

Технологія виробництва і переробки продукції грибівництва

Кафедра технологій переробки та зберігання сільськогосподарської продукції

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

Загальний опис дисципліни

Мета: формування системи спеціальних знань з ефективної організації виробництва, первинної обробки і переробки дикорослих і культивованих грибів

Завдання: дати теоретичні і практичні основи мікологічної переробки с-г продукції. Результати навчання за навчальною дисципліною: знати стан та перспективи розвитку сучасного грибівництва; харчову цінність грибів та методи її збереження; основи зберігання і переробки грибної сировини; економічні особливості грибного бізнесу; методи використання відпрацьованих субстратів. Вміти розрахувати формулу субстрату; проаналізувати біологічну ефективність вирахувати собівартість грибної сировини; скласти технологічну інструкцію заходів профілактичної дезінфекції.

Загальні компетентності: Здатність вчитися та оволодівати сучасними знаннями. Знання та розуміння предметної області, розуміння професійної діяльності. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт

Фахові компетентності: Здатність до організації та проведення технологічного процесу виробництва якісних і безпечних харчових продуктів. Здатність оцінювати чинники впливу на перебіг технологічних процесів та використовувати технічне, інформаційне і програмне забезпечення для управління технологічними процесами, у тому числі за допомогою сучасних автоматизованих систем. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів. Здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробництв (виробничі дільниці).

Програмні результати навчання: Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення. Організувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти. Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів

Зміст за темами

1. Основи мікологічної переробки відходів тваринництва та рослинництва
2. Вирощування екзотичних грибів як перспективний нішевий бізнес
3. Технологія вирощування грибів екстенсивним та інтенсивним способом
4. Технологія переробки грибів
5. Маркетинг та менеджмент у грибовницькому підприємстві

