Дисципліна	Інноваційні технології переробки молока і м’яса
Рівень ВО	Перший (бакалаврський)
Мова викладання	українська
Вимоги до початку вивчення	Здобувач вищої освіти повинен володіти матеріалом наступних курсів — «Хімія», « Біохімія» « Товарознавство, стандартизація»,
Що буде вивчатися	Дисципліна вивчає: розробляти моделі технологічних процесів виробництва молокопродуктів і м’ясопродуктів, комбінованих продуктів та продуктів переробки додаткової тваринницької сировини на основі нормативних документів, застосовуючи обчислювальну техніку та існуючі методики; оптимізувати технологічний процес виробництва м'ясних і м олочних продуктів шляхом використання допоміжної сировини та інноваційних технологічних прийомів на основі біохімічних і технологічних процесів, що відбуваються при виробництві м’ясопродуктів; розраховувати технологічний процес виробництва комбінованих та функціональних м’ясних і молочних продуктів при використанні допоміжної сировини (соєві препарати, лактулаза, функціонально-технологічні домішки і інше) на основі нормативних документів переробної промисловості, використовуючи новітнє обладнання та технології.
Чому це цікаво/треба вивчати	Дисципліна формує у здобувачів одержання знань щодо впливу розроблених функціональних добавок на протікання біокаталітичних реакцій і на формування якості і збереження функціональних властивостей в процесі виробництва збагачених харчових продуктів. Дослідження результатів наукових розробок біотехнології виробництва комбінованих м'ясних і молочних продуктів з функціональними добавками, за допомогою яких можна регулювати надходження в організм людини необхідних макро- і мікронутрієнтів; дослідження нетрадиційних процесів і способів обробки сировини, які дозволяють не тільки отримувати цільові продукти високої якості, але також істотно знизити енерговитрати, собівартість продуктів і організувати маловідходну технологію переробки сировини.
Чому можна навчитися/результати навчання (ПРН)	Після засвоєння дисципліни здобувачі одержать необхідні майбутньому фахівцю з технології виробництва і переробки продукції тваринництва навички, які дозволять їм: 1. Здійснювати прогнозування та контроль безпечності продукції, що виробляється 2. На основі нормативно-технічної документації і стандартів у сферах виробництва та переробки продукції тваринництва, а також у суміжних сферах, використовуючи відповідне лабораторне обладнання і прилади 3. Виконувати аналіз ефективності діяльності підприємства і виявляти проблеми, що вимагають рішення, здійснювати пошук можливих рішень і генерувати нові ідеї 4. Забезпечувати формування оптимальних проектів і управляти їх впровадженням у виробництво 5. Оцінювати ефективність, точність і стійкість технологічного потоку

	6. Визначати керованість і забезпечувати надійність технологічного потоку 7. Здійснювати оптимізацію технологічних процесів виробництва м'ясних та молочних продуктів завдяки використанню інноваційних технологічних прийомів; 8. Обирати та застосовувати інноваційну техніку з метою інтенсифікації технологічних процесів переробки продукції тваринництва.
Як можна користуватися набутими знаннями і уміннями (компетентності)	Згідно з вимогами освітньої програми студенти мають здобути компетентності: ЗК. 3. Здатність застосовувати знання в практичних ситуаціях. ЗК. 4. Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності. ЗК. 5. Здатність до адаптації та дії в новій ситуації. ЗК. 7. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт. ЗК. 9. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел. СК. 2. Здатність використовувати сучасні знання про способи відтворення, закономірності індивідуального розвитку та розведення тварин для ефективної професійної діяльності у галузі тваринництва. СК. 7. Здатність здійснювати контроль технологічних процесів під час виробництва та переробки продукції скотарства. СК. 8. Здатність здійснювати контроль технологічних процесів під час виробництва та переробки продукції свинарства. СК. 9. Здатність здійснювати контроль технологічних процесів під час виробництва та переробки продукції птахівництва. СК. 11. Здатність застосовувати знання організації та управління технологічним процесом переробки продукції тваринництва для ефективного ведення господарської діяльності підприємства.
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	лекції, лабораторні
Семестровий контроль	залік