

АНОТАЦІЯ

Інноваційні технології переробки продукції тваринництва

Заплановані результати навчання:

Мета вивчення навчальної дисципліни: сформувані у здобувача вищої освіти систему знань, які необхідні для виробничо-технологічної і дослідницької діяльності в галузі інноваційних технологій переробки продукції тваринництва. Мета досягається через вирішення спеціальних освітніх і виховних завдань.

Основні завдання навчальної дисципліни: надати студентам фундаментальні знання щодо інноваційних технологій переробки продукції тваринництва та виробництва основних видів харчових продуктів.

Компетентності:

загальні: здатність застосовувати знання в практичних ситуаціях; знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності; вміння виявляти, ставити та вирішувати проблеми, приймати обґрунтовані рішення через пошук, обробку та аналіз інформації з різних джерел; здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт; здатність діяти соціально відповідально та свідомо.

фахові: здатність використовувати професійно-фахові знання в галузі виробництва та переробки продукції тваринництва; здатність володіти сучасними, прогресивними технологіями виробництва та переробки продукції тваринництва; здатність застосовувати різні системи та способи переробки тваринницької продукції; здатність організовувати нагляд і контроль за процесами виробництва і переробки продукції тваринництва, а також контролювати її якість; здатність раціонально використовувати матеріальні, фінансові та трудові ресурси при виробництві та переробці продукції тваринництва.

Програмні результати навчання: застосовувати навички самостійної роботи, виявляти ініціативу та підприємливість, бути критичним і самокритичним; демонструвати гнучкість та адаптивність у нових ситуаціях, у роботі із новими технологіями, та у невизначених умовах; застосовувати в процесі виробництва та переробки раціональне поєднання фахових знань і вмінь, для підвищення рентабельності процесів; застосовувати в фаховій діяльності різні види сучасних технологічних процесів виробництва та переробки продукції тваринництва; вміти проводити моніторинг світового агровиробництва, знати нормативні документи чинне законодавство України в галузі виробництва та переробки продукції тваринництва; володіти навичками застосування сучасних приладів та пристроїв у технологічних процесах галузі; нести відповідальність за біоетику, морально-етичні норми, правила і принципи використання технологічних процесів при виробництві та переробки продукції тваринництва; вміти проводити економічні розрахунки технологічних процесів виробництва і переробки продукції тваринництва; вміти реалізовувати заходи щодо адаптації, впровадження кращих зарубіжних практик у вітчизняні технологічні процеси виробництва і переробки продукції тваринництва.

Програма навчальної дисципліни

Тема 1. Асортимент і сучасні технології виробництва питних видів молока і кисломолочних продуктів.

Тема 2. Актуальні проблеми технології сметани, сиру кисломолочного та десертних виробів.

Тема 3. Інновації у виробництві сирів та масла.

Тема 4. Інноваційні технології переробки продуктів із вторинної сировини.

Тема 5. Інноваційні добавки при виробництві м'ясних продуктів.

Тема 6. Інноваційні підходи для покращення функціонально-технологічних властивостей м'ясопродуктів.

Тема 7. Застосування біологічно активних добавок та нанотехнологій у виробництві м'ясних продуктів.

Трудовіткість

Загальна кількість годин – 90.

Кількість кредитів – 3.

Форма семестрового контролю – екзамен.