

АНОТАЦІЯ

Інноваційні технології переробки продукції тваринництва

Заплановані результати навчання:

Мета вивчення навчальної дисципліни: сформувати 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:

інтегральна: здатність розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері технології виробництва і переробки продукції тваринництва.

загальні:

ЗК 1. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.

ЗК 2. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій.

ЗК 3. Здатність спілкуватися іноземною мовою

фахові:

СК 1. Здатність аналізувати та контролювати безпечність та якість кормів і кормових засобів та живлення тварин.

СК 2. Здатність розробляти, організовувати та здійснювати заходи з підвищення продуктивності тварин, контролю безпечності та якості продуктів їх переробки й ефективності її виробництва.

СК 3. Здатність організовувати та контролювати виконання заходів спрямованих на покращення селекційно-плеємної роботи у тваринництві.

СК 4. Здатність моделювати та проектувати технологічні процеси виробництва і переробки продукції тваринного походження.

СК 5. Здатність організовувати підприємницьку і фінансову діяльність та оцінювати економічну ефективність виробництва і переробки продукції тваринного походження.

СК 7. Здатність створювати та застосовувати системи та способи переробки продукції тваринного походження.

СК 8. Здатність розробляти і реалізовувати наукові та прикладні проекти у сфері технологій виробництва та переробки продукції тваринництва та з дотичних до неї міждисциплінарних напрямів з урахуванням технічних економічних, соціальних, правових та екологічних аспектів.

СК 9. Здатність застосовувати сучасні методи та інструменти для дослідження технологій виробництва та переробки продукції тваринництва, а також забезпечення якості продукції.

СК 10. Здатність зрозуміло і неоднозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців, зокрема до осіб, які навчаються.

СК 11. Здатність організовувати та управляти технологічними процесами органічного виробництва та переробки продукції тваринництва

Програмні результати навчання:

РН 2. Розробляти, впроваджувати й модернізувати ефективні технології і процеси у сфері виробництва і переробки продукції тваринництва.

РН 3. 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.

РН 9. Приймати ефективні рішення з питань виробництва і переробки продукції тваринництва, у тому числі у складних і непередбачуваних умовах, прогнозувати їх

розвиток, визначати фактори, що впливають на досягнення поставлених цілей, аналізувати і порівнювати альтернативи, оцінювати ризики та імовірні наслідки рішень.

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.

Трудомісткість

Загальна кількість годин – 90 годин.

Кількість кредитів ЄКТС – 3,0 кредити.

Форма семестрового контролю – екзамен