

АНОТАЦІЯ

Сучасні тенденції технології переробки продукції тваринництва

Заплановані результати навчання:

Метою навчальної дисципліни є отримання та вдосконалення знань, які необхідні для дослідницької діяльності в галузі сучасних технологій переробки продукції тваринництва на основі останніх досягнень науки і техніки в області переробної промисловості.

Основні завдання навчальної дисципліни: надання аспірантам фундаментальних знань щодо інноваційних технологій переробки тваринницької продукції та одержання якісних та безпечних продуктів харчування.

Компетентності:

загальні:

ЗК 1. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК 11. Прагнення до збереження навколишнього середовища.

фахові:

ФК 1. Здатність використовувати професійно-фахові знання в галузі виробництва та переробки продукції тваринництва.

ФК 2. Здатність використовувати законодавство України, що регламентує технологічну, господарську, комерційну, виробничу, переробну, екологічну діяльність.

ФК 3. Здатність володіти теоретичними основами, методами і формами організації технологічних процесів виробництва та переробки продукції тваринництва, економічних і правових відносин підприємства.

ФК 5. Здатність організовувати та управляти технологічними процесами виробництва та переробки продукції тваринництва.

ФК 6. Здатність визначати напрямки підвищення ефективності технології виробництва та переробки продукції тваринництва.

ФК 11. Здатність досліджувати якість продукції тваринництва враховуючи технологію її одержання, первинну обробку, зберігання, транспортування і переробку.

Програмні результати навчання

ПРН 4. Уміти проводити економічні розрахунки технологічних процесів виробництва і переробки продукції тваринництва, розробляти пропозиції щодо впровадження ефективних інновацій для підвищення рентабельності процесів.

ПРН 5. Уміти проводити моніторинг світового агровиробництва, знати нормативні документи, чинне законодавство України в галузі виробництва та переробки продукції тваринництва.

ПРН 8. Уміти ініціювати власні ідеї, приймати обґрунтовані рішення та реалізовувати їх у своїй науковій діяльності.

Програма навчальної дисципліни:

Тема 1. Сучасні тенденції виробництва і переробки тваринницької продукції.

Тема 2. Застосування сучасних добавок та білкових препаратів при виробництві продуктів харчування.

Тема 3. Роль ферментів в сучасних технологіях переробки продукції тваринництва.

Тема 4. Сучасні технології, які забезпечують зберігання продуктів.

Тема 5. Сучасні тенденції розвитку м'ясопереробної галузі.

Тема 6. Сучасні технології первинної обробки м'яса та оцінки його якості.

Тема 7. Сучасні тенденції виробництва молочних продуктів.

Тема 8. Сучасні технології переробки риби. Виробництво рибних консервів та пресервів.

Тема 9. Використання та переробка яєць сільськогосподарської птиці на сучасних птахопідприємствах.

Тема 10. Сучасні технології переробки продукції бджільництва.

Тема 11. Напрями використання нанотехнологій у харчовій промисловості.

Трудомісткість:

Загальна кількість годин – 240.

Кількість кредитів – 8.

Форма семестрового контролю – залік, екзамен.