

Дисципліна	Іноваційні технології переробки м'яса
Рівень ВО	Перший (бакалаврський) рівень
Курс	3
Обсяг	3 кредити (90 год.)
Мова викладання	українська
Вимоги до початку вивчення	Здобувач вищої освіти повинен володіти матеріалом наступних курсів – «Технологія відтворення тварин» «Розведення тварин», «Технологія виробництва молока та яловичини», «Технологія виробництва свинини», «Технологія виробництва продукції птахівництва».
Що буде вивчатися	Дисципліна вивчає: розробляти моделі технологічних процесів виробництва 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 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 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 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/результата навчання (ПРН)	Після засвоєння дисципліни здобувачі одержать необхідні майбутньому фахівцю з технології виробництва і переробки продукції тваринництва навички, які дозволять їм: здійснювати прогнозування та контроль безпечності продукції, що виробляється, 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; виконувати аналіз ефективності діяльності підприємства і виявляти проблеми, що вимагають рішення, здійснювати пошук можливих рішень і генерувати нові ідеї; забезпечувати формування оптимальних проектів і управляти їх впровадженням у виробництво; оцінювати ефективність, точність і стійкість технологічного потоку; визначати керованість і забезпечувати надійність технологічного потоку; здійснювати оптимізацію технологічних процесів

	виробництва м'ясних продуктів завдяки використанню інноваційних технологічних прийомів; - обирати та застосовувати інноваційну техніку з метою інтенсифікації технологічних процесів переробки продукції тваринництва.
Як можна користуватися набутими знаннями і уміннями (компетентності)	В процесі вивчення даної дисципліни, здобувач опановує основні фахові компетентності, а саме: здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу інформації с питань інновацій у технології переробки продукції тваринництва. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел: сучасних науко метричних видань, інтернет-видань та ін. про досягнення та інновації у сфері переробки продукції тваринництва. Здатність дотримуватись етики досліджень, а також правил академічної доброчесності в наукових дослідженнях. Здатність створювати грантові пропозиції, розробляти, реалізовувати та управляти науковими проектами. упорядковувати концептуальні знання в галузі. Практикувати дотримання етики досліджень, а також правил академічної доброчесності в наукових дослідженнях.
Інформаційне забезпечення	<p>1. Лисицин А.Б. Производство мясной продукции на основе биотехнологии / А.Б. Лисицин, Н.Н. Липатов, Л.С. Кудряшов, В.А. Алексахина; под общей ред. академика Россельхозакадемии Липатова Н.Н. - М.: ВНИИМП, 2005. - 369с.</p> <p>2. Бобренева И.В. Подходы к созданию функциональных продуктов питания: монография / И.В. Бобренева - СПб.: ИЦ Интермедия, 2012. - 465 с.</p> <p>3. Юдина С.Б. Технология продуктов функционального питания / С.Б. Юдина - М.: ДеЛи принт, 2008. - 280 с.</p> <p>5. Капрельянц Л.В. Функціональні продукта / Л.В. Капрельянц, К.Г. Юргачова- Одеса: Друк, 2003. - 312 с.</p> <p>6. Всесвітня бібліотека науки [Електронний ресурс]. - Режим доступу до сайту: <a href="http://www.nature.com/wls">http://www.nature.com/wls</a></p>
Форма проведення занять	лекції, лабораторні
Семестровий контроль	залік