

ЗБЕРІГАННЯ СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКОЇ ПРОДУКЦІЇ
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 навичок з раціонального використання сільськогосподарської продукції, оптимізації параметрів технологічних операцій зберігання сировини та виробництва доброякісних продуктів харчування.

Завдання дисципліни - набуття навичок вирішення технологічних питань, пов'язаних із технологіями зберігання сільськогосподарської продукції.

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. Технологія зберігання і первинної обробки м'ясної сировини
2. Технології консервування.
3. Зберігання та виготовлення виробів із свинини, яловичини та баранини.
4. Охолоджені та заморожені напівфабрикати.
5. Технології копчення сільськогосподарської продукції.
6. Технологія виробництва та зберігання делікатесних продуктів свинини, яловичини.
7. Технологія виготовлення та зберігання продуктів дитячого харчування.