

Анотація обов'язкового освітнього компоненту

Назва дисципліни	Інноваційні технології переробки продукції тваринництва
Викладач	Калініна Галина Петрівна, кандидат технічних наук, доцент, завідувач кафедри харчових технологій і технологій переробки продукції тваринництва
Курс та семестр, у якому планується вивчення дисципліни	Магістерський рівень вищої освіти, 3 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 і переробки продукції тваринництва» здобувачі повинні набути здатності отримувати наступні компетентності:</p> <p>ЗК 2. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій.</p> <p>ЗК 4. Здатність до пошуку, обробки та аналізу інформації, отриманої з різних джерел.</p> <p>ФК 2. Здатність розробляти, організовувати та здійснювати заходи з підвищення продуктивності тварин, контролю безпечності та якості продуктів їх переробки й ефективності її виробництва.</p> <p>ФК 4. Здатність моделювати та проектувати технологічні процеси виробництва і переробки продукції тваринного походження.</p> <p>ФК 6. Здатність практично управляти робочими або навчальними процесами у сфері виробництва і переробки продукції тваринного походження, які є складними, непередбачуваними та потребують нових стратегічних підходів.</p> <p>ФК 7. Здатність створювати та застосовувати системи та способи переробки продукції тваринного походження.</p> <p>ФК 9. Здатність застосовувати сучасні методи та інструменти для дослідження технологій виробництва та переробки продукції тваринництва, а також забезпечення якості продукції.</p> <p>Результатом навчання дисципліни є набуття студентами таких знань і умінь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - розробляти, впроваджувати й модернізувати ефективні технології і процеси у сфері виробництва і переробки продукції тваринництва (уміння застосовувати наукові дослідження і розробляти та оптимізувати рецептури з наступним їх впровадженням у виробництво; знання сучасних досягнень і перспективних напрямів оптимізації технологій переробки продукції тваринництва; знання основних принципів наукової методології та методи проведення лабораторних і виробничих досліджень); - здійснювати дослідження та/або провадити інноваційну діяльність з метою отримання нових знань та створення нових технологій та продуктів в сфері тваринництва та в ширших мультидисциплінарних контекстах (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», «Стандартизація, сертифікація та метрологія», «Технологія переробки продукції тваринництва», вивчених на освітньому рівні бакалавр.
Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися	75 студентів
Теми аудиторних занять	<p>Теми лекцій</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Вступ. Принципи академічної доброчесності. Інноваційні технології переробки продукції тваринництва – наука про сучасні технології. 2. Удосконалення отримання та первинного оброблення молока. 3. Інноваційні технології молочних продуктів. Закваски прямого внесення. Перспективи розширення асортименту молочних продуктів. 4. Актуальні технології маслоробної та сироробної галузі. 5. Новітні технології забою та переробки худоби. 6. Актуальні технології переробки м'яса та продуктів забою тварин. 7. Новітні технології консервування в м'ясопереробній галузі. 8. Розширення асортименту м'ясних продуктів. Харчові добавки. 9. Новітні технології переробки продукції птахівництва. 10. Сучасна технологія переробки продукції рибництва. 11. Новітні технології переробки продукції бджільництва. <p>Теми практичних занять</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Контроль якості молока-сировини. 2. Удосконалення технології молочних продуктів. 3. Виробництво сиру кисломолочного та виробів з нього; виробництво масла способом сколочення; виробництво сиру сичужного на прикладі сиру «Бринза». 4. Оцінка якості м'ясної сировини. Удосконалення дозрівання м'яса за дії різних технологічних факторів. 5. Удосконалення технології варених та копчених ковбас за використанням нем'ясної сировини. 6. Розроблення рецептур м'ясних хлібів. 7. Контроль якості птиці та продуктів її забою новітні технології забою птиці. Удосконалення технології продуктів з м'яса птиці. 8. Технологія переробки риби та рибної ікри. Удосконалення процесу соління риби. 9. Оцінка якості меду. Виявлення фальсифікації меду. Технологія зберігання. Способи застосування меду в харчових технологіях.
Мова викладання	Українська