

АНОТАЦІЯ
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ТЕХНОЛОГІЯ МОЛОКА І МОЛОЧНИХ
ПРОДУКТІВ»

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: 135 годин 4,5 кредитів ЄКТС.

Мета вивчення навчальної дисципліни: підготовка кваліфікованих фахівців для молочної промисловості, формування у них теоретичних знань та практичних навичок щодо виробництва і контролю основних показників якості незбираномолочної продукції, сиру, вершкового масла, морозива, згущених і сухих молочних консервів, продуктів дитячого харчування, продуктів із вторинної молочної сировини з використанням сучасних технологій і методів досліджень.

Основні завдання навчальної дисципліни: формування у здобувачів вищої освіти професійних знань щодо виробництва і контролю якості основних видів молочних продуктів.

Програма навчальної дисципліни:

Тема 1. Загальна технологія молока і молочних продуктів.

Тема 2. Технологія незбираномолочної продукції.

Тема 3. Технологія сиру.

Тема 4. Технологія масла.

Тема 5. Технологія молочних консервів

Тема 6. Технологія молочних продуктів дитячого харчування.

Тема 7. Технологія морозива.

Тема 8. Технологія продуктів із вторинної молочної сировини.

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

Загальні компетентності:

Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.

Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій.

Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.

Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

Здатність працювати в команді.

Здатність працювати автономно.

Навички здійснення безпечної діяльності.

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

Прагнення до збереження навколишнього середовища.

Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

Здатність спілкуватися іноземною мовою.

Здатність реалізувати свої права та обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини та громадянина в Україні.

Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для забезпечення здорового способу життя

Спеціальні предметні компетенції:

Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.

Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення.

Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.

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 розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.

Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки.

Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач.

Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію.

Здатність визначати та аналізувати нутрієнтний склад продовольчої сировини та враховувати його при розробленні нових та удосконаленні існуючих технологій харчових продуктів.

Програмні результати навчання:

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

Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.

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

Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.

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

Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.

Уміти застосовувати знання особливостей нутрієнтного складу сировини при розробленні та удосконаленні технологій харчових продуктів.

Вид підсумкового контролю - екзамен