

ТЕХНОЛОГІЯ ПЕРЕРОБКИ АКВАКУЛЬТУРИ

Кафедра технологій виробництва та переробки сільськогосподарської продукції імені
академіка В.Г. Пелиха
Біолого-технологічний факультет

<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 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