

## 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 застосовувати знання в практичних ситуаціях; знання та розуміння предметної області та розуміння професії; 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 сучасні 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 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; контролювати якість виконуваних робіт; впроваджувати знання з морфології, фізіології та біохімії тварин у технологічний процес виробництва і переробки продукції тваринництва; організовувати та управляти технологічним процесом переробки продукції тваринництва, оцінювати її якість, встановлювати відповідність продукції нормативно-технічній документації; 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.

**Трудовіткіть**

Загальна кітькіть годин – 150.

Кітькіть кредитів – 5.

Форма семестрового контролю – екзамен.