Дисципліна	Технологія виробництва і переробки екологічно чистої молочної і м'ясної сировини
Рівень ВО	перший (бакалаврський)
Мова викладання	Українська
Вимоги до початку вивчення	Здобувач вищоїосвіти повинен володіти матеріалом наступних курсів «Хімія», « Біохімія» « Товарознавство, стандартизація», «Технологія виробництва молока»
Що буде вивчатися	розширення та поглиблення знань сучасного стану та перспектив розвитку нутриціології, навичок аналізу наукових джерел інформації, наукового обґрунтування використання харчових добавок, застосування методології та методів проведення наукових досліджень, формулювання теоретичних і науково-практичних підходів до проектування молочних продуктів продуктів функціонального призначення
Чому це цікаво/треба вивчати	Дисципліна формує у здобувачів науковообґрунтовані і рекомендовані компетенції, які є складовою галузі технології виробництва і переробки продукції тваринництва навчає працювати з нормативними документами і здатності застосовувати в практичних ситуаціях знання факторів, процесів закономірностей, які впливають на якість виробленої продукції та вплив функціональних інгредієнтів на організм людини
Чому можна навчитися/результати навчання (ПРН)	Після засвоєння дисципліни здобувачі одержать знання необхідні майбутньому фахівцю: 1.Виконати аналіз наукових джерел інформації щодо сучасного стану і перспектив розвитку нутриціології. 2.Дослідити, закономірності формування асортименту харчових продуктів функціонально призначення, визначити перспективи його розвитку для різних контингентів споживачів. 3.Удосконалювати існуючі та розроблювати нові технології молочних продуктів функціонального призначення на основі останніх досягнень науки і техніки. 4.Проектувати нові харчові продукти функціонального призначення із заданим хімічним складом. 5.Розробити технологічну схему виробництва харчових продуктів функціонального призначення з різним ступенем деталізації окремих складових процесу. 6.Визначати показники якості мясних і молочних продуктів функціонального призначення та суть методів їх визначення. 7.Даватити комплексну оцінку якості та конкурентоспроможності.

	8. Розробляти або удосконалювати технології молочних і мясних продуктів.
Як можна користуватися набутими знаннями і уміннями / компетентності	ЗК. 1. Здатність застосовувати знання в практичних ситуаціях. ЗК. 2. Знання та розуміння предметної області та розуміння професії. ЗК. 3. Здатність до здійснення саморегуляції та ведення здорового способу життя, здатність до адаптації та дії в новій ситуації. ЗК. 5. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт; ЗК. 6. Прагнення до збереження навколишнього середовища. ЗК. 7. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних СК.1 Здатність використовувати професійні знання в галузі виробництва і переробки продукції тваринництва. СК.2 Здатність використовувати сучасні знання про способи відтворення, закономірності індивідуального розвитку та розведення, тварин для ефективного ведення галузі тваринництва. СК. 3 Знання основних технологій заготівлі, виробництва та зберігання кормів. СК. 4 Здатність до складання добових раціонів для різних видів і статевовікових груп тварин та організації нормованої їх годівлі з урахуванням річної потреби підприємства в кормах. СК. 5 Здатність застосовувати різні системи та способи утримання сільськогосподарських тварин та контролювати і оптимізувати мікроклімат технологічних приміщень. СК. 6 Здатність застосовувати знання з біології великої рогатої худоби під час догляду та експлуатації в сучасних технологіях виробництва молока та яловичини
Інформаційне забезпечення	Робоча програма навчальної дисципліни, конспекти лекцій, навчальні посібники, підручники, навчально-методичні посібники, електронні підручники і посібники, методичні рекомендації до проведення занять та самостійної роботи студентів, довідниково-інформаційні дані для розвязання задач (таблиці, схеми), інтерактивні елементи, онлайн консультування.
Форма проведення занять	лекційні , лабораторні, самостійна робота
Семестровий контроль	Залік