

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 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.

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.

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.

Трудовіткість

Загальна кількість годин – 150.

Кількість кредитів – 5.

Форма семестрового контролю – екзамен.