

Дисципліна	Іноваційні технології переробки молока та м'яса
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» «Технологія виробництва свинини»
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/результат и навчання (ПРН)	Після засвоєння дисципліни здобувачі одержать знання необхідні майбутньому фахівцю виконати аналіз наукових джерел інформації щодо сучасного стану і перспектив розвитку нутриціології; дослідити, закономірності формування асортименту харчових продуктів функціонального призначення, визначити перспективи його розвитку для різних контингентів споживачів; удосконалювати існуючі та розроблювати нові технології молочних продуктів функціонального призначення на основі останніх досягнень науки і техніки; -проектувати нові харчові продукти функціонального призначення із заданим хімічним складом; розробити технологічну схему виробництва харчових продуктів функціонального призначення з різним ступенем деталізації окремих складових процесу; визначати показники якості молочних продуктів функціонального призначення та суть методів їх визначення; давати комплексну оцінку якості та конкурентоспроможності; вміти розробляти або удосконалювати технології молочних продуктів.
Як можна користуватися набутими знаннями і уміннями (компетентності)	В процесі вивчення даної дисципліни, здобувач опановує основні фахові компетентності, а саме: знання історії молочної і м'ясної промисловості їх сучасного стану та перспективи розвитку, характеристики молока і мяса, як біологічного продукту і сировини для переробної промисловості; - знання науково обґрунтованих норм споживання молока, мяса і молочних та м'ясних продуктів, процесів синтезу і виведення молока і мяса, джерела утворення їх складових компонентів: жиру, білка, вуглеводів та інших; здатність володіти знаннями щодо біохімічного складу та мікроструктури молока та мяса; здатність використовувати знання щодо хімічного складу молока і мяса, значення їх різних компонентів – води, жиру, азотистих речовин, вуглеводів, мінеральних речовин, вітамінів, гормонів та інших; характеристики хіміко-біологічних і санітарно-гігієнічних властивостей молока і мяса та для технології їх переробки на

	харчові продукти; - вміти визначати склад, фізико-хімічні, біологічні та технологічні властивості молока, мяса і готових продуктів згідно державних стандартів,
Інформаційне забезпечення	<p>1. Гончаров Г.І. Технологія первинної переробки худоби і продуктів забою: навчальний посібник / Г.І. Гончаров. – К.: НУХТ, 2003 – 150 с.</p> <p>2..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>3.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>4..Власенко, І. Г. Сучасна оцінка молочних продуктів дієтичного та лікувально-профілактичного призначення / І. Г. Власенко, В. В. Власенко, С. В. Гирич. – Вінниця : Едельвейс і К, 2008. – 208 с.</p> <p>5..Білик, О.Я. Дослідження амінокислотного складу альбумінових сирів, виготовлених з сировини Карпатського регіону [Текст] / О.Я. Білик // Науковий вісник ЛНУВМ та БТ імені С.З. Гжицького. — Львів, 2011. — Т. 13, № 2(48), Ч 2. — С. 317–321.</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..Сердюк А.М. Еколого-гігієнічні проблеми харчування / А.М. Сердюк // Журнал Академії медичних наук України. – 2002. – Т. 8, № 4. – С. 677–684.</p> <p>8.http://pidruchniki.ws/15840720/tovarovnavstvo/tovarovnavstvo_myasa_-_birta_go</p> <p>9. http://www.ukrreferat.com/index.php?referat=37928&pg=1</p> <p>10. http://ukrref.com/rf/r-3850.html</p> <p>11. http://www.propozitsiya.com/?page=149&itemid=2698&number=88</p>
Форма проведення занять	лекції, лабораторні
Семестровий контроль	залік