

# Технологія переробки аквакультури

Кафедра технологій переробки та зберігання сільськогосподарської продукції

<b>Семестр</b>	<b>7</b>
<b>Освітній ступінь</b>	<b>Бакалавр</b>
<b>Кількість кредитів ЄКТС</b>	<b>3</b>
<b>Форма контролю</b>	<b>Залік</b>
<b>Викладач:</b>	кандидат с.-г. наук, доцент <b>Левченко Максим Валерійович</b>

## Загальний опис дисципліни

**Мета:** формування фахівців із знаннями процесів переробки продукції аквакультури та умінням впроваджувати в умовах виробництва вітчизняних і зарубіжних високоефективних, енергозберігаючих та безвідходних технологій виготовлення якісних продуктів харчування.

**Завдання:** досконале вивчення вимог нормативної документації до сировини і готової продукції; отримання знань з морфологічних, біохімічних, фізико-хімічних та мікробіологічних процесів, що проходять у сировині під час підготовки до переробки та технологічних процесів виробництва готової продукції; засвоєння основних етапів з технології переробки м'ясної рибної сировини, з виготовленням різноманітних видів харчової продукції; оволодіння сучасними методами контролю готової продукції.

**Загальні компетентності:** здатність застосовувати знання в практичних ситуаціях; знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності; здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт; 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 переробки продукції аквакультури; 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. Основи переробки аквакультури
2. Перспективний переробний бізнес з аквакультури
3. Переробка аквакультури як стартап з найшвидшим строком окупності
4. Особливості ринку аквакультури
5. Маркетинг та менеджмент у переробних аквакультурних підприємствах