**Очікувані результати навчання**

**з дисципліни «Технологія переробки продукції тваринництва**

**з основами виробничої санітарії»**

 Формулювання результатів навчання для обов’язкових дисциплін базується на результатах навчання, визначених відповідною освітньою програмою (програмних результатах навчання) та деталізує їх.

 Формулювання результатів навчання мають зазначати рівень їх сформованості, наприклад, через його достатність для вирішення певного класу завдань професійної діяльності та/або подальшого навчання за освітньою програмою.

 ***Придатність до працевлаштування та подальшого навчання***

 Рівень сформованості результатів навчання достатній для вирішення певного класу завдань професійної діяльності з технології переробки продукції тваринництва з дотриманням вимог виробничої санітарії. Фахівець здатний виконувати зазначену професійну роботу на посадах 3213-Технік-технолог з виробництва та переробки продукції тваринництва, 3213-Зоотехнік відділення (комплексу, сільськогосподарської дільниці, ферми), відповідно до національного класифікатора професій ДК 003:2010 та/або International Standard Classification of Occupations 2008 (ISCO-08) або продовжити подальше навчання за освітньою програмою для здобуття першого освітнього рівня бакалавра.

**Результати навчання, визначені освітньою програмою підготовки та сформовані компетенції достатні для вирішення певного класу завдань професійної діяльності та подальшого навчання за освітньою програмою**

|  |
| --- |
| **Програмні компетентності** |
| *Інтегральна*  | Здатність розв’язувати типові спеціалізовані задачі та практичні проблеми з технології переробки продукції тваринництва, виробничої санітарії, прийняття самостійних правильних рішень під час розгляду наукових і виробничо-господарських завдань для одержання високих кінцевих результатів в професійній діяльності з технології виробництва і переробки продукції тваринництва або у процесі навчання, що передбачає застосування положень і методів відповідної науки і характеризується певною невизначеністю умов. |
| *Ключові**(загальні)*  | 1. Здатність до здатність до аналізу і синтезу.
2. Знання та розуміння предметної області та розуміння професії.
3. Здатність розуміти ситуацію, досягати успіху у фаховій діяльності.

4. Здатність до саморегуляції, ведення здорового способу життя, здатність до адаптації та дії в новій ситуації.5. Здатність до вибору стратегії спілкування; здатність працювати в команді; навички міжособистісної взаємодії.6. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.7. Прагнення до збереження навколишнього середовища8. Здатність управляти інформацією: до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.9. Володіння основними методами збереження здоров’я та працездатності виробничого персоналу.10. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій. 11. Здатність застосовувати знання в практичних ситуаціях.12. Здатність працювати самостійно.13. Здатність до самонавчання, саморозвитку і самоадаптації. |
| *Професійні**(фахові)* | 1. Здатність до успішної професійної діяльності з обов’язковим дотриманням усіх обов’язкових вимог стандартів, нормативних документів, технологічних інструкцій.
2. Розуміння основ технології переробки продукції тваринництва.
3. Здатність прийняття самостійних правильних рішень під час розгляду наукових і виробничо-господарських завдань з технології переробки продукції тваринництва для одержання високих кінцевих результатів.
4. Здатність застосовувати знання технології переробки продукції тваринництва в ***виробничо-технологічній діяльності.***

5. Здатність застосовувати знання технології переробки продукції тваринництва ***в організаційно-управлінській діяльності.****6.* Здатність застосовувати знання технології переробки продукції тваринництва ***у проектно-конструкторській діяльності.***1. Здатність здійснити порівняльну оцінку базових та інноваційних технологічних процесів.
2. Здатність використовувати професійно-профільні знання й практичні навички для забезпечення контролю за правильністю використання нормативної документації.
3. Здатність ефективно вирішувати професійні завдання з обов’язковим урахуваннями обов’язкових вимог нормативних документів, стандартів.
4. Формування попиту населення на молочні та м’ясні продукти методом дослідження.
5. Здатність виготовляти високоякісну продукцію згідно з опанованими сучасними технологіями,
6. Здатність аналізувати виробничі ситуації, приймати оптимальні рішення щодо виконання технологічних процесів і розроблення складу і технологій виготовлення конкурентоспроможних м’ясних продуктів.
7. Здатність відповідно нормативній документа­ції аналізувати і оцінювати:

- технологію робіт, кількість і якість продукції та її переробку;- дотримання санітарно-гігієнічного режиму виробництва м’ясопродукції.1. Здатність користуючись нормативною та технічною документацією, приладами визначати та аналізувати фактори, які характеризують виробничу діяльність підрозділу та обумовлюють якість продукції.
2. Здатність розробляти окремі технологічні процеси в тваринництві.
3. Здатність, користуючись технологічними ін­струкціями і стандартами, що діють в галузі, своєчасно доводити до ві­дома працівників виробництва нормативно-технологічну документацію.
4. Здатність здійснювати аналіз економічної ефективності діючих та нових технологій вироб­ництва та переробки продукції тваринництва.
5. Здатність виготовляти високоякісну продукцію згідно з опанованими сучасними технологіями,
6. Здатність аналізувати виробничі ситуації, приймати оптимальні рішення щодо виконання технологічних процесів і розроблення складу і технологій виготовлення конкурентоспроможних м’ясних продуктів.
7. Здатність здійснення обмежених управлінських функцій та прийняття рішень у звичних умовах з елементами непередбачуваності.
 |
| **Програмні результати навчання** |
| **Знання** | РН1. Широкі спеціалізовані фактологічні та теоретичні знання, набуті у процесі навчання.РН2. Знання факторів, що обумовлюють якість продукції тваринництва, які впливають на м’ясну і молочну продуктивність і якість м’яса та молока.РН3.Знання способів транспортування забійних тварин і продуктів, що швидко псуються.РН4. Знання породи тварин та напрямків їх продуктивності.РН5. Знання основ промислової переробки продукції тваринництва.РН6.Знання правил приймання-здачі тварин і птиці на підприємствах м’ясної промисловості.РН7. Знання санітарних вимог до забійних та переробних підприємств, їх структури.РН8. Знання проблеми та перспективи розвитку переробних галузей. РН9. Знання технологічних ін­струкцій і стандартів, що діють в галузі.РН10. Знання вимог стандартів до якості продукції тваринництва. |
| **Розуміння** | РН11. Усвідомлення рівня набутих знань, вміння використовувати набуті знання у професійній діяльності. РН12. Вміння користуючись технологічними ін­струкціями і стандартами, що діють в галузі, своєчасно доводити до ві­дома працівників виробництва нормативно-технологічну документацію.РН13. Вміння забезпечувати своєчасне надход­ження у виробництво сировини, матеріалів, енергоресурсів. РН14. Вміння визначати якість сировини і продукції сільськогосподарського походження відповідності до вимог стандартів. РН15. Користуючись технологічними ін­струкціями і стандартами, що діють в галузі, своєчасно доводити до ві­дома працівників виробництва нормативно-технологічну документацію. РН16. Вміння організувати використання стандар­тів при виробництві і переробці продукції. РН17. Спираючись на вимоги галузевої нормативно-технологічної докумен­тації, забезпечувати проведення технологічного процесу. - дотримання санітарно-гігієнічного режиму виробництва м’ясопродукціїРН18. Вміння відповідно нормативній документації аналізувати і оцінювати:- технологію робіт, кількість і якість продукції та її переробку.РН19. Вміння визначати якість сировини і продукції сільськогосподарського походження відповідності до вимог стандартів.РН20. Дотримуючись вимог стандарту вміння:- визначати категорії вгодованості тварин,- проводити обробку продуктів забою тварин,- проводити первинну переробку продукції тваринництва. РН21. Вміння проводити пошук інформації з використанням відповідних джерел для прийняття обґрунтованих рішень. РН22.Використовуючи програмні мате­ріали по застосуванню ПЕОМ, нормативні матеріали, вміти пра­цювати з комп’ютерною технікою та програмним забезпеченням до неї.РН23. Вміння проводити дослідження на рівні молодшого спеціаліста: здійснювати пошук, обробляти та аналізувати інформацію з різних джерел, застосовувати програмні засоби та ресурси Інтернету для інформаційного забезпечення досліджень з технології переробки продукції тваринництва з основами виробничої санітарії. РН24. Вміння на основі діючих стандартів та нормативної документації:- організовувати діяльність виробничого підрозділу. РН25. Вміння здійснювати оперативний контроль за виконанням технологічних процесів з виробництва та переробки і якістю продукції відповідно до вимог стандартів. РН26. Вміння слідувати принципам професійного спілкування, співпрацювати в команді: взаємодія, співробітництво з широким колом осіб (колеги, керівники, клієнти) для провадження професійної або навчальної діяльності.РН27. Вміння формувати ефективні комунікаційні стратегії з метою донесення ідей, проблем, рішень та власного досвіду з стандартизації, управління якістю.РН28. Вміння формувати тексти, робити презентації та повідомлення для професійної аудиторії та широкого загалу з дотриманням професійної сумлінності та унеможливлення плагіату.РН29. Вміння коректувати норми витрати сировини, матеріалів, енергоресурсів з метою їх економії. Вміння пояснювати соціальні, економічні наслідки впровадження заходів з стандартизації, метрології та сертифікації.РН30. Вміння відповідно нормативній документа­ції аналізувати і оцінювати:- технологію робіт, кількість і якість продукції та її переробку;- організовувати і забезпечувати роботу механізмів і обладнання в тваринництві.РН31. Вміння поєднувати навички самостійної та командної роботи задля отримання результату з акцентом на професійну сумлінність та відповідальність за прийняття рішень.РН32. Вміння нести відповідальність за результати професійної діяльності з стандартизації, метрології, сертифікації, порушення законодавства. РН33. Вміння приймати самостійні правильні рішення під час розгляду наукових і виробничо-господарських завдань для одержання високих кінцевих результатів.РН34. Вміння використовуючи знання хіміч­ного складу, фізичних і біохіміч­них властивостей молока, прово­дити його аналіз та санітарно- гігієнічну оцінку.РН35. Вміння дотримуючись вимог державних стандартів створювати умови для одержання та переробки добро-якісного молока і молочних продуктів.РН36. Вміння дотримуючись стандартних вимог до заготівлі та технології переробки худоби забезпечувати виробництво яловичини та її реалізацію.РН37. Враховуючи загальні поняття про якість свинини і її харчові цінності та спираючись на сучасні методи переробки сільськогосподарської продукції, забезпечувати відповідну технологію переробки тваринницької сировини і виготовлення м’ясних продуктів.РН38. Враховуючи конституційні, екстер’єрні, біологічні особливості та стандартні вимоги до сільськогосподарської птиці забезпечувати переробку, якісної продукції птахівництва.РН39. Володіючи знаннями з особливос­тей годівлі, догляду і утримання птиці, забезпечувати безвідходну переробку продук­тів птахівництва.РН40. Здійснювати санітарно-гігієнічний контроль при переробці молока і м’яса.РН41. Використовуючи нормативну та інструктивну документацію вміти: - готувати миючі та дезінфікуючі розчини;- проводити санітарний інструктаж;- дезінфікувати приміщення, інвентар і обладнання.РН42. Володіючи технікою забою вміти проводити забій тварин та птиці.РН43. Дотримуючись вимог стандарту:- визначати категорії вгодованості тварин;- проводити обробку і зберігання продуктів забою тварин;- проводити первинну переробку продукції тваринництва.РН44. Здійснювати оперативний кон­троль за виконанням технологіч­них процесів з виробництва та переробки і якістю продукції відповідно до стандартів.  |
| **Формування суджень** | РН45. Підвищувати професійний рівень шляхом продовження формальної освіти та самоосвіти.РН46. Формувати запити та визначати дії, що забезпечують виконання санітарних вимог з технології переробки продукції тваринництва. РН47. Усвідомлення необхідності обов’язкового виконання в повному обсязі всіх обов’язкових вимог нормативних документів.РН48. Обирати оптимальні методи та інструментальні засоби для проведення досліджень, збору та обробки даних. РН49. Усвідомлення перспективи вирішення питань гігієни праці та охорони навколишнього середовища, утилізації відходів.РН50. Усвідомлення здійснення обмежених управлінських функцій та прийняття рішень у звичних умовах з елементами непередбачуваності. РН51. Усвідомлення покращення результатів власної навчальної та/або професійної діяльності і результатів діяльності інших, здатність до подальшого навчання з деяким рівнем автономності.РН52. Усвідомлення здатності використовувати професійно-профільовані знання й практичні навички з технології переробки продукції тваринництва та основ виробничої санітарії для вирішення практичних завдань в галузі тваринництва. |