

Код та назва дисципліни	1-181-5 Технологія переробки вторинних продуктів галузі
Рекомендується для галузі знань (спеціальності, освітньої програми)	181 Харчові технології 102 Хімія 103 Науки про Землю 161 Хімічні технології та інженерія 162 Біотехнології та біоінженерія
Кафедра (зазначити офіційний шифр)	Кафедра харчових технологій (КТХ)
П.І.П. НПП (за можливості)	Докторка сільськогосподарських наук, професорка Пешук Людмила Василівна
Рівень ВО	Перший (бакалаврський)
Курс, семестр (в якому буде викладатись)	Без обмежень
Мова викладання	українська
Пререквізити (передумови вивчення дисципліни)	Ефективність засвоєння змісту дисципліни значно підвищиться, якщо студент попередньо опанував матеріал таких дисциплін як: «Фізична та колоїдна хімія», «Органічна хімія», «Хімія та фізика високомолекулярних сполук», «Харчова хімія», «Технологія галузі», «Товарознавство», «Харчові технології», «Стандартизація, сертифікація, метрологія», «Аналіз харчових продуктів», «Екологія», «Промислова мікробіологія»
Що буде вивчатися	Характеристика вторинної сировини, біологічна цінність, хімічні і фізичні властивості методи її збирання та переробки для виробництва харчових, лікувальних, кормових та технічних продуктів. Процеси переробки, шляхи раціонального використання вторинної сировини з наведенням обладнання, температурних режимів, вимог до якості як сировини так і готової продукції згідно діючих нормативних документів.
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.
Чого можна навчитися (результати навчання)	Новим технологічним комплексним підходам переробки сільськогосподарської сировини, найбільш повному вилученню з неї цінних компонентів, рециклінг відходів для збільшення резервів виробництва та збереження екологічної природної рівноваги
Як можна користуватися набутими знаннями і уміннями (компетентності)	Отримати практичні навички ведення технологічного процесу використання вторинної сировини при розробці нових харчових продуктів, орієнтуватись в питаннях вибору та розміщення технологічного обладнання
Інформаційне забезпечення	Підручник, методичні вказівки до вивчення дисципліни
Види навчальних занять (лекції, практичні, семінарські, лабораторні заняття тощо)	Лекції, лабораторні заняття
Вид семестрового контролю	Диференційований залік
Максимальна кількість здобувачів	Без обмежень для проведення лекцій; 10 осіб на одну підгрупу для проведення лабораторних занять у спеціалізованій лабораторії
Мінімальна кількість здобувачів (тільки для мовних та творчих дисциплін)	-

Декан факультету

Віктор ВАРГАЛЮК