

Анотація обов'язкового освітнього компоненту

Назва дисципліни	Інноваційні технології переробки продукції тваринництва
Викладач	Калініна Галина Петрівна кандидат технічних наук, доцент кафедри харчових технологій і технологій переробки продукції тваринництва
Курс та семестр, у якому планується вивчення дисципліни	6 курс, 1 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 2. Здатність проведення досліджень на відповідному рівні.</p> <p>ЗК3. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>ЗК 4. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій.</p> <p>ЗК6. Прагнення до збереження навколишнього природного середовища</p> <p>ЗК 7. Здатність планувати, організовувати та проводити наукові дослідження, обробляти, публікувати та патентувати їх результати.</p> <p>ФК 3. Здатність застосовувати базові знання з організації технологічних процесів у виробництві та переробці продукції тваринництва.</p> <p>ФК 4. Здатність використовувати професійно-профільні знання й практичні навички для забезпечення проведення гігієнічних, ветеринарно-санітарних і профілактичних заходів на фермах та інших об'єктах з виробництва та переробки продукції тваринництва та збереженню здоров'я тварин.</p> <p>ФК 10. Здатність характеризувати біологічні та технологічні процеси з використанням спеціалізованих програмних засобів.</p> <p>Результатом навчання дисципліні є набуття здобувачами вищої освіти таких знань і умінь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Знання сучасних досягнень і перспективних напрямів оптимізації технологій переробки продукції тваринництва. - Вміти впливати на технологічні процеси з метою дотримання вимог щодо збереження навколишнього середовища. - Знання основних законів і нормативних документів України щодо якості та безпечності тваринницької сировини і управління безпекою харчових продуктів. - Уміння застосовувати наукові дослідження і розробляти та оптимізувати рецептури з наступним їх впровадженням у виробництво. - Знання основних принципів наукової методології та методи проведення лабораторних і виробничих досліджень. - Уміння аналізувати технологію, визначати відхилення від норми, які спричиняють зниження якості продукції. - Знати, яким змінам піддаються складники продуктів у результаті технологічного оброблення. - Знання сучасних технологічних процесів переробки сировини

	з виготовлення різних видів харчових продуктів.
Опис дисципліни	
Попередні умови, необхідні для вивчення дисципліни	Обов'язкова навчальна дисципліна «Інноваційні технології переробки продукції тваринництва» базується на знаннях таких дисциплін, як «Хімія», «Біохімія у тваринництві», «Мікробіологія у тваринництві», «Технологія отримання та контроль якості сировини переробної промисловості», «Стандартизація продукції тваринництва», «Технологія переробки продукції тваринництва», вивчених у попередніх семестрах.
Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися	30 студентів
Теми аудиторних занять	<p><i>Змістовий модуль 1. Актуальні технології переробки молока</i></p> <p>Тема 1.1. Вступ. Принципи академічної доброчесності. Інноваційні технології переробки продукції тваринництва – наука про сучасні технології.</p> <p>Тема 1.2. Молоко-сировина. Вимоги до молока-сировини за ДСТУ 3662:2018.</p> <p>Тема 1.3. Удосконалення отримання та первинного оброблення молока.</p> <p>Тема 1.4. Інноваційні технології молочних продуктів. Закваски прямого внесення. Перспективи розширення асортименту молочних продуктів.</p> <p>Тема 1.5. Актуальні технології маслоробної та сироробної галузі.</p> <p><i>Змістовий модуль 2. Актуальні технології переробки яловичини та свинини</i></p> <p>Тема 2.1. Новітні технології забою та переробки великої рогатої худоби</p> <p>Тема 2.2. Новітні технології забою та переробки свиней</p> <p>Тема 2.3. Актуальні технології оброблення м'яса та продуктів забою тварин.</p> <p>Тема 2.4. Новітні технології консервування в м'ясопереробній галузі.</p> <p>Тема 2.5. Розширення асортименту м'ясних продуктів. Харчові добавки.</p> <p><i>Змістовий модуль 3. Переробка продукції птахівництва, рибництва та бджільництва</i></p> <p>Тема 3.1. Новітні технології переробки продукції птахівництва.</p> <p>Тема 3.2. Сучасна технологія переробки продукції рибництва.</p> <p>Тема 3.3. Новітні технології переробки продукції бджільництва.</p>
Мова викладання	Українська, англійська