Код та назва дисципліни українською мовою/ Назва дисципліни англійською мовою	**1- G13-181-1-03 Технологія переробки вторинних продуктів галузі Technology of processing of secondary products in the industry**
Рекомендується для галузі знань *(спеціальності, освітньої програми)*	«Для спеціальностей 181, 102, 103, 161, 162, 223, 224, 229»
Кафедра	Кафедра харчових технологій
П.І.П. НПП *(за можливості)*	Професорка Пешук Людмила Василівна
Рівень ВО	перший (бакалаврський)
КУРС, семестр *(в якому буде викладатись*)	
Мова викладання	українська
Пререквізити *(передумови вивчення дисципліни)*	Базові знання з хімії, біології, фізики
Чому це цікаво/треба вивчати	Охорона навколишнього середовища, раціональне використання природних ресурсів, забезпечення екологічної безпеки для життєдіяльності людини – невід'ємна умова сталого економічного і соціального розвитку України. Формування у майбутніх фахівців поглиблених знань у питаннях переробки вторинних продуктів, їх підготовки до активного застосування на виробництві з метою удосконалення та раціоналізації діючих технологій і розробки нових технологічних процесів, підвищення якості продукції. Дисципліна пов'язана з організацією екологічно безпечного і безвідходного виробництва, розширенням ресурсних можливостей за рахунок впровадження енергоресурсозберігаючих технологій, комплексної переробки вторинної сировини з перетворенням її у нові корисні харчові продукти з максимальним збереженням в них балансу цінних компонентів вихідної сировини.
Перелік тем з дисципліни	Класифікація вторинної сировини, хімічний склад, властивості, ветеринарно-санітарні вимоги. Асортимент технічної продукції з кісток та кісткового залишку. Збирання, комплексна переробка та використання крові у виробництві харчових, кормових і технічних цілях Збирання та переробка ендокринно-ферментної та спеціальної сировини Колаген та кератиновмісна сировина і їх використання в народному господарстві. Комплексна переробка вторинної сировини з гідробіонтів і її використання в народному господарстві Виробництво варених, напіввологих і сухих кормів для сільськогосподарських і репродуктивних тварин (котів, собак) Напрямки раціонального використання і перероблення нехарчової сировини. Біоенергетичні методи утилізації. Технологія отримання компостів та біогазу. Використання каниги при виробництві добрив та картону. Комплексна переробка продуктів грибництва та їх використання в народному господарстві

	Комплексна переробка вторинної сировини молочної галузі та її використання в різних галузях народного господарства Комплексна переробка вторинної сировини олійно-жирового виробництва та її використання в народному господарстві Теоретичне обґрунтування використання вторинних продуктів переробки рослинної сировини в технології народного господарства. Переробка відходів консервного виробництва. Вторинні ресурси перероблення виноградарства та виноробства для виробництва нових харчових і технічних продуктів. Сировинні ресурси харчоконцентратів та їх подальше використання в народному господарстві Характеристика та подальше використання вторинних сировинних ресурсів борошномельного та пивоварного виробництв. Відходи переробки зернопереробної та круп'яної галузей харчової промисловості Продукти переробки цукрового виробництва. Вторинна сировина виробництв спиртової галузі та її використання в різних галузях народного господарства
Як можна користуватися набутими знаннями і уміннями (*компетентність*)	Отримати практичні навички ведення технологічного процесу переробки та використання вторинної сировини при розробці нових продуктів народного господарства, орієнтуватись в питаннях вибору та розміщення технологічного обладнання, питання екологічного контролю
Очікувані результати навчання	Новим технологічним комплексним підходам переробки сільськогосподарської тваринної та рослинної сировини, найбільш повному вилученню з неї цінних компонентів, рециклінг відходів для збільшення резервів виробництва та збереження екологічної природної рівноваги
Інформаційне забезпечення	1.Пешук Л. В. Технологія переробки вторинних продуктів м'ясної галузі : підручник. Київ : «Центр учбової літератури», 2021. 400 с 2. Технології поводження з відходами харчових виробництв : навч. посіб. / Крусір Г. В., Шевченко Р. І., Русєва Я. П. та ін. Одеса : Астропринт, 2014. 400 с. 3. Віннов О. С., Бандуренко Г. М. Технологія виготовлення рибного борошна : навч.-метод. посіб. Київ : 2012. 133 с. 4.Кошова В. М. Безвідходні технології продуктів бродіння і виноробства: конспект лекцій. Реєстраційний номер електронного конспекту у НМУ №64.49-22.05. 2018. 108 с. 5. Пешук Л., Іванова Т., Будник Н. Використання вторинної рослинної сировини в технології м'ясних продуктів з антиоксидантними властивостями. Природно-ресурсний та енергетичний потенціали: напрями збереження, відновлення та раціонального використання. Розділ 3. П. : ПП «Астрая». 2019 р. С.205-212.
Види навчальних занять *(лекції, практичні, семінарські, лабораторні заняття тощо)*	Лекції, лабораторні заняття
Вид семестрового контролю	Диференційований залік

Максимальна кількість здобувачів / Мінімальна кількість здобувачів *(тільки для мовних та творчих дисциплін)*	Без обмежень

Декан хімічного факультету *Світлана КОПТЄВА*