

АНОТАЦІЯ «Технологічний семінар»

Обсяг курсу-90 год

Лабораторні роботи - 36

Самостійна робота - 54

Форма контролю – диференційований залік

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен:

знати :

- принципи складання схем переробки сировини та технологічних схем;
- методику продуктових розрахунків при сепаруванні та нормалізації молока;
- методику продуктових розрахунків при виробництві кисломолочної продукції (в т.ч. сирів кисломолочних, сметани);
- методику продуктового розрахунку виробництва масла та спредів;
- методику продуктових розрахунків при виробництві м'яких та твердих сирів;
- методику технологічних розрахунків при виробництві плавлених сирів;
- методики технологічних розрахунків виробництва молочних консерв (сухих та згущених);
- методики технологічних розрахунку при виробництві морозива.

вміти:

- проводити продуктові розрахунки;
- виконувати рецептурні розрахунки;
- розрахувати сировину та готову продукцію;
- проводити розрахунок нормалізації;
- проводити розрахунок комплексної переробки сировини (безвідходне виробництво);
- оформляти продуктові розрахунки.
- здатність до пошуку, оброблення й аналізу інформації з різних джерел і вирішення конкретних задач із використанням інформаційних технологій.
- здатність впроваджувати прогресивні та інноваційні технології харчової продукції на підприємствах харчової промисловості
- здатність до формування асортименту продукції підприємств харчування відповідно до попиту.