

Анотація дисципліни

Дисципліна «Сучасні тенденції світової технології переробки і зберігання с.-г. продукції» вивчає нові науково-теоретичні та практично спрямовані ідеї, комплексність у володінні інформацією щодо сучасного стану і тенденцій розвитку світової і вітчизняної галузі переробки і зберігання с.-г. продукції, оскільки питання харчової безпеки та якості харчових продуктів, на сьогодні, є досить актуальним.

Мета вивчення дисципліни: формування глибоких і всебічних теоретичних знань з питань біохімічних, фізико-хімічних та технологічних процесів при виготовленні молочних і м'ясних продуктів різноманітного асортименту.

Завдання вивчення дисципліни: сформувати у фахівця здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу, здатність до ретроспективного аналізу наукового доробку у напрямі дослідження популяцій сільськогосподарських тварин, здатність генерувати нові науково-теоретичні та практично спрямовані ідеї (креативність), комплексність у володінні інформацією щодо сучасного стану і тенденцій розвитку світової і вітчизняної зоотехнічної науки, комплексність у розробці та реалізації наукових проектів та програм, комплексність у прийнятті обґрунтованих рішень, здатність використовувати тварин у виробничих умовах і лабораторіях, володіти принципами роботи сучасного обладнання і устаткування; надати знання принципів хімічного аналізу, приготування розчинів реактивів, правил користування мірним посудом та лабораторним обладнанням; здатність здійснювати техніко-хімічний контроль за продукцією тваринництва, здатність використовувати професійно-профільні знання й практичні навички з оцінки якості продукції тваринництва її стандартизації та реалізації

У результаті вивчення дисципліни студенти повинні:

знати: сучасний стан і тенденції розвитку світової і вітчизняної зоотехнічної науки.

вміти:

- ✓ створювати нові знання через оригінальні дослідження, якість яких може бути визнана на національному та міжнародному рівнях;
- ✓ брати участь у наукових дискусіях на міжнародному рівні, відстоювати свою власну позицію на конференціях, семінарах та форумах;
- ✓ брати участь у критичному діалозі та зацікавити результатами дослідження;
- ✓ проводити критичний аналіз різних інформаційних джерел, конкретних освітніх, наукових та професійних текстів у галузі сільського господарства та суміжних галузей;
- ✓ критично сприймати та аналізувати чужі думки й ідеї, шукати власні шляхи вирішення проблеми, здійснювати критичний аналіз власних матеріалів.

Об'єм дисципліни складає 120 годин, у тому числі 16 - лекцій, 12 – практик, 46 – індивідуальних та 46 – самостійних занять
Від контролю знань по закінченню курсу – залік.

COURSE ABSTRACT

The course ‘**Current trends in world technology of processing and storage of agricultural products**’ studies new scientific and theoretical, and practice-directed ideas; an integrated approach to the possession of information on the current state and tendencies of the development of the world and domestic industry of processing and storage of agricultural products, as the issue of food safety and food quality is quite relevant today.

The aim of the course: formation of deep and comprehensive theoretical knowledge about biochemical, physicochemical and technological processes in the production of a wide range of dairy and meat products.

Course objective: to develop the capacity for abstract thinking, analysis and synthesis; for retrospective analysis of scientific achievements in the study of populations of farm animals; the ability to generate new scientific-theoretical and practical ideas (creativity), comprehensiveness in the possession of information about the state and trends in the development of world and domestic zootechnical science; comprehensiveness in the development and implementation of scientific projects and programs; comprehensiveness in making reasonable decisions; ability to use animals in production conditions and laboratories; ability to apply the principles of operation of modern equipment; provide knowledge about the principles of chemical analysis, preparation of reagent solutions, rules of using volumetric ware and laboratory equipment; ability to carry out technical and chemical control over livestock products; ability to use professional knowledge and practical skills to evaluate the quality of livestock products, standardization, and marketing.

After completing the course graduate students must:

know the current state and tendencies of the development of world and domestic zootechnical science.

be able to create new knowledge through original research, the quality of which can be recognized nationally and internationally;

be able to participate in scientific discussions at the international level, to defend their own position at conferences, workshops and forums;

be able to engage in a critical dialogue, and interest others in the results of the study;

be able to critically analyze various information sources, specific educational, scientific and professional texts in the field of agriculture and related industries;

be able to critically perceive and analyze others' thoughts and ideas, find their own solutions to the problem, carry out a critical analysis of their own materials;

be able to generate their own ideas and make informed decisions.

The length of the course is 120 hours, including 16 - lectures, 12 – practical classes, 46 - tutorials and 46 hours of self-study.

Knowledge assessment at the end of the course is based on a pass/fail grading system.