

АНОТАЦІЯ
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ТЕХНОЛОГІЧНЕ ОБЛАДНАННЯ
М'ЯСО- І МОЛОКОПЕРЕРОБНИХ ПІДПРИЄМСТВ»

для здобувачів ступеня вищої освіти «бакалавр» зі спеціальності

181 Харчові технології

Місце дисципліни в навчальному плані – вибіркова частина, цикл професійної підготовки.

Загальний обсяг дисципліни: 120 годин, 4 кредити ЄКТС.

Мета навчальної дисципліни: вивчення здобувачами вищої освіти призначення, будови і принципу роботи сучасного технологічного обладнання для переробки молока й м'яса. Програмний матеріал викладається на основі останніх досягнень науки і техніки в галузі молочної та м'ясопереробної промисловостей.

Вивчення дисципліни дасть змогу розширити кругозір студента у питаннях технології м'ясних і молочних продуктів, підвищити рівень знань, як базису для розвитку творчого мислення і становлення його становлення його у процесі засвоєння подальших дисциплін як спеціалістів високої проби, які відповідають вимогам кваліфікаційної характеристики технолога.

Завдання навчальної дисципліни: привити здобувачам вищої освіти знання по призначенню, будові і принципу роботи обладнання молоко- і м'ясопереробних галузей, навчити підбирати обладнання в технологічні лінії по виробництву молочних і м'ясних продуктів. Крім цього викладачі повинні не тільки передати студентам певні знання і досвід, але і пробудити в них інтерес до самостійного пізнання, зокрема, технічних наук, бо самостійна робота студента є дуже важливою в оволодінні спеціальністю.

Програма навчальної дисципліни

Тема 1. Обладнання для оглушення, забою, знімання та обробки шкур

Тема 2. Обладнання для миття та очищення м'ясної сировини. Обладнання для обробки субпродуктів

Тема 3. Обладнання для подрібнення, перемішування та формування м'ясопродуктів

Тема 4. Обладнання для термічної обробки м'ясопродуктів

Тема 5. Обладнання для транспортування, приймання і зберігання молока

Тема 6. Обладнання для теплової і механічної обробки молока і молочних продуктів

Тема 7. Обладнання для виробництва незбираномолочної продукції та морозива

Тема 8. Обладнання для виробництва вершкового масла

Тема 9. Обладнання для виробництва твердих і плавлених сирів

Тема 10. Обладнання для виробництва згущених і сухих молочних продуктів

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. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел. Здатність працювати автономно.
Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

Спеціальні предметні компетенції:

Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів. Здатність застосовувати інформаційно-комунікаційні технології, професійні та базові знання в галузі економіки і логістики для вирішення прикладних задач, проводити технологічні, технічні та економічні розрахунки.

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. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі. 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.

Вид підсумкового контролю – залік.