

Технології переробки відходів тваринництва та харчової промисловості
Кафедра технологій переробки та зберігання сільськогосподарської продукції
Факультет біолого-технологічний

<i>Семестр</i>	8
<i>Освітній ступінь</i>	бакалавр
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік

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 державних стандартів та ТУ України, щодо 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 застосовувати знання в практичних ситуаціях; знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності; здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт; прагнення до збереження навколишнього середовища; здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

Фахові компетентності: 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; виконувати функціональні обов'язки, нівелюючи вплив різних чинників та виробничих ситуацій; забезпечувати якість виконуваних робіт; впливати на дотримання вимог щодо збереження навколишнього середовища; здійснювати пошук, оброблення та узагальнення інформації із застосуванням сучасних інформаційних технологій; забезпечувати параметри та здійснювати технологічний контроль виробництва продукції.

Зміст за темами

1. Роль комплексного використання сировини для виробництва м'яса та 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
5. Характеристика кератиномісткої сировини та її використання.
6. Характеристика рога-копитної сировини

Викладач: к.с-г наук, доцент Чернишов І.В.