

ТЕХНОЛОГІЇ ПРОДУКЦІЇ ТВАРИННИЦТВА З КОМБІНОВАНИМ СКЛАДОМ СИРОВИНИ

Кафедра технологій переробки та зберігання сільськогосподарської продукції

<i>Семестр</i>	VI
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік
Викладач: к.с-г.наук, старший викладач Ушакова Світлана Валеріївна	

Загальний опис дисципліни

Мета і завдання. Метою вивчення дисципліни є формування у майбутніх спеціалістів міцних знань в області технології продуктів з комбінованим складом сировини, а саме ознайомлення з особливостями технологічного процесу їх виготовлення, оволодіння методами оцінки сировини та якості виробленої продукції.

Завданням дисципліни являється засвоєння теоретичних, практичних навичок визначення якості продукції. Надбання теоретичних та практичних навичок виробництва комбінованих продуктів, вивчення технологічних параметрів, оволодіння методами дослідження властивостей продукції на м'ясній та молочній основі.

Компетентності. Здатність застосовувати знання в практичних ситуаціях. Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт. Здатність застосовувати знання організації та управління технологічним процесом переробки продукції тваринництва для ефективного ведення господарської діяльності підприємства. Здатність здійснювати контроль технологічних процесів під час виробництва та переробки продукції скотарства. Здатність здійснювати контроль технологічних процесів під час виробництва та переробки продукції свинарства.

Програмні результати навчання. Забезпечувати дотримання параметрів та контролювати технологічні процеси з виробництва і переробки продукції тваринництва. Забезпечувати якість виконуваних робіт. Впроваджувати і використовувати на практиці науково обґрунтовані технології виробництва і переробки продукції тваринництва. Розробляти і ефективно управляти технологічними процесами переробки продукції тваринництва.

Зміст за темами

1. Вступ. Загальні відомості про харчові добавки.
2. Речовини, які впливають на смак, аромат та зовнішній вигляд харчових продуктів.
3. Речовини, які змінюють структуру харчових продуктів та добавки, що уповільнюють псування харчової сировини.
4. Технологія дитячих молочних продуктів.
5. Технологія молочних продуктів з комбінованим складом сировини.
6. Технологія м'ясних продуктів з комбінованим складом сировини.