

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ВІДОКРЕМЛЕНИЙ СТРУКТУРНИЙ ПІДРОЗДІЛ
«ПОЛТАВСЬКИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ НУХТ»**



ХАРАКТЕРИСТИКА

блоків вибіркових компонент
освітньо-професійних програм

«Зберігання, консервування та переробка молока»,

«Зберігання, консервування та переробка м'яса»

1. БЛОК ПРОФЕСІЙНОЇ І ПРАКТИЧНОЇ ПІДГОТОВКИ

- Основи тваринництва
- Біоактивні харчові компоненти і здоров'я
- Інноваційні харчові інгредієнти у технології галузі
- Спецкурс з виробництва морозива
- Спецкурс з виробництва м'ясних напівфабрикатів

ОСНОВИ ТВАРИННИЦТВА

- **Метою вивчення дисципліни** є отримання знань щодо молочного тваринництва, які необхідні для виробничо-технологічної діяльності на підприємствах молокопереробної галузі та подальшого професійного росту.
- **Основними завданнями вивчення дисципліни** є ознайомлення студентів з теоретичною інформацією, якою оперують студенти під час вивчення таких дисциплін, як «Біохімія», «Технологія молока та молокопродуктів», «Технологія м'яса і м'ясопродуктів» та інших фахових дисциплін.



БІОАКТИВНІ ХАРЧОВІ КОМПОНЕНТИ І ЗДОРОВ'Я

- *Метою вивчення дисципліни* є вивчення впливу на організм людини основних інгредієнтів сільськогосподарської, лікарської, пряно-ароматичної сировини з точки зору життєзабезпечення усіх функціональних систем організму людини.
- *Основними завданнями вивчення дисципліни* є ознайомлення студентів з теоретичною інформацією про вплив різних біологічно активних речовин на організм людини.



ІННОВАЦІЙНІ ХАРЧОВІ ІНГРЕДІЄНТИ У ТЕХНОЛОГІЇ ГАЛУЗІ

- *Метою вивчення дисципліни* є отримання та удосконалення знань, які необхідні для розроблення і упровадження нових видів молочних і молокозмісних продуктів / м'ясних і м'ясовмісних з інноваційними інгредієнтами.
- *Основними завданнями вивчення дисципліни* є отримання знань, умінь та навичок для проектування складу і виробництва молочних / м'ясних продуктів нового покоління з інноваційними інгредієнтами.



СПЕЦКУРС З ВИРОБНИЦТВА МОРОЗИВА

- **Метою вивчення дисципліни** є отримання знань, що необхідні для виробничо-технологічної діяльності на молокопереробних підприємствах або спеціалізованих підприємствах з виробництва морозива та подальшого професійного зростання.
- **Основними завданнями вивчення спецкурсу** є ознайомлення студентів з теоретичними основами і практичними аспектами з виробництва морозива.



СПЕЦКУРС З ВИРОБНИЦТВА М'ЯСНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ

- *Предметом вивчення* дисципліни є технологічні операції та сучасні процеси виробництва м'ясних напівфабрикатів, а також напрями удосконалення їх технологій, асортименту, рецептури.
- *Метою вивчення дисципліни* є отримання та удосконалення поглиблених знань і практичних навичок, які необхідні для виробничо-технологічної й дослідницької діяльності у галузі технології виробництва напівфабрикатів, направлених на задоволення потреб споживачів у сучасних умовах.



2. БЛОК ПРОФЕСІЙНОЇ ТА ТЕОРЕТИЧНОЇ ПІДГОТОВКИ

- Основи тваринництва
- Теоретичні основи створення м'ясних / молочних продуктів
- Інноваційні аспекти пакування м'ясних / молочних продуктів
- Теоретичні основи безвідходних технологій відновлювальної сировини

ОСНОВИ ТВАРИННИЦТВА

- Знання, набуті студентами під час вивчення дисципліни, дозволять фаховому молодшому бакалавру орієнтуватися в умовах отримання високоякісної молочної / м'ясної сировини та її первинного оброблення на молочних / м'ясних фермах. Ці знання дозволяють майбутньому фахівцю молочної / м'ясної промисловості комплексно підходити до виробництва конкурентоспроможної якісної та безпечної для здоров'я споживачів продукції.



ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ СТВОРЕННЯ М'ЯСНИХ / МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ

- *Метою вивчення дисципліни* є отримання та удосконалення знань, які необхідні для розроблення та упровадження нових видів молочних і молоковмісних / м'ясних і м'ясовмісних продуктів з інноваційними інгредієнтами.
- *Основними завданнями вивчення дисципліни* є формування теоретичних знань у фахівців з переробки молока / м'яса про основні принципи та процеси, що відбуваються у сировині, під час переробки та у готовому продукті.



ІННОВАЦІЙНІ АСПЕКТИ ПАКУВАННЯ М'ЯСНИХ / МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ

- *Метою вивчення дисципліни* є дослідження проблем, пов'язаних із впливом пакування на якість запакованого продукту; вивчення проблем, пов'язаних із впливом на навколишнє середовище відходів пакування й методів поводження з ними, а також теоретичних основ їх утилізації.
- *Основними завданнями вивчення дисципліни* є ознайомлення майбутніх фахівців з історією і логікою розвитку пакування; формування навичок щодо застосування теоретичних знань при використанні пакування; вивчення теоретичних основ утилізації пакування; формування навичок застосування теоретичних знань для пояснення результатів поводження з відходами пакування.



ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ БЕЗВІДХОДНИХ ТЕХНОЛОГІЙ ВІДНОВЛЮВАЛЬНОЇ СИРОВИНИ

- *Метою вивчення дисципліни* є отримання знань про технологію як науку, принципи удосконалення технологій ресурсо- та енергозбереження; формування цілісного уявлення про сукупність процесів, що відбуваються при перероблянні сировини, які призводять до зміни її складу, фізико-хімічних та структурно-механічних властивостей і забезпечують формування заданих показників якості різних груп молочних / м'ясних продуктів.

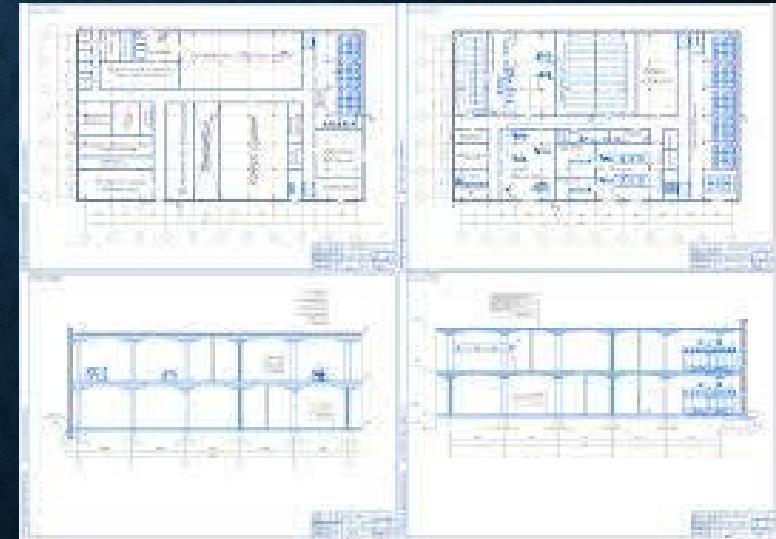
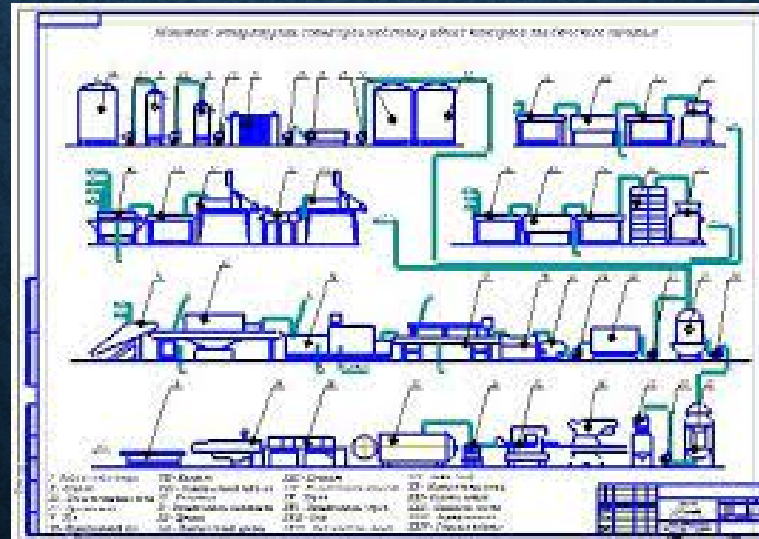
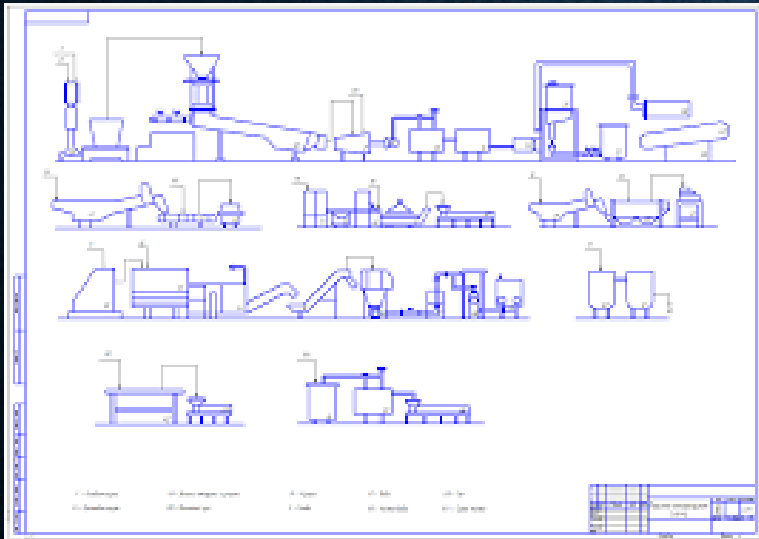


3. БЛОК ФАХОВИХ ІННОВАЦІЙНИХ ДИСЦИПЛІН

- **Основи автоматизованого проєктування м'ясопереробних / молокопереробних підприємств**
- **Технологія м'ясних / молочних продуктів спеціального призначення**
- **Інноваційні харчові інгредієнти у технології галузі**
- **Сучасні напрями розвитку технології м'ясних і м'ясовмісних / молоко і молоковмісних продуктів**

ОСНОВИ АВТОМАТИЗОВАНОГО ПРОЄКТУВАННЯ МОЛОКОПЕРЕРОБНИХ / М'ЯСОПЕРЕРОБНИХ ПІДПРИЄМСТВ

- **Метою вивчення дисципліни** є ознайомлення з основними напрямками автоматизації проєктних робіт, набуття практичних навичок комп'ютерного створення технічної документації; отримання поняття про комплекс взаємопов'язаних питань проєктування та технології галузі.
- **Основними завданнями вивчення дисципліни** є опанування основних положень автоматизованого проєктування підприємств молочної / м'ясної галузі.



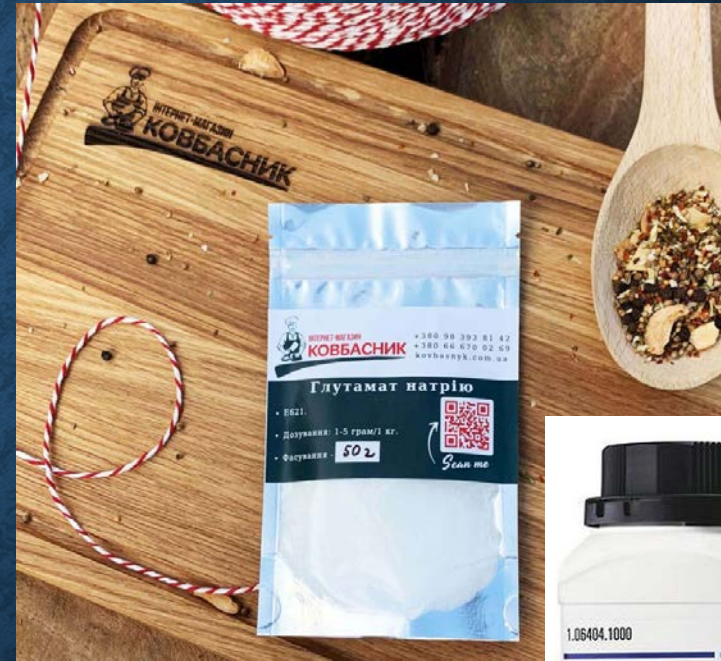
ТЕХНОЛОГІЯ М'ЯСНИХ / МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ СПЕЦІАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

- *Предметом дисципліни* є особливості харчування і здоров'я сучасної людини, розвиток досліджень в галузі гігієни харчування, розробка нових харчових технологій, які сприяють розширенню асортименту продуктів, стимулюють пошук нових джерел продовольчої сировини.
- *Метою вивчення дисципліни* є отримання знань щодо виробничо-технологічної, проєктної й дослідницької діяльності в галузі технології молочних / м'ясних продуктів спеціального призначення.



ІННОВАЦІЙНІ ХАРЧОВІ ІНГРЕДІЄНТИ У ТЕХНОЛОГІЇ ГАЛУЗІ

- *Предметом дисципліни* є інноваційні харчові та біологічно активні інгредієнти для виробництва різних груп молочних / м'ясних продуктів, технологічні та функціональні властивості харчових добавок, технології м'ясних і м'ясовмісних / молочних та молоковмісних продуктів нового покоління.
- *Метою вивчення дисципліни* є отримання та удосконалення знань, які необхідні для розроблення і упродовження нових видів молочних і молоковмісних / м'ясних та м'ясовмісних продуктів з інноваційними інгредієнтами.



СУЧАСНІ НАПРЯМИ РОЗВИТКУ ТЕХНОЛОГІЇ МОЛОЧНИХ І МОЛОКОВМІСНИХ / М'ЯСНИХ І М'ЯСОВМІСНИХ ПРОДУКТІВ

- *Метою вивчення дисципліни* «Сучасні напрями розвитку технології молочних і молокозмісних / м'ясних і м'ясовмісних продуктів» є отримання та удосконалення фахових знань стосовно новітніх напрямів розвитку технології вище згаданих продуктів.
- *Основним завданням вивчення* дисципліни є отримання знань, умінь та навичок при організації технологій, які передбачають перероблення нетрадиційних видів сировини та молочних / м'ясних продуктів з комбінованим складом сировини.



**ОБИРАЙТЕ БЛОКИ ВИБІРКОВИХ ДИСЦИПЛІН
ЗА СВОЇМИ УПОДОБАННЯМИ!**

УСПІХУ ТА НАСНАГИ У НАВЧАННІ!