

Дисципліна	Технологія переробки молока та туш тварин
Рівень ВО	перший (бакалаврський) рівень
Курс	3
Обсяг	3 кредити (90 год.)
Мова викладання	українська
Кафедра	Харчових технологій виробництва й стандартизації продукції тваринництва
Вимоги до початку вивчення	Здобувач вищої освіти повинен володіти матеріалом наступних курсів «Хімія», « Біохімія» « Товарознавство, стандартизація», «Технологія виробництва молока»
Що буде вивчатися	знання повного циклу виробництва і первинної обробки молока і мяса як сировини та виробництва різних високоякісних харчових продуктів в умовах переробних підприємств; організація реалізації забійних тварин на м'ясопереробні підприємства за існуючими системами та нормативною документацією, технології обробки та зберігання продуктів забою тварин з максимальним виходом корисної частини для виготовлення харчових продуктів, оцінки якісних показників м'яса за його технологічними та кулінарними властивостями, а також методів консервування м'яса і м'ясопродуктів з метою покращення якості та довгострокового зберігання.
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 знання в практичних ситуаціях. Формує у здобувачів глибоких теоретичних знань і практичних навиків з питань біохімічного і фізікохімічного складу, технологічних властивостей молочної, м'ясної сировини та готових харчових продуктів, їх змін, залежно від біологічних і технологічних, а також від раціональної організації виробництва, зберігання, транспортування та реалізації високоякісних молока і молочних продуктів. Це дасть змогу розширити кругозір здобувача у теоретичних питаннях, пов'язаних з виробництвом і переробкою молока, підвищувати рівень знань, як базису для розвитку творчого мислення і становлення його у процесі засвоєння подальших дисциплін як спеціалістів високого рівня, які відповідають вимогам кваліфікаційної характеристики технолога
Чому можна навчитися/результати навчання (ПРН)	Після засвоєння дисципліни здобувачі одержать знання необхідні майбутньому фахівцю які дозволять їм: виділяти і розмежувати фактори, що впливають на склад і властивості молочної, м'ясної сировини та готових харчових продуктів; організовувати первинну, в умовах ферми, та загальну обробку молока та забій тварин і обробку туш в умовах переробних підприємств; визначатись з напрямком і розміщенням прифермських молочної і забійного цеху або переробного підприємства, з переліком і потужністю їх обладнання, провести облік молочної, м'ясної сировини та готових харчових продуктів розрахунок забезпечення підприємства паром, водою, в т.ч. гарячою, паливом, холодом; забезпечувати механічну і теплову обробку молочної, м'ясної сировини та готових харчових продуктів, а також зберігання і транспортування згідно до існуючих вимог; знати будову і класифікації сепараторів, охолоджувачів, пастеризаторів, кутерів, масло- і сировиготовлювачів і принципову їх роботи; вміти зробити всі необхідні технологічні і продуктові розрахунки відповідно до вимог державних стандартів щодо кваліфікації готової продукції, тобто знати і володіти теорією і практикою з питань програми цієї дисципліни.
Як можна користуватися набутими знаннями і уміннями	В процесі вивчення даної дисципліни, здобувач опановує основні фахові компетентності, а саме: знання історії переробної промисловості її сучасного стану та перспективи розвитку, характеристики молока, мяса, як біологічних продуктів і сировини для переробної промисловості; - знання науково обґрунтованих норм споживання молока, мяса і виготовлених

(компетентності)	продуктів, процесів синтезу і виведення молока, мяса, джерела утворення їх складових компонентів: жиру, білка, вуглеводів та інших; - здатність володіти знаннями щодо біохімічного складу та мікроструктури сировини; здатність використовувати знання щодо хімічного складу молока і мяса; значення його різних компонентів; вміти визначати склад, фізико-хімічні, біологічні та технологічні властивості молока, мяса і готових продуктів згідно державних стандартів, зокрема органолептичні і фізико- хімічні показники
Інформаційне забезпечення	<p>1. Машкін, М. І. Технологія виробництва молока і молочних продуктів [Текст] : підруч. / М. І. Машкін, Н. М. Париш ; М-во аграр. політики України. – К. : Вищ. шк., 2006. – 351 с. : іл.</p> <p>2. Технологія незбираномолочних продуктів : навч. посіб. / Т. А. Скорченко, Г. Є. Поліщук, О. В. Грек, О. В. Кочубей; за ред. Т. А. Скорченко. – Вінниця : Нова Книга, 2005. – 264 с</p> <p>Додаткова</p> <p>3. Гончаров Г.І. Технологія первинної переробки худоби і продуктів забою: навчальний посібник / Г.І. Гончаров. – К.: НУХТ, 2003 – 150 с.</p> <p>4.Власенко В.В. Технологія забою тварин та первинна обробка отриманої сировини. / В.В. Власенко, М.Ф. Бойко, В.М. Безсмертний. – Вінниця, 1998. – 271 с.</p> <p>5. Власенко В.В. Технологія забою тварин: Практикум . / В.В.Власенко [та інші.]. Вінниця , 1999. –177с.</p> <p>6.. Якубовський В. Міжнародні стандарти ISO 9000 версії 2000 р.: основа, структура і практика застосування // Стандартизація, сертифікація, якість. — 2000. — № 2–4.</p> <p>7. http://pidruchniki.ws/15840720/tovarovnavstvo/tovarovnavstvo_myasa_-_birta_go</p> <p>8. http://www.ukrreferat.com/index.php?referat=37928&pg=1</p> <p>9. http://ukrref.com/rf/r-3850.html</p> <p>10. http://www.propozitsiya.com/?page=149&itemid=2698&number=88</p>
Форма проведення занять	лекції, лабораторні
Семестровий контроль	залік