

ОРГАНІЗАЦІЯ ТЕХНОХІМІЧНОГО КОНТРОЛЮ НА ПЕРЕРОБНИХ ПІДПРИЄМСТВАХ

Кафедра технологій переробки та зберігання сільськогосподарської продукції

<i>Семестр</i>	5
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалав
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	залік
<i>Викладач: к.с-г.наук, старший викладач Ушакова Світлана Валеріївна.</i>	

Загальний опис дисципліни

Мета і завдання. Метою вивчення дисципліни є формування у здобувачів вищої світи теоретичних знань і практичних навичок в області виробничої та дослідницької діяльності у галузі технологій харчових продуктів, технологічного та мікробіологічного контролю сировини та готової продукції. Курс дисципліни знайомить з методами та схемами контролю виробництва продуктів харчування, вимогами до діючої нормативно-технічної документації на сировину та готову продукцію, допомагає навчитися вести відповідну документацію та ін.

Компетентності. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. Прагнення до збереження навколишнього природного середовища. Здатність організовувати та контролювати різні системи та способи переробки продукції тваринництва. Здатність організовувати та виконувати проведення контролю та регулярного моніторингу якості сировини і напівфабрикатів, що надходять на виробництво, контролю режимів та умов виробничого процесу і контролю якості готової продукції, дотримання технологічних інструкцій; Здатність використовувати в практичній діяльності ефективних складових технологічних процесів для отримання екологічно чистої та безпечної тваринницької продукції при її виробництві.

Програмні результати навчання. Поєднувати абстрактне мислення з аналізом та синтезом технологічних процесів. Слідувати власному удосконаленню та оволодівати сучасними знаннями. Проектувати та моделювати технологічні процеси з виробництва і переробки продукції тваринництва. Впроваджувати різні системи та способи переробки продукції тваринництва. Організовувати новітні технології виробництва і переробки продукції тваринництва. Впроваджувати на підприємствах з переробки сільськогосподарської сировини вискоєфективні, енергозберігаючі та безвідходні технології з виготовлення якісних продуктів харчування та кормів тваринного походження.

Зміст за темами

1. Заходи технохімічного контролю на переробних підприємствах
2. Організація технохімічного контролю підприємств з переробки зерна.
3. Організація технохімічного контролю на хлібопекарських заводах.
4. Технохімічний контроль підприємств з виробництва круп.
5. Технохімічний контроль на консервному виробництві.
6. Технохімічний контроль інших видів харчової продукції.