

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:

загальні: знання і розуміння предметної області та професійної діяльності;

здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями;

здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел;

здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт;

здатність працювати автономно; навички здійснення безпечної діяльності;

уміння розв'язувати поставлені задачі та приймати відповідні обґрунтовані рішення;

прагнення до збереження навколишнього середовища;

здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

Спеціальні предметні компетенції:

здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації;

здатність організовувати та проводити контроль якості і безпеки сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів

Результати навчання:

Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.

Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.

Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.

Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів.

Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).

Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.

Організовувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну

чистоту виробництва.

Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.

Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.

Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.

Семестровий контроль – залік