

АНОТАЦІЯ

Технологія води і водопідготовки

Заплановані результати навчання:

Мета вивчення навчальної дисципліни одержання знань, пов'язаних з вирішенням питань теоретичних основ водопідготовки та надання студенту можливості найбільш повно ознайомитися з матеріалами, які використовуються для вивчення сучасних питань підготовки якісної питної води.

Основні завдання навчальної дисципліни: вивчення основних вимог до питної води, ознайомлення з стандартами якості води; засвоєння основних технологічних процесів очистки природних вод для питного водоспоживання; вивчення основних фізичних, хімічних, бактеріологічних показників якості води та нормативів для питного водоспоживання; освоєння методів обробки, очищення води на харчових підприємствах; усвідомлення сучасних технологій водопідготовки галузевий харчової промисловості.

Компетентності:

Загальні:

- здатність вчитися та оволодівати сучасними знаннями;
- знання та розуміння предметної області, розуміння професійної діяльності;
- здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел;
- вміння розв'язувати поставлені задачі та приймати відповідні обґрунтовані рішення;
- здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт;
- вміння виявляти, ставити та вирішувати проблеми;
- здатність виявляти ініціативу та підприємливість;
- здатність працювати в команді.

Фахові (спеціальні):

- здатність застосовувати базові знання фундаментальних наук для розуміння суті технологічних процесів, що відбуваються під час виробництва харчових продуктів;
- здатність самостійно вчитися, використовуючи здобуті фундаментальні та професійні знання і навички;
- здатність аналізувати стан галузі, сучасні досягнення науки і техніки, проводити соціально-орієнтовану політику в галузі харчових виробництв.

Програмні результати навчання:

1. Демонструвати знання фундаментальних і загальноінженерних дисциплін на рівні, необхідному для розуміння технологічних процесів та закономірностей фізикохімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень компонентів продовольчої сировини та харчових продуктів під час їх перероблення і зберігання.

13. Демонструвати спеціальні знання і навички роботи у лабораторії під час виконання науково-дослідної роботи.

Програма навчальної дисципліни:

Тема 1. Вступ. Значення води у житті людини.

Тема 2. Технологічні аспекти водопостачання.

Тема 3. Якість води для водопостачання.

Тема 4. Бактеріологічні показники якості природних вод.

Тема 5. Методи підготовки води для питного водопостачання.

Тема 6. Альтернативні джерела води.

Тема 7. Законодавча база та нормативи якості питної води України.

Тема 8. Особливості водопідготовки в окремих галузях харчової промисловості.

Трудомісткість:

Загальна кількість годин 120 год.

Кількість кредитів 4,0

Форма семестрового контролю екзамен