ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА ПРОДУКЦІЇ ПТАХІВНИЦТВА ДЛЯ ХАРЧОВОЇ ГАЛУЗІ

Кафедра технології виробництва продукції тваринництва
Факультет біолого-технологічний

Семестр **5**
Освітній ступінь - **Бакалавр**
Кількість кредитів ЄКТС **3,0**
Форма контролю **Залік**

Загальний опис дисципліни

Мета: обумовлення стрімкого розвитку птахівництва в Україні; чинники, серед яких окремо слід виділити короткий термін окупності вкладеного капіталу та стабільно зростаючий попит на продукцію галузі; харчова цінність яєць і м'яса птиці. **Завдання**: перспективи збереження конкурентних позицій на внутрішньому продовольчому ринку та виходу на світовий галузі птахівництва. Результати навчання за навчальною дисципліною: **знати:** характеристику біологічних особливостей птиці; органів травлення птиці та їх топографію; харчову цінність яєць і м'яса птиці; калорійність і поживність яєць і м'яса птиці; економічну привабливість та конкурентоспроможність галузі птахівництва; **уміти:** визначати поживність, калорійність харчових, дієтичних яєць; харчові цінність м'яса птиці у галузі качківництва, гусівництва, страусівництва, перепелівництва і декоративного птахівництва

Загальні компетентності: здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів;навички використання інформаційних і комунікаційних технологій; уміння розв'язувати поставлені задачі та приймати відповідні обґрунтовані рішення.; здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях; здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт, вміння виявляти, ставити та вирішувати проблеми., здатність виявляти ініціативу та підприємливість.

Фахові компетентності: знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій; знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення; вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.

Програмні результати навчання: уміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти; дотримування правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності; організовувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва продукції тваринництва.

Зміст за темами

1. Характеристика біологічним особливостям птиці.
2. Характеристика органів травлення птиці та їх топографію.
3. Особливості системи розмноження птиці.
4. Харчова цінність яєць і м'яса птиці.
5. Калорійність і поживність яєць і м'яса птиці.
6. Економічна привабливість та конкурентоспроможність галузі птахівництва.
7. Динаміка структури виробництва харчових яєць в Україні.
8. Динаміка структури виробництва дієтичних яєць в Україні.
9. Динаміка структури виробництва м'яса птиці в Україні
10. Науково обґрунтовані потреби споживання яєць і м'яса птиці як важливого харчового продукту
11. Динаміка рентабельності виробництва продукції птахівництва.