

КРАФТОВІ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА ПРОДУКЦІЇ ТВАРИННИЦТВА
Кафедра технології виробництва продукції тваринництва
Факультет біолого-технологічний

Викладач	Сергій Петрович Панкєєв
Семестр	7
Освітній ступінь	бакалавр
Кількість кредитів ЄКТС	3
Форма контролю	Залік

Загальний опис дисципліни

Мета: обумовлення стрімкого розвитку тваринництва в Україні; чинники, серед яких окремо слід виділити короткий термін окупності вкладеного капіталу та стабільно зростаючий попит на продукцію галузі; харчова цінність продуктів тваринництва.

Завдання: перспективи збереження конкурентних позицій на внутрішньому продовольчому ринку та виходу на світовий галузі рівень. Результати навчання за навчальною дисципліною: **знати:** характеристику біологічних особливостей сільськогосподарських тварин і птиці; органів травлення та їх топографію; харчову цінність продуктів тваринництва; калорійність і поживність продуктів; економічну привабливість та конкурентоспроможність галузі тваринництва; **уміти:** визначати поживність, калорійність харчових, дієтичних яєць; харчову цінність продуктів тваринництва у галузі скотарства, свинарства, вівчарства, кролівництва.

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; організувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва продукції тваринництва.

і поживність кормів; нормування годівлі сільськогосподарських тварин

Зміст за темами

1. Фермерські, крафтові та локальні продукти тваринництва.
2. Якісні та безпечні продукти харчування.
3. Біологічні, хімічні і фізичні груп факторів, які впливають на якість крафтових продуктів.
4. Виробництво нетрадиційних продуктів тваринництва у світі і Україні.
5. Національні традиції Іспанії. Виробництво хамон: історичні традиції виготовлення.
6. Виробництво мармурової яловичини.
7. Мацик та його похідні. Національні традиції виготовлення.
8. Крафтові продукти та технології їх виготовлення.
9. Крафтові виробники харчових продуктів.