

АНОТАЦІЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ТЕХНОЛОГІЯ ЗБЕРІГАННЯ І ПЕРЕРОБКИ ЗЕРНА»

для здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня «Бакалавр»
спеціальності 181 «Харчові технології»

Місце дисципліни в навчальному плані – обов'язкова, цикл професійної підготовки.

Загальний обсяг дисципліни: 120 годин 4 кредити ЄКТС.

Мета навчальної дисципліни: формування спеціалістів зі знанням повного процесу зберігання, який включає технології післязбиральної обробки та зберігання зернової сировини, та основ переробки зерна на борошно, крупи, комбікорми. формування спеціалістів зі знанням повного процесу зберігання, який включає технології післязбиральної обробки та зберігання зернової сировини, та основ переробки зерна на борошно, крупи, комбікорми.

Завдання навчальної дисципліни: надати характеристику зернової маси як об'єкта зберігання і переробки та інформацію з теоретичних основ зберігання зернової сировини; розкрити поняття про технологічний процес зберігання продукції; ознайомити з методами контролю якості зерна при зберіганні; розкрити характеристику технологічних процесів на борошномельному, круп'яному та комбікормовому заводах; навчити здобувача вищої освіти методиці вибору раціонального способу і розробки оптимальних прогресивних технологій зберігання і переробки зерна.

Програма навчальної дисципліни:

Тема 1. Значення галузі зберігання і переробки зерна. Характеристика зернової маси.

Тема 2. Характеристика зернової маси як об'єкта зберігання і переробки.

Тема 3. Оцінка якості партій зерна. Післязбиральна обробка зернових мас.

Тема 4. Режимми і способи зберігання зернових мас.

Тема 5. Характеристика технологічних процесів на борошномельному, круп'яному та комбікормовому заводах.

Тема 6. Борошномельне виробництво.

Тема 7. Круп'яне виробництво.

Тема 8. Комбікормове виробництво.

У результаті засвоєння дисципліни у здобувачів вищої освіти будуть сформовані наступні компетентності:

загальні:

- здатність вчитися та оволодівати сучасними знаннями;
- знання та розуміння предметної області, розуміння професійної діяльності;
- уміння розв'язувати поставлені задачі та приймати відповідні обґрунтовані рішення;
- здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт;
- здатність працювати в команді.

фахові:

- здатність застосовувати базові знання фундаментальних наук для розуміння суті технологічних процесів, що відбуваються під час виробництва харчових продуктів;
- здатність до організації та проведення технологічного процесу виробництва якісних і безпечних харчових продуктів;
- здатність оцінювати чинники впливу на перебіг технологічних процесів та використовувати технічне, інформаційне і програмне забезпечення для управління технологічними процесами, у тому числі за допомогою сучасних автоматизованих систем;
- навички роботи зі спеціальним лабораторним обладнанням та вимірювальною технікою із застосуванням сучасних методів досліджень та здатність до організації і проведення технохімічного і мікробіологічного контролю якості сировини, напівфабрикатів і харчових продуктів;

- здатність самостійно вчитися, використовуючи здобуті фундаментальні та професійні знання і навички.

Результати навчання:

- демонструвати знання фундаментальних і загальноінженерних дисциплін на рівні, необхідному для розуміння технологічних процесів та закономірностей фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень компонентів продовольчої сировини та харчових продуктів під час їх перероблення і зберігання;

- пояснювати біохімічні, хімічні, фізичні та біологічні чинники, які лежать в основі синтезу і метаболізму складових харчових продуктів, а також роль нутрієнтів для здоров'я людини;

- оцінювати, контролювати та управляти технологічними процесами за допомогою технічних засобів автоматизації і систем керування;

- розуміти сутність методів контролю якості і безпеки, використовувати їх для аналізу якості сировини, напівфабрикатів і готових харчових продуктів на відповідність вимогам чинних нормативних документів.

Підсумковий контроль – іспит.