити основні шляхи формування асортименту продукції переробки м'ясної сировини.

9. Скласти принципову схему переробки худоби.

10. Скласти принципову схему переробки птиці.

11. Охарактеризувати нормативну документацію, що регламентує технологічний процес виробництва м'ясопродуктів.

### **Список рекомендованої літератури**

1. Електронний підручник з дисципліни “Вступ до фаху” для студентів спеціальності 7.091707 «Технологія зберігання, консервування та переробки м'яса».

2. Рогов И.А., Забашта А.Г., Казюлин Г.П. Общая технология мяса и мясопродуктов. – М.: Колос, 2000. – 367 с.

## ПРАКТИЧНА РОБОТА № 3

### Загальні відомості про сировину та готову продукцію

#### **Мета заняття:**

- ознайомитися з характеристикою, класифікацією та властивостями основної і допоміжної сировини;
- вивчити асортимент та характеристику м'ясопродуктів та яйцепродуктів;
- ознайомитися з основними термінами та визначеннями м'ясопереробної галузі.

#### **Основні завдання практичного заняття:**

- закріпити знання, отримані на лекціях щодо асортименту м'ясопродуктів;
- набути навичок складання класифікаційних блок-схем асортименту м'ясної продукції за сукупними ознаками.

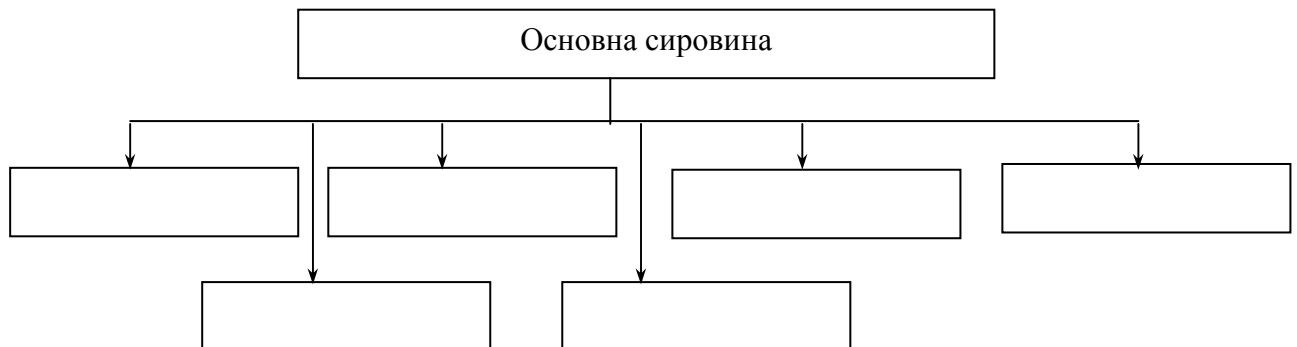
#### **Матеріально-технічне забезпечення:**

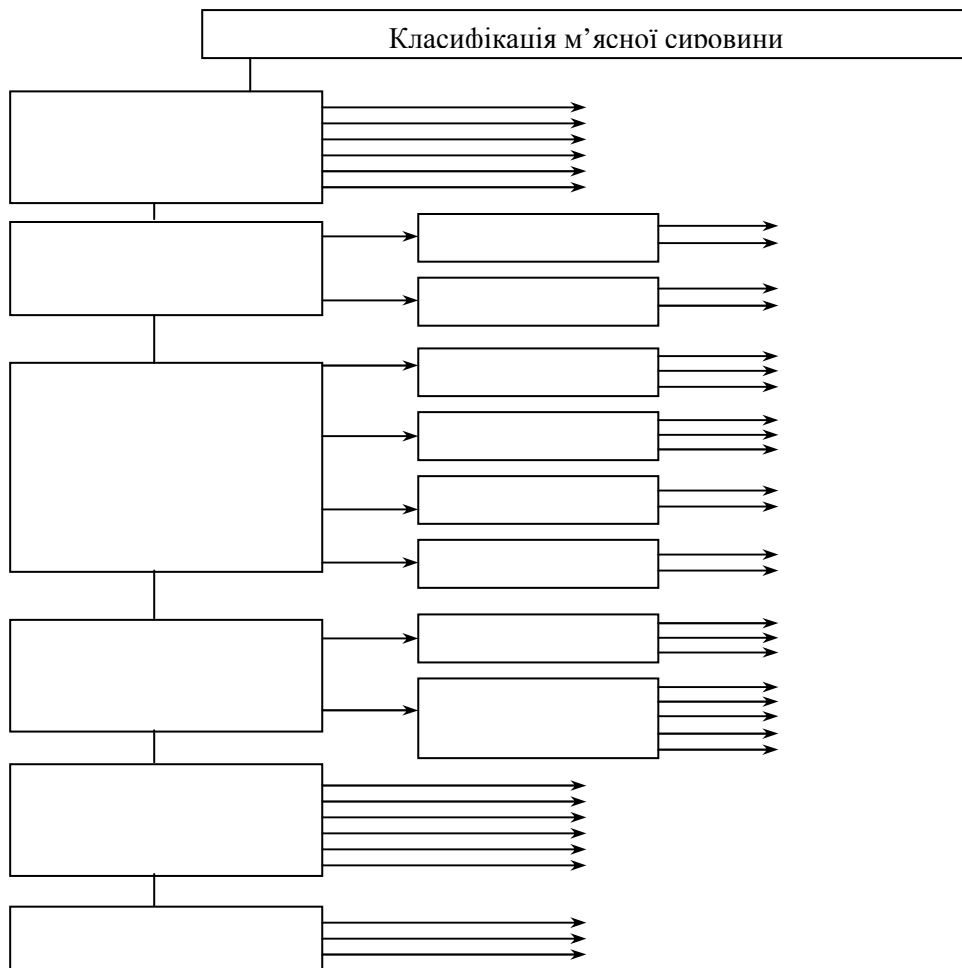
- учбовий фільм за тематикою, що вивчається на практичному занятті;
- нормативна документація, що використовується на підприємствах м'ясопереробної галузі.

### Зміст роботи

1. Ознайомитися з основною термінологією згідно НД. Надати визначення основних термінів м'ясопереробної галузі (Додаток А). Дані занести до таблиці 1.

2. Визначити основну сировину, що використовується для виробництва продукції м'ясопереробної галузі та навести її класифікацію. Результати занести до блок-схеми.





3. Надати визначення терміну “субпродукти”. Визначити класифікацію субпродуктів за сукупними ознаками. Данні оформити у вигляді блок-схеми.



4. Розкрити суть терміну «допоміжна сировина». Надати класифікацію та асортимент допоміжної сировини, що використовується при виробництві м'ясопродуктів. Дані занести до таблиці 2.

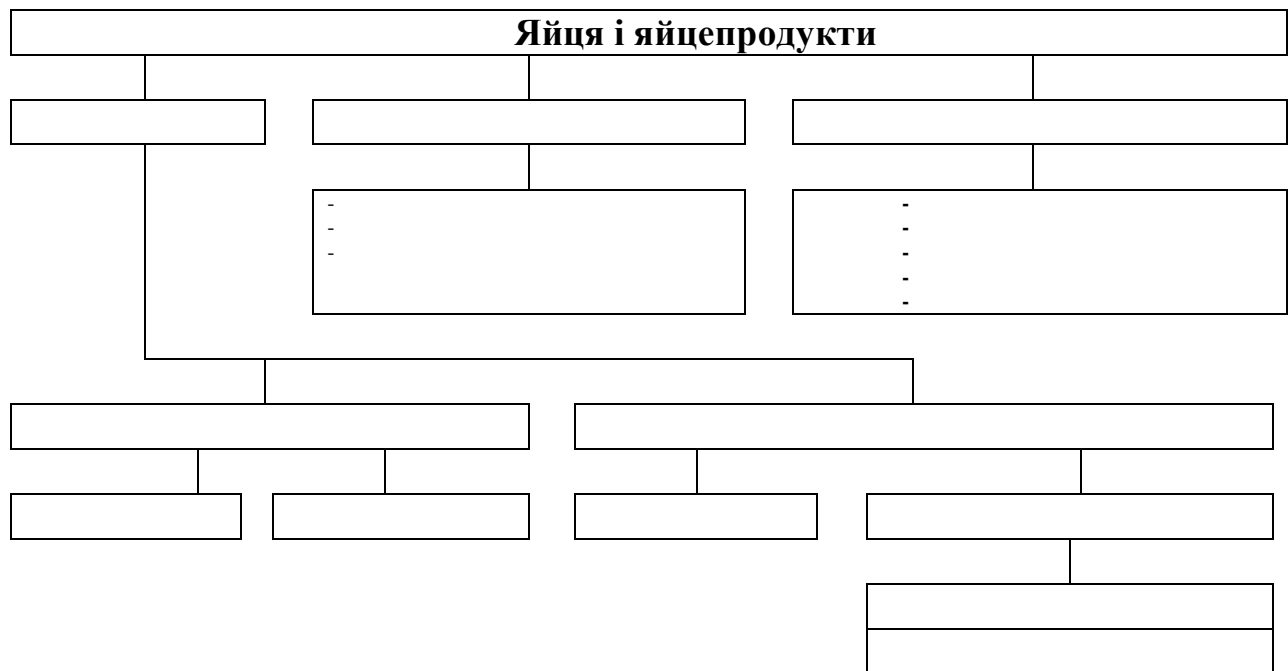
Таблиця 2 – Характеристика допоміжної сировини

Вид допоміжної сировини	Асортимент

5. Розглянути асортимент м'ясопродуктів та визначити основні шляхи його формування. Надати класифікацію та визначити особливості кожної з груп м'ясопродуктів:

- напівфабрикати;
- продукти з яловичини, свинини та баранини;
- ковбасні вироби;
- консерви.

6. Визначити асортимент та надати характеристику яйце продуктів. Дані занести до блок-схеми.



Зробити **висновки** по роботі, в яких розкрити:

- основні класифікаційні ознаки м'ясної сировини;
- суть раціональної переробки м'ясної сировини з точки зору безвідходних технологій;
- основні напрямки формування асортименту м'ясної та яєчної продукції в сучасних умовах.

### Питання для самоперевірки

1. Надати характеристику основної сировини для виробництва м'ясопродуктів.
2. Визначити класифікацію м'ясної сировини.
3. Надати характеристику та класифікацію субпродуктів.
4. Надати характеристику та класифікація допоміжної сировини.
5. Розкрити загальну характеристику ковбасних виробів.
6. Надати характеристику та класифікація продуктів з яловичини, свинини та баранини.



7. Надати характеристику та класифікацію напівфабрикатів з яловичини, свинини та баранини.
8. Надати характеристику та класифікацію баночних консервів.
9. Надати характеристику та класифікацію яйцепродуктів.

### **Список рекомендованої літератури**

1. Електронний підручник з дисципліни “Вступ до фаху” для студентів спеціальності 7.091707 «Технологія зберігання, консервування та переробки м’яса».

2. Рогов И.А., Забашта А.Г., Казюлин Г.П. Общая технология мяса и мясопродуктов. – М.: Колос, 2000. – 367 с.

## Перелік питань для заліку

Номер варіанту	Перелік питань для підсумкового заліку
1	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Дати визначення терміну освіта.</li> <li>2. Дати визначення поняття технології переробки м'яса.</li> <li>3. Охарактеризувати основну сировину, яку використовують для виробництва м'ясопродуктів.</li> <li>4. Надати визначення терміну “партія худоби”.</li> </ol>
2	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Сформулювати основну мету освіти.</li> <li>2. Визначити основні задачі сучасної технології переробки м'яса.</li> <li>3. Визначити основні класифікаційні ознаки м'ясної сировини.</li> <li>4. Надати визначення терміну “забій худоби”.</li> </ol>
3	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Охарактеризувати основні заклади, з яких складається система освіти.</li> <li>2. Надати характеристику м'ясокомбінату та птицефабрики.</li> <li>3. Визначити класифікацію м'ясної сировини за видом.</li> <li>4. Надати визначення терміну “розділ туш”.</li> </ol>
4	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Навести структуру освіти в Україні.</li> <li>2. Визначити структуру м'ясопереробного заводу.</li> <li>3. Надати класифікацію м'ясної сировини за статтю.</li> <li>4. Надати визначення терміну “туша”.</li> </ol>
5	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Визначити основні принципи вищої освіти.</li> <li>2. Охарактеризувати птицекомбінат та його структуру.</li> <li>3. Надати класифікацію м'ясної сировини за віком.</li> <li>4. Надати визначення терміну “напівтуша”.</li> </ol>
6	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Надати характеристику законодавчої бази України щодо освіти.</li> <li>2. Надати характеристику та класифікацію забійних пунктів.</li> <li>3. Надати класифікацію м'ясної сировини за вгодованністю.</li> <li>4. Надати визначення терміну “чверть туші”.</li> </ol>
7	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Навести структуру вищої освіти в Україні.</li> <li>2. Визначити основне призначення та мету функціонування складського господарства.</li> <li>3. Надати класифікацію м'ясної сировини за термічним станом.</li> <li>4. Надати визначення терміну “жир-сирець”.</li> </ol>
8	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Надати характеристику освітніх рівнів вищої освіти.</li> <li>2. Визначити класифікацію складських приміщень.</li> <li>3. Субпродукти. Надати характеристику та класифікацію.</li> <li>4. Надати визначення терміну “м'ясні напівфабрикати”.</li> </ol>
9	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Надати характеристику освітньо-кваліфікаційних рівнів вищої освіти.</li> <li>2. Надати характеристику раціональної переробки м'ясної сировини.</li> <li>3. Надати характеристику та класифікацію допоміжної сировини,</li> </ol>

	що використовують при виробництві м'ясопродуктів. 4. Надати визначення терміну “крупнокускові м'ясні напівфабрикати”.
10	1. Визначити види документів, що засвідчують здобуття особою вищої освіти. 2. Визначити шляхи формування асортименту продукції переробки м'ясної сировини. 3. Ковбасні вироби. Надати характеристику варених ковбас. 4. Надати визначення терміну “дрібнокускові м'ясні напівфабрикати”.
11	1. Надати характеристику стандартів вищої освіти. 2. Надати характеристику харчової продукції переробки м'ясної сировини. 3. Ковбасні вироби. Надати характеристику копчених ковбас. 4. Надати визначення терміну “порціонні м'ясні напівфабрикати”.
12	1. Визначити основні рівні акредитації вищих навчальних закладів. 2. Надати характеристику технічної продукції переробки м'ясної сировини. 3. Ковбасні вироби. Надати характеристику ліверних ковбас. 4. Надати визначення терміну “паніровані м'ясні напівфабрикати”.
13	1. Визначити типи ВНЗ. 2. Надати характеристику лікувальної та спеціальної продукції переробки м'ясної сировини. 3. Надати характеристику та класифікацію продуктів з яловичини, свинини та баранини. 4. Надати визначення терміну “рублені м'ясні напівфабрикати”.
14	1. Визначити структурні підрозділи ВНЗ. 2. Скласти принципову схему переробки м'ясної сировини. 3. Надати характеристику та класифікацію напівфабрикатів з яловичини, свинини та баранини. 4. Надати визначення терміну “м'ясні консерви”.
15	1. Навести форми навчання у вищих навчальних закладах. 2. Скласти принципову схему переробки птиці. 3. Надати характеристику та класифікацію баночних консервів. 4. Надати визначення терміну “ковбасні вироби”.
16	1. Визначити форми організації навчального процесу. 2. Надати характеристику нормативної документації, що регламентує технологічний процес виробництва м'ясопродуктів. 3. Надати характеристику та класифікацію яйцепродуктів. 4. Надати визначення терміну “ковбасний фарш”.
17	1. Визначити поняття наукового ступеня та вченого звання. 2. Надати характеристику нормативної документації (ГОСТ, ОСТ,

	<p>ТУ).</p> <p>3. Навести класифікацію м'ясної сировини за видом.</p> <p>4. Надати визначення терміну “ковбасна оболонка”.</p>
18	<p>1. Визначити поняття наукового ступеня та вченого звання.</p> <p>2. Надати характеристику нормативної документації (ГОСТ, ОСТ, ТУ).</p> <p>3. Навести класифікацію м'ясної сировини за видом.</p> <p>4. Надати визначення терміну “ковбасна оболонка”.</p>
19	<p>1. ОПП. Надати характеристику нормативного документу, його структуру, мету та основні положення.</p> <p>2. Скласти принципову схему переробки м'ясної сировини.</p> <p>3. Навести класифікацію м'ясної сировини за віком.</p> <p>4. Надати визначення терміну “тушка птиці патрана”.</p>
20	<p>1. Надати характеристику студентського самоврядування.</p> <p>2. Скласти принципову схему переробки птиці.</p> <p>3. Навести класифікацію м'ясної сировини за термічним станом.</p> <p>4. Надати визначення терміну “субпродукти”</p>

## Додаток А Терміни та визначення згідно НД

Назва терміну	Визначення терміну за НД	Номер та назва НД
Партія худоби	Будь-яка кількість худоби одного виду, статі, віку, що надійшла в одному транспортному засобі та супроводжувана документами встановленої форми	ДСТУ 3938-99 М'ясна промисловість. Продукти забою худоби. Терміни та визначення
Забій худоби	Позбавлення життя худоби для подальшого її перероблення	ДСТУ 3938-99 М'ясна промисловість. Продукти забою худоби. Терміни та визначення
Розділ туши	Розділ туші, напівтуші або чверті за встановленою схемою розділу з урахуванням анатомічного розташування в них м'язів та кісток з наступним використанням м'яса	ГОСТ 18158-72 Производство мясных продуктов. Термины и определения
Туша	Продукт забою худоби, отриманий при її переробці в залежності від прийнятого способу обробки та виду забойної худоби та допущений ветеринарно-санітарною службою до використання на харчові цілі	СТ СЭВ Мясо и мясные продукты. Термины и определения
Напівтуша	Кожна з двох половин туш, розділена симетрично уздовж спинного хребта	СТ СЭВ Мясо и мясные продукты. Термины и определения
М'ясна сировина	М'ясо, піддане сортовому або спеціальному відокремленню, субпродукти, шкіра, жири тощо, що підлягають подальшій механічній, термічній та іншій обробці для виробництва м'ясної продукції	Закон України "Про м'ясо та м'ясні продукти"
Допоміжна сировина	Харчова продукція, що використовується в технологічному процесі виробництва в мінімальних кількостях, або матеріали, які використовуються в процесі виробництва, зберігання, транспортування та реалізації готових виробів, безпосередньо контактують з ними, але ж самі не придатні до споживання	Закон України "Про м'ясо та м'ясні продукти"
М'ясний напівфабрикат (н/ф)	Напівфабрикати з натурального або рубленого м'яса, підготовлені до термічної обробки	СТ СЭВ Мясо и мясные продукты. Термины и определения
Крупнокусковий н/ф	М'ясна м'якоть або пласт м'ясу, отримані з певної частини туші у вигляді крупних кусків, які зачищено від сухожилків та плівок	СТ СЭВ Мясо и мясные продукты. Термины и определения
Порційний н/ф	Куски м'яса певної форми, товщини та маси	СТ СЭВ Мясо и мясные продукты. Термины и определения
Рублений н/ф	М'ясні н/ф різної маси та форми, виготовлені з м'ясного фаршу з додаванням інших складових частин згідно рецептурі	СТ СЭВ Мясо и мясные продукты. Термины и определения
Ковбасна оболонка	Натуральна або штучна оболонка, яка надає ковбасному виробу певної форми та виконує захисні функції	ГОСТ 18158-72 Производство мясных продуктов. Термины и определения

Ковбасні вироби	Продукти, виготовлені з м'ясного фаршу з сіллю і спеціями, в оболонці або без неї і піддані термічній обробці або ферментації до готовності до вживання.	ГОСТ 18158-72 Производство мясных продуктов. Термины и определения
Ковбаса варена	Ковбаса, яку в процесі виготовлення піддають обжарці з наступною варкою	ГОСТ 18158-72 Производство мясных продуктов. Термины и определения
Сосиски	Невеликі варені ковбаски з діаметром батончиків 14...32 мм та завдовжки 12...13 мм	ГОСТ 18158-72 Производство мясных продуктов. Термины и определения
Сардельки	Невеликі варені ковбаски з діаметром батончиків 32...44 мм та завдовжки 7...9 мм	ГОСТ 18158-72 Производство мясных продуктов. Термины и определения
Ковбаса напівкопчена	Ковбаса, яку в процесі виготовлення після жаріння та варки піддають гарячому копченню та сушці	ГОСТ 18158-72 Производство мясных продуктов. Термины и определения
Ковбаса сирокопчена	Ковбаса, яку в процесі виготовлення після осадки піддають холодному копченню, а потім тривалій сушці	ГОСТ 18158-72 Производство мясных продуктов. Термины и определения
М'ясний хліб	Виріб з ковбасного фаршу без оболонки, запечений в металевій формі	ГОСТ 18158-72 Производство мясных продуктов. Термины и определения
Буженина	М'ясний виріб без кісток з тазової частини туші натерте сіллю, з часником або без нього, у вареному, запеченому або жареному вигляді	ГОСТ 18158-72 Производство мясных продуктов. Термины и определения
Карбонат	М'ясний виріб із спинної частини туші натерте сіллю, з часником або без нього, у вареному, запеченому або жареному вигляді	ГОСТ 18158-72 Производство мясных продуктов. Термины и определения
Субпродукти	Внутрішні органи і частини туші забійних тварин, які після ветеринарно-санітарної експертизи направляють на обробку та використовують для виробництва харчової (ковбаси, консерви) та технічної продукції	ДСТУ 3938-99 М'ясна промисловість. Продукти забою худоби. Терміни та визначення
Тушка птиці патрана	Оброблена тушка птиці без внутрішніх органів, голови, шиї та ніг	ГОСТ 18447-91 Продукты из мяса птицы. Термины и определения
Харчова добавка	Природна чи синтетична речовина, яка спеціально вводиться до харчового продукту для надання йому бажаних властивостей	Закон України "Про якість та безпеку харчових продуктів та продовольчої сировини"
Споживчі властивості продукції	Результат впливу певних факторів процесу виробництва, зберігання та реалізації на технологічні властивості сировини.	Закон України "Про якість та безпеку харчових продуктів та продовольчої

		сировини”
Якість харчового продукту	Сукупність властивостей харчового продукту, що визначає здатність забезпечити потреби організму людини в енергії, поживних та смако-ароматичних речовинах, стабільність складу і споживчих властивостей продовження строку придатності до споживання	Закон України “Про якість та безпеку харчових продуктів та продовольчої сировини”
Харчова цінність	Провідний показник якості харчового продукту, який визначає ступінь його відповідності оптимальним потребам людини в основних харчових речовинах (білках, жирах, вуглеводах, мікро- та макроелементах тощо).	Закон України “Про якість та безпеку харчових продуктів та продовольчої сировини”
Біологічна цінність	Відображає якість білкового комплексу харчового продукту, тобто його амінокислотний склад, наявність незамінних амінокислот, їх скор та збалансованість	Закон України “Про якість та безпеку харчових продуктів та продовольчої сировини”
Енергетична цінність	Показник, який характеризує частку енергії, що може вивільнитися з харчових продуктів в процесі біологічного окислення	Закон України “Про якість та безпеку харчових продуктів та продовольчої сировини”

## **Навчально-методичне видання**

### **Укладачі:**

**ЯНЧЕВА** Марина Олександрівна  
**СКУРІХІНА** Людмила Андріївна  
**ГРИНЧЕНКО** Наталя Геннадіївна

## **МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ ДО ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТЬ**

### **з дисципліни “ВСТУП ДО ФАХУ”**

для студентів напряму підготовки 0917 “Харчова технологія та інженерія”  
освітньо-кваліфікаційного рівня підготовки бакалавр  
професійного спрямування “Технологія зберігання,  
консервування та переробки м’яса”

---

Підп. до друку.                      Формат 60×84 1/16. Папір офсет.                      . Друк офсет.  
Обл.-вид. арк.                      Умов. друк. арк.                      Тираж прим.                      Зам. № \_\_\_\_.

---

Харківський державний університет харчування та торгівлі  
61051, Харків – 51, вул. Клочківська, 333.

---

ДОД ХДУХТ. Харків - 51, вул. Клочківська, 333.