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



ХАРАКТЕРИСТИКА

вибіркових освітніх компонентів

освітньо-професійних програм

«Зберігання, консервування та переробка молока»,

«Зберігання, консервування та переробка м’яса»

ВК 01 «ОСНОВИ ТВАРИННИЦТВА»

- ***Метою вивчення дисципліни*** є отримання знань щодо сільськогосподарського тваринництва, які необхідні для виробничо-технологічної діяльності на підприємствах молоко- та м’ясопереробної галузі.
- ***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.





ВК 01 «ОСНОВИ ТВАРИННИЦТВА»

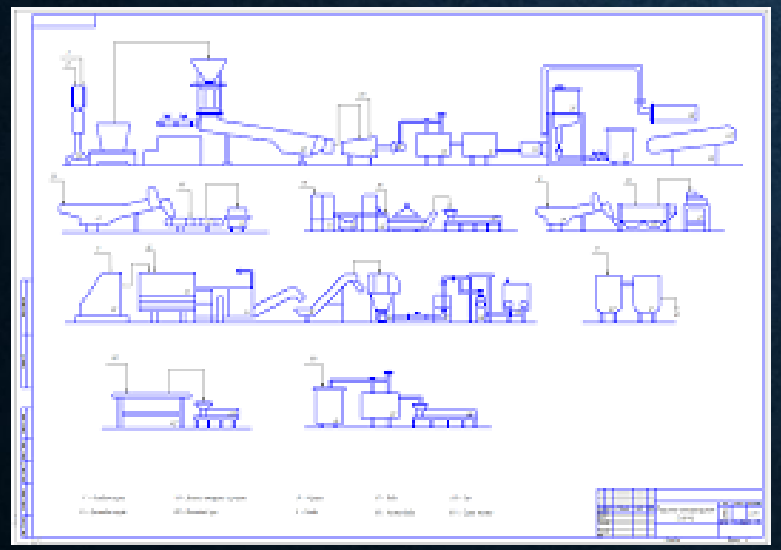
- Знання, набуті студентами під час вивчення дисципліни, дозволять фаховому молодшому бакалавру орієнтуватися в умовах отримання високоякісної молочної / м’ясної сировини та її первинного обробляння на молочних / м’ясних фермах. Ці знання дозволяють майбутньому фахівцю молочної / м’ясної промисловості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

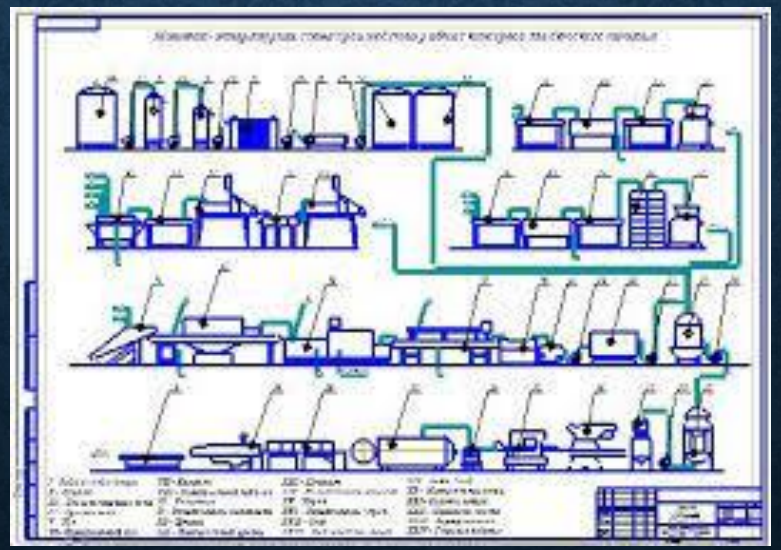




ВК 02 «ОСНОВИ АВТОМАТИЗОВАНОГО ПРОЄКТУВАННЯ МОЛОКОПЕРЕРОБНИХ / М'ЯСОПЕРЕРОБНИХ ПІДПРИЄМСТВ»

- ***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.







ВК 03 «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.

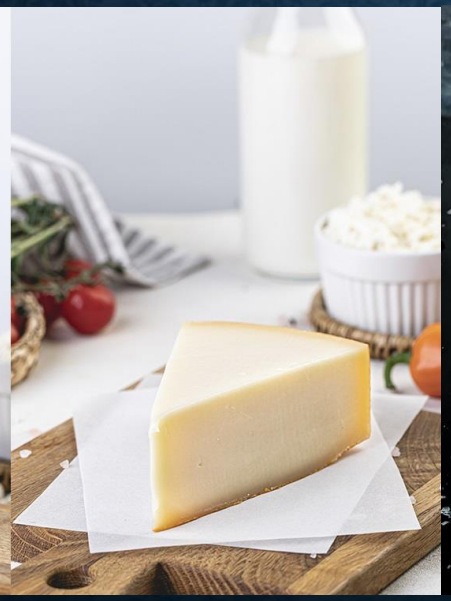
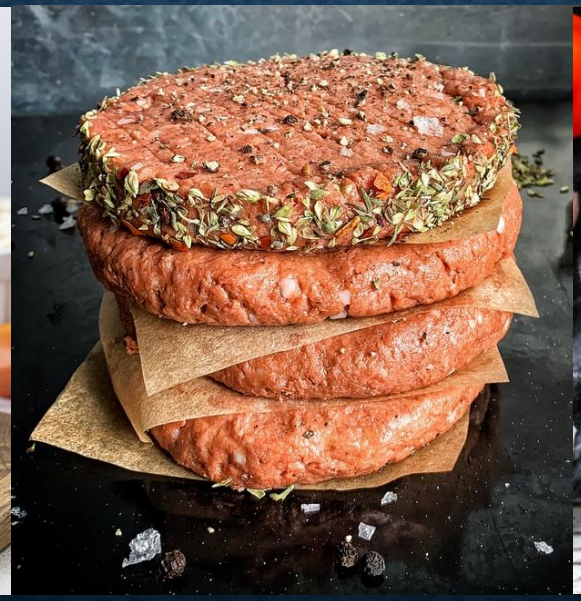






ВК 04 «ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ СТВОРЕННЯ М’ЯСНИХ / МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ»

- ***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.


ВК 05 «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.







ВК 06 «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 упровадження нових видів молочних і молоковмісних / м'ясних та м'ясовмісних продуктів з інноваційними інгредієнтами.





ВК 07 «ІННОВАЦІЙНІ АСПЕКТИ ПАКУВАННЯ М’ЯСНИХ / МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ»

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







ВК 08 «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.






ВК 08 «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.





ВК 09 «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.



ВК 10 «СУЧАСНІ НАПРЯМИ РОЗВИТКУ ТЕХНОЛОГІЇ МОЛОЧНИХ І МОЛОКОВМІСНИХ / М'ЯСНИХ І М'ЯСОВМІСНИХ ПРОДУКТІВ»

- ***Метою вивчення дисципліни*** «Сучасні напрями розвитку технології молочних і молоковмісних / м'ясних і м'совмісних 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.





ВДАЛОГО ВИБОРУ!