

Анотація обов'язкового освітнього компоненту

Назва дисципліни	Технологія переробки продукції тваринництва
Викладач	Федорук Наталія Миколаївна кандидат сільськогосподарських наук, доцент кафедри харчових технологій та технологій переробки продукції тваринництва
Курс та семестр, у якому планується вивчення дисципліни	4 курс, 1 та 2 семестр
Факультети, студентам яких пропонується вивчати дисципліну	Біолого-технологічний факультет
Перелік компетентностей та відповідних результатів навчання, що забезпечує дисципліна	<p>Згідно вимог освітньо-професійної програми «Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва» здобувачі повинні набути здатності отримувати наступні компетентності:</p> <p>ЗК 3. Здатність застосовувати знання в практичних ситуаціях.</p> <p>ЗК 4. Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності.</p> <p>ФК 1. Здатність використовувати професійні знання в галузі виробництва і переробки продукції тваринництва для ефективного ведення бізнесу.</p> <p>ФК 7. Здатність здійснювати контроль технологічних процесів під час виробництва та переробки продукції скотарства.</p> <p>ФК 8. Здатність здійснювати контроль технологічних процесів під час виробництва та переробки продукції свинарства</p> <p>ФК 9. Здатність здійснювати контроль технологічних процесів під час виробництва та переробки продукції птахівництва.</p> <p>ФК 10. Здатність застосовувати знання морфології, фізіології та біохімії різних видів тварин для реалізації ефективних технологій виробництва і переробки їх продукції.</p> <p>ФК 13. Здатність використовувати спеціальні знання для проведення санітарно-гігієнічних і профілактичних заходів на фермах та інших об'єктах із виробництва і переробки продукції тваринництва.</p> <p>Результатом навчання дисципліні є набуття студентами таких знань і умінь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Вміти організовувати та забезпечувати дотримання параметрів та контролювати технологічні процеси з виробництва і переробки продукції тваринництва. - Знати на підприємствах сучасні та новітні компоненти технологічних процесів з виробництва і переробки продукції тваринництва. - Вміти виконувати функціональні обов'язки, нівелюючи вплив різних чинників та виробничих ситуацій. - Вміти виконувати функціональні обов'язки, нівелюючи вплив різних чинників та виробничих ситуацій. - Вміти здійснювати технологічний контроль сучасних технологій з виробництва молока та яловичини. - Вміти здійснювати технологічний контроль сучасний технологій виробництва свинини. - Вміти здійснювати технологічний контроль виробництва

	<p>продукції птахівництва.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Використовувати на практиці науково обґрунтовані технології виробництва і переробки продукції тваринництва, які освоювали під час навчання. - Вміти розробляти та управляти технологічними процесами переробки продукції тваринництва. - Використовувати різні міжнародні та національні стандарти і практики в професійній діяльності.
Опис дисципліни	
<p>Попередні умови, необхідні для вивчення дисципліни</p> <p>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</p> <p>Теми аудиторних занять</p>	<p>Обов'язкова навчальна дисципліна «Технологія переробки продукції тваринництва» базується на знаннях таких дисциплін, як «Біохімія у тваринництві», «Хімія», «Технологія виробництва молока і яловичини», «Розведення с.-г. тварин», «Виробництво, зберігання та контроль якості та кормових добавок», «Годівля с.-г. тварин», «Гігієна і добробут тварин», «Морфологія с.-г. тварин», «Фізіологія с.-г. тварин», «Біохімія у тваринництві» «Мікробіологія у тваринництві», «Стандартизація продукції тваринництва» вивчених на попередніх курсах.</p> <p>100 студентів</p> <p>Теми лекцій</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Первинна обробка молока. 2. Технологія питного молока та молочних напоїв. 3. Технологія кисломолочних напоїв. Технологія заквасок. 4. Технологія сиру кисломолочного. 5. Технологія масла та спредів. 6. Особливості технології різних видів сирів. 7. Тверді сичужні сири. Особливості технології. 8. М'які сичужні сири та плавлені сири. 9. Технологія морозива. 10. Технологія молочних консервів. 11. Технологія переробки великої рогатої худоби. 12. Технологія переробки свиней 13. Після забійні зміни у м'ясі. 14. Основні види консервування м'яса та сировини забійних тварин 15. Технологія переробки субпродуктів. 16. Технологія переробки продукції бджільництва. 17. Технологія переробки продукції кролівництва. 18. Технологія переробки продукції конярства. 19. Технологія переробки продукції птахівництва. 20. Технологія переробки риби. <p>Теми практичних занять</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Оцінка якості молока-сировини. 2. Виробництво питних видів молока. 3. Виробництво кисломолочних напоїв: закваска, кефір і йогурт. Оцінка якості готових продуктів. 4. Виробництво сиру кисломолочного. Дегустаційний аналіз і порівняння якості.

5. Вивчення способів виробництва масла вершкового. Отримання масла способом сколочення. Оцінка якості.
6. Сиро придатність. Виробництво сичужних сирів. Оцінка якості.
7. Виробництво сиру «Адигейського». Оцінка якості.
8. Виробництво плавленого сиру. Оцінка якості.
9. Виробництво морозива. Особливості технології.
10. Виробництво згущеного молока з цукром. Вивчення принципів консервування.
11. Вимоги до якості м'ясної сировини. Визначення свіжості м'яса.
12. Визначення видової приналежності м'яса.
13. Післязабійні зміни у м'ясі. Методи консервування м'яса.
14. Технологія первинної обробки харчових субпродуктів.
15. Оцінка якості меду за органолептичними і лабораторними методами досліджень.
16. Технологічні особливості первинної переробки кролів.
17. Особливості технології первинної переробки продукції конярства.
18. Оцінка якості м'яса курчат-бройлерів за органолептичними і лабораторними показниками досліджень.
19. Оцінка свіжої, мороженої і копченої риби за органолептичними і лабораторними показниками досліджень, масовим та елементним складом.

Мова викладання

Українська.