

**РЕСУРСО- ТА ЕНЕРГОЗБЕРІГАЮЧІ ТЕХНОЛОГІЇ ПЕРЕРОБКИ
ПРОДУКЦІЇ ТВАРИННИЦТВА**
**Кафедра технологій виробництва та переробки сільськогосподарської
продукції імені академіка В.Г. Пелиха**

<i>Семестр</i>	<i>VII</i>
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	залік
<i>Викладач: к.с-г.наук, старший викладач Ушакова Світлана Валеріївна.</i>	

Загальний опис дисципліни

Мета і завдання. Метою вивчення дисципліни є формування у здобувачів вищої світи теоретичних знань і практичних навичок в області ресурсозбереження при переробці продукції тваринництва.

Завдання дисципліни - набуття навичок вирішення технологічних питань, пов'язаних із застосуванням енергозберігаючих заходів при переробці продукції тваринництва і використанні вторинних енергоресурсів (ВЕР); аналіз зарубіжних та вітчизняних ресурсозберігаючих технологій переробки м'ясної і молочної сировини, що дозволяють отримувати підприємствам галузі додаткову продукцію харчового і кормового призначення.

Компетентності. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. Прагнення до збереження навколишнього природного середовища. Здатність використовувати знання з моделювання та проектування технологічних процесів виробництва і переробки продукції тваринництва. Здатність організовувати та контролювати різні системи та способи переробки продукції тваринництва. Здатність організовувати та виконувати проведення контролю та регулярного моніторингу якості сировини і напівфабрикатів, що надходять на виробництво, контролю режимів та умов виробничого процесу і контролю якості готової продукції, дотримання технологічних інструкцій; Здатність використовувати в практичній діяльності ефективних складових технологічних процесів для отримання екологічно чистої та безпечної тваринницької продукції при її виробництві.

Програмні результати навчання. Поєднувати абстрактне мислення з аналізом та синтезом технологічних процесів. Слідувати власному удосконаленню та оволодівати сучасними знаннями. Проектувати та моделювати технологічні процеси з виробництва і переробки продукції тваринництва. Впроваджувати різні системи та способи переробки продукції тваринництва. Організовувати новітні технології виробництва і переробки продукції тваринництва. Впроваджувати на підприємствах з переробки м'ясної, молочної та іншої сировини вискоєфективні, енергозберігаючі та безвідходні технології з виготовлення якісних продуктів харчування та кормів тваринного походження.

Зміст за темами

1. М'ясо-молочна промисловість України. Основні напрямки ресурсозбереження;
2. Сучасні ресурсозберігаючі технології переробки м'ясної сировини;
3. Ресурсозбереження в молочній промисловості. Сучасні технології переробки молочної сироватки;
4. Перспективні напрямки енергозбереження на підприємствах м'ясомолочної промисловості;
 - 4.1 Зниження енерговитрат на виробництво холоду;
 - 4.2. Модернізація сушильних установок;
 - 4.3 Використання вторинних енергоресурсів.