

Технологія переробки продукції аквакультури
Кафедра генетики, селекції та біотехнології тварин
Біолого-технологічний факультет

Лектор - Рубцов Ігор Олександрович, кандидат с.-г. наук, доцент
Семестр - 7
Освітній ступінь - Бакалавр
Кількість кредитів ЄКТС - 5
Форма контролю - залік
Аудиторні години - 42 (20 год. лекцій, 2 год. лабораторних занять)
Самостійна робота - 108

Загальний опис освітнього компонента

Мета: формування фахівців із знаннями процесів переробки продукції аквакультури та умінням впроваджувати в умовах виробництва вітчизняних і зарубіжних високоефективних, енергозберігаючих та безвідходних технологій виготовлення якісних продуктів харчування.

Завдання: досконале вивчення вимог нормативної документації до сировини і готової продукції; отримання знань з морфологічних, біохімічних, фізико-хімічних та мікробіологічних процесів, що проходять у сировині під час підготовки до переробки та технологічних процесів виробництва готової продукції; засвоєння основних етапів з технології переробки м'ясної рибної сировини, з виготовленням різноманітних видів харчової продукції; оволодіння сучасними методами контролю готової продукції.

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.