

АНОТАЦІЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ТЕХНОЛОГІЯ БРОДИЛЬНИХ ВИРОБНИЦТВ»

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

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

Загальний обсяг дисципліни: 135 годин 4,5 кредити ЄКТС.

Мета навчальної дисципліни: є формування у майбутніх фахівців глибоких теоретичних знань і практичних навичок про сукупність процесів та технологічних операцій, які забезпечують одержання продуктів бродіння заданої якості та безпечності.

Завданням навчальної дисципліни: привити здобувачам вищої освіти фундаментальні знання та основну термінологію з технології бродильних виробництв, вивчити принципи, теорії, закони, загальні процеси технології бродильних виробництв; принципів технологічних схем виробництва основних груп продуктів бродіння, технологічні режими та способи їх регулювання; способи виробництва продуктів основного асортименту продуктів бродіння; відпрацювати лабораторні методи оцінки якості та безпечності продуктів бродіння; а також навчитися використовувати нормативну документацію на продукти бродіння; аналізувати відомості стосовно протікання технологічних процесів та давати рекомендації щодо їх удосконалення; відтворювати принципів технологічних схем виробництва основних груп продуктів

Програма навчальної дисципліни:

Тема 1. Загальні аспекти бродильного виробництва, основна сировина та допоміжні матеріали для бродильного виробництва

Тема 2. Технологія солодів та пива

Тема 3. Технологія спирту, горілки та лікєро-горільчаних напоїв

Тема 4. Технологія вин і коньяків

Тема 5. Технологія безалкогольних напоїв

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

Загальні компетентності:

ЗК 1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.

ЗК 2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 5. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

ЗК 7. Здатність працювати автономно.

ЗК 8. Навички здійснення безпечної діяльності.

ЗК 9. Уміння розв'язувати поставлені задачі та приймати відповідні обґрунтовані рішення.

ЗК 10. Прагнення до збереження навколишнього середовища.

Спеціальні предметні компетенції:

ФК 1. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.

ФК 5. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.

ФК 7. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів.

ФК 8. Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач.

ФК 15. Здатність визначати та аналізувати нутрієнтний склад продовольчої сировини та враховувати його при розробленні нових та удосконаленні існуючих технологій харчових продуктів.

Результати навчання:

ПРН 1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.

ПРН 2. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.

ПРН 11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).

ПРН 19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.

ПРН 20. Вміти укладати ділову документацію державною мовою.

ПРН 28. Уміти застосовувати знання особливостей нутрієнтного складу сировини при розробленні та удосконаленні технологій харчових продуктів.

ПРН 29. Вміти розв'язувати проблеми сьогодення галузей харчової промисловості шляхом впровадження новітніх технологій, аналізуючи передумови їх виникнення.

Вид підсумкового контролю – екзамен.