

АНОТАЦІЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ТЕХНОЛОГІЯ ПЕРЕРОБКИ ТА МОНІТОРИНГ ЯКОСТІ СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКОЇ ПРОДУКЦІЇ»

Мета навчальної дисципліни: навчити майбутніх науковців переробної галузі: основам технології переробки сільськогосподарської сировини рослинного та тваринного походження; загальним методам виготовлення харчових продуктів; загальним характеристикам хімічного складу сировини; принципам моніторингу якості сільськогосподарської продукції (СГП); технологіям зберігання та переробки сировини; кваліфіковано вирішувати питання переробки СГП в умовах фермерських та індивідуальних, та підприємств різної форми власності.

Завдання навчальної дисципліни: забезпечення кваліфікованої підготовки фахівців на основі вивчення сучасних технологічних процесів і технологій з використанням обладнання та моніторингових систем для переробки і зберігання СГП та харчових виробництв. Забезпечити здобувачів вищої освіти знаннями з проектування апаратурно-технологічних схем з урахуванням оптимальних умов роботи та критеріїв ефективності та якості.

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

- здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу;
- здатність та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності;
- здатність проведення досліджень на відповідному рівні з використанням комп'ютерної техніки;
- вміння виявляти, ставити та вирішувати проблеми;
- здатність вчитися і бути сучасно навченим;
- здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел з використанням програмного забезпечення.

Здобувачі вищої освіти в ході вивчення даної дисципліни повинні знати:

- знати основні терміни, характерні для даної дисципліни;
- знати основні технологічні процеси, їх використання у процесах переробки аграрної сировини;
- здатність використовувати методи дослідження процесів переробки на практиці;
- вміти проектувати апаратурно-технологічні схеми переробної галузі;
- вміти робити розрахунки продуктивності технологічного обладнання;
- вміти оцінювати і знати особливості перебігу технологічних процесів переробки;
- вміти застосовувати моніторинговий контроль у процесах переробки аграрної сировини згідно вимог дійчих нормативних документів.

В результаті навчання здобувачі повинні навчитися:

- застосовувати основні положення теорії оптимізації технологічних процесів у розрахунках критеріїв ефективності їх роботи;
- правильно вибирати та розробляти алгоритм аналізу технологічних ліній з визначенням параметрів оптимізації;
- проектувати і конструювати типові апаратурно-технологічні схеми;
- вибирати критерії якості роботи технологічних ліній з використанням методів аналізу і синтезу, моніторингової оцінки технологій;
- підбирати довідникову літературу, стандарти, прототипи конструкцій під час навчальних завдань.

Інформаційних обсяг навчальної дисципліни:

Тема 1 Вступ у дисципліну. Зберігання СГП

Тема 2 Технологія виробництва борошна, крупи

Тема 3 Технологія виробництва рослинної олії

Тема 4 Технологія виробництва бурякового цукру

Тема 5 Технологія переробки молока

Тема 6 Технологія переробки м'яса

Тема 7 Нормування і фактори якості СГП

Тема 8 Моніторинг і управління якістю СГП