

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:

- методику технологічних розрахунків м'ясо-жирового, м'ясопереробного, консервного, птахопереробного виробництв та холодильника.

- мати базові знання для оформлення необхідної документації під час виробництва м'ясної продукції та проектуванні м'ясопереробних підприємств.

вміти:

- скласти технологічні схеми виробництва, проводити розрахунок технологічного обладнання; робочої сили; площ виробничих приміщень; витрат води та енергоносіїв по виробництвам.

- зробити розрахунок по цеху забою тварин та обробки туш; субпродуктового, жирового та кишкового цехів; технічних фабрикатів та шкуроконсервувального; сировини для ковбасного виробництва;

- розробляти асортимент ковбасних виробів, напівфабрикатів та консервів.

- розрахувати робочу силу, площі та обладнання м'ясопереробних підприємств.

- зробити розрахунок птахопереробного виробництва, цеху забою та обробки тушок птиці; розрахунок допоміжних виробництв при переробці птиці, а також робочої сили та обладнання.

- розрахувати сировину та готову продукцію холодильника.

- 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.

- здатність використовувати професійно-профільовані знання в галузі стандартизації для розроблення нормативної та технологічної документації на харчову продукцію з використанням чинної законодавчої бази, довідникових матеріалів.