

Основи переробки продукції тваринництва у фермерських господарствах

Кафедра технологій переробки та зберігання сільськогосподарської продукції

<i>Семестр</i>	2
<i>Освітній ступінь</i>	Магістр
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік

Викладач: кандидат с.-г. наук, доцент **Левченко Максим Валерійович**

Загальний опис дисципліни

Мета: набуття здобувачами спеціальних теоретичних знань щодо технологій переробки екологічно чистої та органічної продукції тваринництва, процедури її сертифікації, вимог до маркування та практичних навичок оцінки споживних властивостей і асортименту екологічно чистої та органічної продукції, сертифікованої в Україні.

Завдання: полягає у формуванні знань здобувачів з таких питань: - аналізу екологічного стану сільських територій в Україні, існуючих законодавчих актів України та Європейського Союзу, які регулюють екологічно безпечне та органічне виробництво; - тенденції розвитку фермерських органічних господарств та технологій переробки екологічно чистої та органічної продукції тваринництва різних видів в Україні та світі; - оцінка продуктивних якостей сільськогосподарських тварин при органічному виробництві; - значення кількісної та якісної потреби в кормах при органічному виробництві та ековиробництві; - вимоги та правила до екологічного та органічного виробництва та відповідні порядки для сертифікації компаній, які проводимуть таку сертифікацію серед українських виробників за новими національними стандартами.

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 у ФГ
2. Перспективний переробний бізнес у ФГ
3. Технологія переробки с.-г. продукції як стартап з найшвидшим строком окупності
4. Особливості реалізації на ринку продуктів с.-г. переробки
5. Маркетинг та менеджмент у переробних підприємствах на базі ФГ