

МІКОЛОГІЧНІ ОСНОВИ ПЕРЕРОБКИ С.-Г. ПРОДУКЦІЇ З ОСНОВАМИ ЗБЕРІГАННЯ І ПАКУВАННЯ

Кафедра технологій переробки та зберігання сільськогосподарської продукції
Факультет біолого-технологічний

<i>Семестр</i>	4
<i>Освітній ступінь</i>	Молодший бакалавр
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік

Загальний опис дисципліни

Мета: формування системи спеціальних знань з ефективного використання відходів тваринництва і рослинництва, організації виробництва їстівних грибів, ефективного культивування та утилізації відходів грибного господарства

Завдання: дати теоретичні і практичні основи мікологічної переробки с-г продукції. Результати навчання за навчальною дисципліною: знати стан та перспективи розвитку сучасного грибівництва; харчову цінність грибів та методи її збереження; біологічні особливості грибів як об'єкта агротехнологій; методи підготовки субстратів; умови промислового вирощування грибів та особливості управління мікрокліматом у культиваційних приміщеннях; основи зберігання і переробки грибної сировини; основи санітарії та гігієни на підприємстві з вирощування грибів; методи виготовлення посівного міцелію; економічні особливості грибного бізнесу; методи використання відпрацьованих субстратів. Вміти розрахувати формулу субстрату; визначити точку роси у приміщенні за умов зміни показників мікроклімату; розрахувати вентиляційну систему; проаналізувати біологічну ефективність та продуктивність партії субстрату; вирахувати собівартість грибної сировини; скласти технологічну інструкцію заходів профілактичної дезінфекції.

Загальні компетентності: здатність застосовувати знання в практичних ситуаціях; знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності; здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт; прагнення до збереження навколишнього середовища; 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. Здатність здійснювати контроль технологічних процесів під час виробництва та переробки продукції вівчарства і козівництва

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; 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 мікологічної переробки відходів тваринництва та рослинництва
2. Вирощування екзотичних грибів як перспективний нішевий бізнес
3. Вирощування гливи як стартап з найшвидшим строком окупності
4. Особливості ринку грибів
5. Технологія вирощування гливи екстенсивним способом
6. Технологія вирощування гливи інтенсивним способом
7. Маркетинг та менеджмент у грибівницькому підприємстві