

Технології переробки відходів тваринництва та харчової промисловості

Кафедра технологій переробки та зберігання сільськогосподарської продукції

<i>Семестр</i>	4
<i>Освітній ступінь</i>	бакалавр
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Викладач: к.с-г наук, доцент Чернишов Ігор В'ячеславович.</i>	

Загальний опис дисципліни

Мета: формування компетентностей з технологічного контролю та управління технологічним процесом переробки відходів продукції тваринництва.

Завдання теоретичні і практичні знання для вмілого вирішення основних організаційно-технологічних і ветеринарно-санітарних питань, пов'язаних з одержанням і переробкою додаткової сировини, одержаної від забою тварин, первинної обробки та переробки побічної сировини та життєдіяльності тварин та птиці

Результати навчання за навчальною дисципліною: знати основні вимоги оцінки вторинних матеріальних ресурсів одержаних при виготовленні основної продукції, переробці відходів; фізико-технологічні процеси, що проходять у сировині під час підготовки до переробки та під час процесів виробництва вторинної продукції; Вміти здійснювати вхідний контроль якості сировини та готової продукції; виконувати всі технологічні операції та здійснювати контроль за якістю виконанням їх операторами; вибрати оптимальні технологічні лінії різної потужності для підприємств з переробки відходів тваринництва..

Загальні компетентності: Здатність до абстрактного мислення, аналізу і синтезу, пошуку, оброблення інформації з різних джерел. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. Знання та розуміння предметної області і професії. Визначеність і наполегливість щодо поставлених завдань і взятих обов'язків. Прагнення до збереження довкілля.

Фахові компетентності: Здатність аналізувати і використовувати наукові дослідження в галузі харчових технологій для зростання обсягів виробництва харчових продуктів. Знання основних біологічних та технологічних аспектів інноваційних технологій переробки продукції рослинництва і тваринництва та вміння застосовувати їх з метою підвищення конкурентоспроможності галузі. Володіння сучасними технологіями переробки продукції рослинництва та тваринництва. Здатність організовувати виробничі процеси та управління різними технологіями переробки рослинної сировини та продукції тваринництва. Володіння сучасними технологіями утилізації відходів промисловості.

Програмні результати навчання: Знання основних властивостей і способів зберігання та переробки продуктів забою різних видів с.-г. тварин, птиці, їх вплив на технологію. Знання сучасних технологічних процесів переробки рослинної, м'ясної, молочної та іншої сировини з виготовленням різноманітних видів продукції. Уміння впроваджувати на підприємствах з переробки м'ясної, молочної та іншої сировини вітчизняних і зарубіжних високоефективних, енергозберігаючих та безвідходних технологій з виготовлення якісних харчових продуктів. Уміння впроваджувати енергозберігаючі технології переробки рослинної сировини та продукції тваринництва.

Зміст за темами

1. Роль комплексного використання сировини для виробництва м'ясопродуктів.
2. Підвищення ефективності використання вторинних матеріальних ресурсів
3. Ефективність використання вторинних м'ясних ресурсів та харчових добавок рослинного та тваринного походження.
4. Характеристика і використання кісткової сировини