

ТВАРИННИЦТВО В ІНДУСТРІЇ ХАРЧОВОГО ВИРОБНИЦТВА

КАФЕДРА ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА ПРОДУКЦІЇ ТВАРИННИЦТВА

Факультет біолого-технологічний

| | |
|--------------------------------|-------------------------|
| <i>Викладач</i> | Сергій Петрович Панкєєв |
| <i>Семестр</i> | 5 |
| <i>Освітній ступінь</i> | бакалавр |
| <i>Кількість кредитів ЄКТС</i> | 3,0 |
| <i>Форма контролю</i> | залік |

Загальний опис дисципліни

Мета: ознайомлення із сучасними аспектами якості та безпеки продукції тваринництва; датність визначати та розв'язувати широке коло проблем і задач харчових технологій завдяки розумінню їхніх основ та проведення теоретичних і експериментальних досліджень; здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій.

Завдання якість та безпека продукції тваринництва для харчової галузі; кваліфікація технолога з виробництва, володіння теоретичними і практичними знаннями, уміло гармоніювати з в процесі роботи; збереження поголів'я. Результати навчання за навчальною дисципліною: **знати:** біологічні особливості та продуктивні ознаки сільськогосподарських тварин з урахуванням якості та безпеки продукції; утримання сільськогосподарських тварин; відтворювальні якості та оцінка збереженості приплоду; **уміти:** складати кормові норми, раціони годівлі тварин; активно вирощувати та розводити тварин в умовах мисливських господарствах.

Загальні компетентності: здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт; вміння виявляти, ставити та вирішувати проблеми; здатність виявляти ініціативу та підприємливість; навички здійснення безпечної діяльності.

Фахові компетентності: знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення; знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини у питанні

Програмні результати навчання: вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти; впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів; визначення відповідності показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю); уміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення.

Зміст за темами

1. Якість та безпека продукції тваринництва.
2. Технологія годівлі та утримання, догляд і розведення сільськогосподарських тварин.
3. Якість та безпека продукції тваринництва на радіаційно забруднених територіях.
4. Сучасна техніка безпеки сучасних тваринницьких ферм та комплексів.
5. Визначення відповідності показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам
6. Формування комунікаційної стратегії в галузі харчових технологій.
7. Розв'язувати задач харчових технологій згідно якості та безпеки продукції тваринництва.
8. Проектування нові та модернізація діючих підприємств, цехів, виробничих дільниць.