

АНОТАЦІЯ

НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ ТЕХНОХІМІЧНИЙ КОНТРОЛЬ МОЛОЧНОЇ І М'ЯСНОЇ ГАЛУЗЕЙ

для здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня

«Бакалавр»

спеціальності 181 «Харчові технології»

Місце дисципліни в навчальному плані – вибіркова, професійної підготовки

Загальний обсяг дисципліни: 90 годин 3,0 кредити ЄКТС.

Мета вивчення навчальної дисципліни надання студентам обсягу теоретичних і практичних знань, необхідних для виробничої і дослідницької діяльності в галузі технологій молока і м'яса, технологічного та мікробіологічного контролю сировини та готової продукції на підприємствах молочної і м'ясної промисловості. Курс знайомить з методами і схемами контролю виробництва молочних і м'ясних продуктів, вимогами до діючої нормативно-технічної документації на сировину і готову продукцію, веденням відповідної документації та ін.

Завдання навчальної дисципліни ознайомлення студентів з методами та схемами контролю якості сировини та продукції; підготовка майбутніх спеціалістів, що будуть вміти попереджати виготовлення та випуск підприємством нестандартної продукції; сприяння зміцненню технологічної дисципліни.

Програма навчальної дисципліни:

Тема 1. Організація технохімічного контролю виробництва на підприємстві

Тема 2. Технохімічний контроль заготівельного молока

Тема 3. Технохімічний контроль виробництва питних видів молока та вершків

Тема 4. Технохімічний контроль виробництва кисломолочних продуктів та морозива

Тема 5. Технохімічний контроль виробництва вершкового масла та твердих й плавлених сирів

Тема 6. Технохімічний контроль виробництва молочних консервів

Тема 7. Технохімічний контроль виробництва ковбасних виробів, копченостей і напівфабрикатів

Тема 8. Технохімічний контроль переробки м'яса птиці

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

Загальні компетентності:

Здатність вчитися та оволодівати сучасними знаннями.

Знання та розуміння предметної області, розуміння професійної діяльності.

Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

Уміння розв'язувати поставлені задачі та приймати відповідні обґрунтовані рішення.

Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

Вміння виявляти, ставити та вирішувати проблеми.

Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.

Здатність працювати в команді.

Здатність працювати автономно.

Навички здійснення безпечної діяльності.

Спеціальні предметні компетенції:

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.

Здатність до ділових комунікацій з фахівцями в галузі харчових технологій, уміння вести дискусію на професійну тематику українською та іноземною мовами.

Результати навчання:

Розуміти сутність методів контролю якості і безпечності, використовувати їх для аналізу якості сировини, напівфабрикатів і готових

харчових продуктів на відповідність вимогам чинних нормативних документів.

Застосовувати програми управління якістю та безпечністю харчових продуктів, впроваджувати сучасні системи менеджменту.

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

Демонструвати вміння виконувати професійну роботу як самостійно, так і в групі, вміння отримати результат у рамках обмеженого часу.

Формувати професійні групи, визначати їх кількісний склад, кваліфікаційний рівень, координувати їхню діяльність.

Семестровий контроль – залік