

Забезпечення програмних результатів освітніми компонентами

Програмні результати навчання	Найменування освітньої компоненти	Вид і назва освітньої діяльності
<p>ПРН 2. Мати навички проводити окремі експериментальні роботи з перевірки та освоєння технологічних процесів і обладнання, методів дослідження та розширення асортименту продукції.</p>	<p>ОК11 Аналітична хімія</p>	<p>Лекція: «Класифікація та особливості методів окисно-відновного титрування»</p> <p>Лекція: «Перманганатометрія»</p> <p>Лабораторна робота «Техніка йодометрії»</p> <p>Відео</p> <p>1. Техніка йодометрії (навчальне)</p> <p>2. Йодометричний метод визнання перекисного числа (як йодометрія використовується в лабораторії олійно-жирових підприємств для визначення перекисного числа)</p>
<p>ПРН 8. Здійснювати контроль якості сировини, напівфабрикатів та готової продукції; своєчасно доводити результати аналізів до окремих працівників та керівництва.</p>	<p>ОК 27 Технохімічний контроль виробництва</p>	<p>Лекція: «Методика визначення вмісту солі у маргарині»</p> <p>Лекція: «Технохімічний контроль виробництва маргарину»</p> <p>Лабораторна робота «Визначення кислотності молока для маргарину»</p> <p>Відео</p> <p>3. Визначення кислотності молока для маргарину (навчальне) (титрометричний метод)</p> <p>4. Визначення кислотності молока (на молокозаводі) (титрометричний метод)</p> <p>5. Визначення кислотності молока (на молокозаводі) (потенціометричний метод)</p>

	<p>ОК 33</p> <p>Навчальна практика з вирішення виробничо-ситуаційних завдань</p>	<p>Практична робота «Визначення кислотності харчових продуктів»</p> <p>Практична робота «Визначення вологості харчових продуктів»</p> <p>Практична робота «Рефрактометричний метод визначення якості харчових продуктів»</p> <p>Відео: 6. Рефрактометричний метод визначення якості харчових продуктів 7. Визначення густини, вмісту цукру та вологості меду методом рефрактометрії (відео з лабораторії науково-виробничого центру стандартизації, метрології і сертифікації)</p>
<p>ПРН 18. Забезпечувати впровадження безвідходних технологій виробництва; сучасного обладнання та технологій; сучасні методи контролю на виробництві; передові методи організації праці.</p>	<p>ОК 33</p> <p>Навчальна практика з вирішення виробничо-ситуаційних завдань</p>	<p>Практична робота «Органолептична оцінка молока»</p> <p>Практична робота «Органолептична оцінка борошняних кондитерських виробів»</p> <p>Практична робота «Органолептична оцінка хліба»</p> <p>Відео: 8. Органолептична оцінка хліба (навчальне) 9. Дегустація хліба (на хлібокомбінаті)</p>