

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПОЛТАВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ

Факультет технології виробництва і переробки продукції тваринництва

Кафедра технологій дрібного тваринництва

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ТЕХНОЛОГІЯ ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ ТВАРИННИЦТВА

освітньо-наукова програма Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва

спеціальність: 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва



галузь знань: 20 Аграрні науки та продовольство

освітній ступінь: бакалавр

Розробник: Кравченко Оксана, професор кафедри, кандидат с.-г. наук, доцент

Гарант: Слинько Віктор, кандидат с.-г. наук, професор кафедри технології виробництва продукції тваринництва

Опис навчальної дисципліни та інформація про розробника

Назва навчальної дисципліни	Технологія переробки продукції тваринництва
Назва структурного підрозділу	Кафедра технологій дрібного тваринництва
Контактні дані розробників, які залучені до викладання	Викладач: Кравченко Оксана, к.с.г.наук, доцент Контакти: ауд. 432, навчальний корпус 4  : oksana.kravchenko@pdaa.edu.ua  : 0509386735, сторінка викладача: https://www.pdaa.edu.ua/people/kravchenko-oksana-ivanivna
Рівень вищої освіти	Бакалавр
Спеціальність	204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва
Попередні умови для вивчення навчальної дисципліни	Навчальна дисципліна «Технологія переробки продукції тваринництва» ґрунтується на основі діючих Законів України «Про вищу освіту», «Про освіту», «Про наукову і науково-технічну діяльність», статутів університетів та інших вищих навчальних закладів 3 і 4 рівнів акредитації.
Мова викладання	Державна

Заплановані результати навчання

Метою навчальної дисципліни є: формування у майбутніх фахівців глибоких теоретичних знань з питань біохімічного і фізико-хімічного складу, технологічних властивостей м'яса, структури його компонентів та їх змін залежно від зоотехнічних, біологічних і технологічних факторів, вивчення процесів дозрівання м'яса та риби, яєць та меду, їх біохімічних перетворень в процесі виготовлення виробів, методів і методик вивчення складу, властивостей, факторів, які впливають на них, раціональної організації одержання, транспортування та переробки продуктів забою з метою отримання якісної продукції для виробництва окремих видів продуктів.

Основні завдання навчальної дисципліни: надання здобувачам вищої освіти головних знань для здійснення науково обґрунтованої діяльності в області виробництва продукції тваринництва і, особливо, в сфері переробки м'яса, інших продуктів забою, риби, меду, відповідно до кваліфікаційної характеристик.

Компетентності:

загальні: здатність застосовувати знання в практичних ситуаціях; знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності; здатність до адаптації та дії в новій ситуації; здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт

фахові: здатність використовувати професійні знання в галузі виробництва і переробки продукції тваринництва для ефективного ведення бізнесу; здатність застосовувати знання організації та управління технологічним процесом переробки продукції тваринництва для ефективного ведення господарської діяльності підприємства; здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини тваринного походження впродовж технологічного процесу

Програмні результати навчання: забезпечувати дотримання параметрів та контролювати технологічні процеси з виробництва і переробки продукції тваринництва; впроваджувати і використовувати на практиці науково обґрунтовані технології виробництва і переробки продукції тваринництва; розробляти і ефективно управляти технологічними процесами переробки продукції тваринництва; впроваджувати технології переробки сировини тваринного походження у харчові продукти на основі знань закономірностей фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.

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. Технологія ковбасних виробів.

Тема 6. Технологія натуральних м'ясних продуктів.

Тема 7. Технологія м'ясних напівфабрикатів.

Тема 8. Технологія м'ясних баночних консервів.

Трудомісткість

Загальна кількість годин – 120.

Кількість кредитів – 4.

Форма семестрового контролю – екзамен

Додаткові матеріали для представлення навчальної дисципліни

Робоча навчальна програма, презентація. Перелік інструментів, обладнання та програмного забезпечення необхідного для вивчення навчальної дисципліни забезпечує навчальна лабораторія кафедри технологій дрібного тваринництва, спеціалізована комп'ютерна лабораторія.