

Код та назва дисципліни	1-181-1-03 Технологія переробки вторинних продуктів галузі
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)	«Курс: будь-який», «Семестр: будь-який».
Мова викладання	українська
Пререквізити (передумови вивчення дисципліни)	Базові знання з хімії, біології, фізики
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.
Чому 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 (компетентність)	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, інтернет-джерела
Види навчальних занять (лекції, практичні, семінарські, лабораторні заняття тощо)	Лекції, лабораторні заняття
Вид семестрового контролю	Диференційований залік
Максимальна кількість здобувачів	Лекції – необмежена (враховано очно-дистанційну форму навчання) Лабораторні заняття – не більше 10 осіб для виконання лабораторних робіт у спеціалізованій лабораторії хімічного факультету
Мінімальна кількість здобувачів (тільки для мовних та творчих дисциплін)	-