

## ВИРОБНИЦТВО НАПІВФАБРИКАТІВ

Кафедра технологій переробки та зберігання сільськогосподарської продукції  
Факультет біолого-технологічний

<i>Семестр</i>	VIII
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік

### Загальний опис дисципліни

**Мета і завдання.** Метою вивчення дисципліни є формування у здобувачів вищої освіти теоретичних знань і практичних навичок, що дозволяють їм здійснювати приймання, зберігання і переробку, проводити технологічні процеси виробництва і оцінювати якість продукції тваринництва різних видів.

Завданням дисципліни є одержання знань та вмінь з технологій виробництва м'ясних напівфабрикатів; оволодіння технологією переробки продукції тваринництва; оцінка якості тваринницької сировини та продуктів її переробки.

**Компетентності.** Здатність застосовувати знання в практичних ситуаціях. Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт. Здатність застосовувати знання організації та управління технологічним процесом переробки продукції тваринництва для ефективного ведення господарської діяльності підприємства. Здатність здійснювати контроль технологічних процесів під час виробництва та переробки продукції скотарства. Здатність здійснювати контроль технологічних процесів під час виробництва та переробки продукції свинарства. Здатність здійснювати контроль технологічних процесів під час виробництва та переробки продукції птахівництва.

**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. Впроваджувати і використовувати на практиці науково обґрунтовані технології виробництва і переробки продукції тваринництва. Розробляти і ефективно управляти технологічними процесами переробки продукції тваринництва.

### Зміст за темами

1. Сировинна база. Підготовка сировини до переробки.
2. Великошматкові м'ясні напівфабрикати
3. Дрібношматкові напівфабрикати
4. Порційні напівфабрикати
5. Паніровані напівфабрикати
6. Січені напівфабрикати
7. Технологія виробництва напівфабрикатів з риби.