

2.1. Шифр. 204.

2.2. Назва. Сучасні тенденції технології переробки продукції тваринництва

2.3. Тип. Обов'язкова

2.4. Цикл. Наукової підготовки.

2.5. Рік навчання. II.

2.6. Семестр. III.

2.7. Кількість кредитів ЄКТС. 7,5.

2.8. П.І.Б. лектора. Васильєва О.О.

2.9. Заплановані результати навчання.

Набути знання та розуміння технологічних понять, визначень, термінів; сутності та доцільності застосування сучасних технологічних процесів у переробці м'ясних та молочних продуктів сучасного асортименту; досягати поставленої мети та отримувати результати при використанні принципів, законів та правил, що є основоположними для м'ясної галузі; технологічних схем виробництва м'ясних продуктів сучасного асортименту, їх апаратне оформлення й оптимальні технологічні режими; використовувати інформаційні технології в процесі здійснення організації безвідхідних технологій, що передбачають комплексне перероблення сировини та вирішення екологічних проблем; вимог до якості сировини і готової продукції; вміти використовувати сучасну нормативну базу молочної та м'ясної галузі та вибирати сучасні технологічні схеми виробництва продуктів; застосовувати інформаційні технології в практичній діяльності; вміти робити оцінку ефективності застосовувати сучасних прийомів та методів для вирішення конкретних технологічних завдань переробної промисловості та агропромислового виробництва в цілому.

2.10. Зміст навчальної дисципліни.

Сучасні тенденції виробництва і переробки тваринницької продукції. Застосування сучасних добавок та білкових препаратів при виробництві продуктів харчування. Роль ферментів в сучасних технологіях переробки продукції тваринництва. Сучасні технології, які забезпечують зберігання продуктів. Сучасні тенденції розвитку м'ясопереробної галузі. Сучасні технології забою, первинної обробки м'яса та оцінки його якості. Сучасні тенденції виробництва молочних продуктів. Сучасні технології переробки риби. Виробництво рибних консервів та пресервів. Використання та переробка яєць сільськогосподарської птиці на сучасних птахо підприємствах. Сучасні технології переробки продукції бджільництва. Напрями використання нанотехнологій у харчовій промисловості.

2.11. Рекомендована література

1. Богомолів О.В. Технологія переробки продукції тваринництва / Богомолів О. В., Перцевий Ф. В., Сафонова О. М. та ін. — Харків: Видавництво Навчально- методичного центру заочного навчання с. г. вузів України, 2001. — 241 с.

2. Винникова Л.Г. Технологія м'яса и м'ясних продуктів/ Л.Г.Винникова. — Київ: Інкос, 2006. — 600 с.

3. Грек О.В. Технологія комбінованих продуктів на молочної основі: Підруч. / Грек О.В., Скорченко Т.А. — К.: НУХТ, 2012. — 362 с.

4. Забашта А.Г. Справочник по производству фаршированных и вареных колбас, сарделек, сосисок и мясных хлебов/ А.Г.Забашта. — М.:Колос, 2001.

5. Мезенова О.Я. Производство копченых пищевых продуктов/ О.Я.Мезенова. — М.:Колос, 2001. — 208 с.

6. Платохін В. Я. Теоретичні основи харчових виробництв / Платохін В. Я., Тюрікова І. С., Хомич Г. П. — К.: Центр навчальної літератури, 2006. — 640 с.

7. Русько Н. П. Оцінка натуральності молока за точкою його замерзання / Н. П. Русько // Вісник Полтавської державної аграрної академії. — 2011. — № 2. — С. 92–94.

8. Сборник технологических инструкций по производству твердых сычужных сыров. — Углич — 1989 — 154 с.

9. Скорченко Т. А. Технологія незбираномолочних продуктів: [навч. посібник] / Скорченко Т. А., Поліщук Г. Є., Грек О. В., Кочубей О. В.; за ред. Т. А. Скорченко. — Вінниця: Нова Книга, 2005. — 264 с.

10. Скорченко Т. А. Технологія молочних консервів / Скорченко Т. А. – К.: НУХТ, 2007. – 232 с.
11. Справочник технолога ковбасного производства/ под ред. И.А.Рогов. – СПб: Профи КС, 2003. – 328 с.
12. Технологія і механізація переробки молока і виробництво молочних продуктів. Кн. 2 / [О. В. Гвоздев, Ф. Ю. Ялпачик, Н. П. Загорко, Т. О. Шпиганович]; за ред. О. В. Гвоздева. – Мелітополь: Видавничий будинок Мелітопольської міської друкарні, 2013. – 464 с.
13. Технологія м'яса та м'ясних продуктів/ Під ред. М.М.Клименка. – Київ: Вища освіта, 2006. – 640 с.
14. Технологія продуктів забою тварин/ В.В.Власенко, І.Г. Береза, М.І. Машкін. – Вінниця: РВВ ВАТ “Віноблдрукарня”, 1999. – 448 с.
15. Технологічні розрахунки у молочній промисловості / Поліщук Г.Є., Грек О.В., Скорченко Т.А. та ін.: Навч. посіб. – К.: НУХТ, 2013. – 343 с.

2.12. Методи контролю:

- поточний контроль – експрес опитування, виконання завдань практичних та самостійних робіт, розв'язання комп'ютерних тестових завдань;
- підсумковий контроль – іспит

2.13. Мова викладання. Українська