

**ВИРОБНИЦТВО ПРОДУКЦІЇ ПТАХІВНИЦТВА ДЛЯ ХАРЧОВОЇ ГАЛУЗІ**  
**Кафедра технології виробництва продукції тваринництва**  
**Біолого-технологічний факультет**

|                                |                                |
|--------------------------------|--------------------------------|
| <b>Викладач</b>                | <b>Оксана Іванівна ЛЮБЕНКО</b> |
| <b>Семестр</b>                 | <b>5</b>                       |
| <b>Освітній ступінь</b>        | <b>Бакалавр</b>                |
| <b>Кількість кредитів ЄКТС</b> | <b>3</b>                       |
| <b>Форма контролю</b>          | <b>Залік</b>                   |

**Загальний опис дисципліни**

**Мета:** отримання знань стосовно певних теоретичних знань з технологічного процесу виробництва та первинної обробки продукції птахівництва, приготування страв та кулінарних виробів з продуктів птахівництва, умінь та навичок вирішення виробничих ситуацій, рішення технологічних задач які приєднують студентів до реальних умов діяльності підприємств громадського харчування.

**Завдання:** набути професійних навичок у виконанні практичних дій по підготовці до здійснення технологічних процесів виробництва продукції птахівництва (дієтичних, харчових яєць, м'яса різних видів птиці, жирної печінки) та застосування їх в харчовій галузі. При вивченні дисципліни студент повинен **знати:** відповіді на теоретичні питання щодо рецептур страв та кулінарних виробів з продуктів птахівництва для підприємств громадського харчування; **вміти:** розраховувати технологічні задачі щодо необхідної кількості продукції для приготування меланжу, яєчного порошку, підбирати засоби та пристрої для приготування сировини та продуктів птахівництва, об'ємів джерела теплоти, необхідних для ефективного функціонування певних установок .

**Загальні компетентності:** здатність застосовувати знання в практичних ситуаціях. Здатність до здійснення саморегуляції та ведення здорового способу життя, здатність до адаптації та дії в новій ситуації. Прагнення до збереження навколишнього середовища.

**Фахові компетентності:** здатність здійснювати контроль технологічних процесів під час виробництва та переробки сільськогосподарської продукції.

**Програмні результати навчання:** уміння систематизувати і аналізувати накопичену інформацію у переробній галузі за допомогою новітніх інструментальних засобів; уміння впроваджувати на підприємствах з переробки м'ясної, молочної та іншої сировини вітчизняних і зарубіжних вискоєфективних, енергозберігаючих та безвідходних технологій з виготовлення якісних харчових продуктів; уміння впроваджувати енергозберігаючі технології переробки рослинної сировини та продукції тваринництва; уміти розв'язувати нестандартні задачі і проблеми, які виникають у професійній діяльності.

**Зміст за темами**

1. Основні принципи промислової технології виробництва харчових яєць. Сортвання, зберігання і реалізація яєць.
2. Значення промислового виробництва м'яса курчат-бройлерів та його основні технологічні принципи.
3. Вирощування індиченят на м'ясо. Страви з індичого м'яса.
4. Вирощування каченят на м'ясо. Технології приготування страв з м'яса качок.
5. Вирощування гусенят на м'ясо. Технології приготування страв з гусячого м'яса.
6. Відгодівля гусей на жирну печінку. Фуагра та паштети з гусячої печінки.
7. Виробництво яєць і м'яса перепілок.
8. Виробництво м'яса і яєць цесарок. Технології приготування страв з яєць та м'яса цесарок.