

Дисципліна	Технологія виробництва і переробки екологічно чистої молочної і м'ясної
Рівень ВО	перший (бакалаврський) рівень
Курс	3
Обсяг	3 кредити 90 годин
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», «Технологія виробництва продукції птахівництва»
Що буде вивчатися	Вивчення сучасного стану та перспектив розвитку молочної і м'ясної промисловості, навичок аналізу наукових джерел інформації, наукового обґрунтування використання обладнання, застосування методології та методів проведення наукових досліджень, формулювання теоретичних і науково-практичних підходів до виробництва молочних і м'ясних продуктів; 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, застосування нових технологій переробки молочної сировини і випуску молочних і м'ясних продуктів з впровадженням досягнень науково-технічного прогресу; аналіз наявного і формування перспективного асортименту молочних і м'ясних продуктів харчування; формування у здобувачів навичок сучасного фахівця з технології галузі; розв'язання проблемних питань технологічного характеру; засвоєння вимог діючих нормативних документів щодо якості молочних і м'ясних харчових продуктів та дотримання основних технологічних параметрів їх виробництва.
Чому можна навчитися/результати навчання (ПРН)	Після засвоєння дисципліни здобувачі одержать знання необхідні майбутньому фахівцю оцінювати сировину і готову продукцію згідно вимог діючої документації; складати технологічні схеми і діаграми та компоновати необхідне обладнання для виробництва молочної і м'ясної продукції; здійснювати розрахунки для технологічних операцій; здійснювати продуктові розрахунки при виробництві молочних і м'ясних продуктів; заповнювати технологічні журнали; виготовляти молочні і м'ясні продукти, оцінювати якість готової продукції; забезпечити правильну підготовку тварин до реалізації, оформляти супровідну документацію на худобу і птицю та доставляти їх на переробку з мінімальними втратами
Як можна користуватися набутими знаннями і уміннями (компетентності)	В процесі вивчення даної дисципліни, здобувач опановує основні фахові компетентності, а саме: знання науково обґрунтованих норм споживання молока і молочних продуктів, процесів синтезу і виведення молока, джерела утворення його складових компонентів: жиру, білка, вуглеводів та інших; - здатність володіти знаннями щодо біохімічного складу та мікроструктури молока, як полідисперсної системи; - здатність використовувати знання щодо хімічного складу молока, значення його різних компонентів – води, молочного жиру, азотистих речовин, вуглеводів, мінеральних речовин, вітамінів, гормонів та інших – для тваринного організму, характеристики хіміко-біологічних і санітарно-

	гігієнічних властивостей молока та для технології його переробки на молочні продуктимолока, збудників хвороб, які здатні передаватися через молоко..
Інформаційне забезпечення	<p>1. Пелих В.Г., Сморочинський О.М., Назаренко І.В. Технологія продуктів забою тварин: Навчальний посібник. – Херсон: "Олді-плюс", 2008. – 264с.</p> <p>2.. Птахівництво і технологія виробництва яєць та м'яса птиці / В.І.Бесулін, В.І.Гужва, С.М.Куцак, В.П.Коваленко, В.П.Бородай. За ред.В.І.Бісуліна. Біла Церква, 2003. – 448с.</p> <p>3. Технологія м'яса і м'ясопродуктов: Підручник / М. Клименко, Л.Г.Віннікова, І.Г.Бережа та ін.; за ред. М.М. Клименка. - К.:Вища освіта, 2006. - С.7-229.</p> <p>4. 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>5..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>6.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>7. Якубовський В. Міжнародні стандарти ISO 9000 версії 2000 р.: основа, структура і практика застосування // Стандартизація, сертифікація, якість. — 2000. — № 2–4.</p> <p>8..Сердюк А.М. Еколого-гігієнічні проблеми харчування / А.М. Сердюк // Журнал Академії медичних наук України. – 2002. – Т. 8, № 4. – С. 677–684.</p> <p>9. <a href="http://pidruchniki.ws/15840720/tovaroznastvo/tovaroznastvo_myasa_-_birta_go">http://pidruchniki.ws/15840720/tovaroznastvo/tovaroznastvo_myasa_-_birta_go</a></p> <p>10. <a href="http://www.ukrreferat.com/index.php?referat=37928&amp;pg=1">http://www.ukrreferat.com/index.php?referat=37928&amp;pg=1</a></p> <p>11. <a href="http://ukrref.com/rf/r-3850.html">http://ukrref.com/rf/r-3850.html</a></p> <p>12. <a href="http://www.propozitsiya.com/?page=149&amp;itemid=2698&amp;number=88">http://www.propozitsiya.com/?page=149&amp;itemid=2698&amp;number=88</a></p>
Форма проведення занять	лекції, лабораторні
Семестровий контроль	залік