

АНОТАЦІЯ

Технологія переробки продукції тваринництва

Заплановані результати навчання:

Мета вивчення навчальної дисципліни: формування у студентів світогляду щодо процесів переробки продукції тваринництва та уміння впроваджувати в умовах виробництва вітчизняних і зарубіжних високоефективних, енергозберігаючих та безвідходних технологій виготовлення якісних продуктів харчування. Мета досягається через вирішення спеціальних освітніх і виховних завдань.

Основні завдання навчальної дисципліни: ознайомлення студентів з вимогами нормативної документації до сировини і готової продукції; отримання знань з морфологічних, біохімічних, фізико-хімічних та мікробіологічних процесів, що проходять у сировині під час підготовки до переробки та технологічних процесів виробництва готової продукції; засвоєння основних етапів з технології переробки м'ясної сировини, молока, риби, яєць з виготовленням різноманітних видів харчової продукції; оволодіння сучасними методами контролю готової продукції.

Компетентності:

загальні: здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні; здатність застосовувати знання в практичних ситуаціях; знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності; здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт; прагнення до збереження навколишнього середовища, забезпечення та дотримання безпечних умов праці; здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

фахові: здатність використовувати професійні знання в галузі виробництва і переробки продукції тваринництва; здатність застосовувати базові знання економіки, організації та менеджменту у виробництві та переробці продукції тваринництва; здатність застосовувати знання морфології, фізіології, біохімії та мікробіології різних видів тварин для реалізації ефективних технологій виробництва і переробки їх продукції; здатність застосовувати знання організації й управління технологічним процесом переробки продукції тваринництва, оцінювати її якість та безпеку, встановлювати відповідність нормативно-технічній документації; здатність аналізувати господарську діяльність підприємства, вести первинний облік матеріальних цінностей, основних засобів, праці та її оплати; здатність використовувати спеціальні знання для проведення санітарно-гігієнічних і профілактичних заходів на фермах та інших об'єктах із виробництва і переробки продукції тваринництва.

Програмні результати навчання: впроваджувати професійні знання та здійснювати контроль технологічних процесів з виробництва і переробки продукції тваринництва; показувати знання та розуміння предметної області та розуміння професії з метою навчання співробітників підприємства; дотримуватися принципів саморегуляції і ведення здорового способу життя, демонструвати здатність до адаптації та дії в новій ситуації; слідувати принципам професійного спілкування; співпрацювати в команді; контролювати якість виконуваних робіт; впливати на дотримання вимог, щодо збереження навколишнього середовища та забезпечення безпечних умов праці; визначати шляхи пошуку, оброблення та узагальнення інформації, організувати наукові дослідження у галузі; застосовувати знання біотехнології, з відтворення та розведення сільськогосподарських тварин; оцінювати системи та способи утримання сільськогосподарських тварин та контролювати і оптимізувати мікроклімат технологічних приміщень; володіти основними принципами економіки, організації та менеджменту у виробництві та переробці продукції тваринництва; забезпечувати параметри та здійснювати технологічний контроль сучасних технологій з виробництва продукції тваринництва; впроваджувати знання з морфології, фізіології та біохімії тварин у

технологічний процес виробництва і переробки продукції тваринництва; організувати та управляти технологічним процесом переробки продукції тваринництва, оцінювати її якість, встановлювати відповідність продукції нормативно-технічній документації; аналізувати господарську діяльність тваринницького підприємства, вести первинний облік матеріальних цінностей, основних засобів, праці та її оплати; координувати проведення гігієнічних, санітарно профілактичних заходів на фермах та інших об'єктах із виробництва та переробки продукції тваринництва; застосовувати міжнародні та національні стандарти і практики в професійній діяльності.

Програма навчальної дисципліни

- Тема 1. Переробка яєць домашньої птиці.
- Тема 2. Переробка продукції бджільництва.
- Тема 3. Технологія охолодження та соління риби.
- Тема 4. Технологія рибних продуктів.
- Тема 5. Виробництво ковбасних виробів.
- Тема 6. Виробництво натуральних м'ясних продуктів.
- Тема 7. Технологія м'ясних напівфабрикатів.
- Тема 8. Технологія м'ясних баночних консервів.

Трудомісткість

Загальна кількість годин – 150.

Кількість кредитів – 5.

Форма семестрового контролю – екзамен.