

НЕТРАДИЦІЙНА СИРОВИНА ТА ІНГРЕДІЄНТИ В ТЕХНОЛОГІЯХ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Заплановані результати навчання:

Мета вивчення навчальної дисципліни: формування у здобувачів освіти наукових підходів до сучасних технологій виробництва харчових продуктів із нетрадиційної сировини та інгредієнтів рослинного і тваринного походження. Вивчення основних етапів, процесів, стадій та технологічних режимів й параметрів виробництва харчової продукції із нетрадиційної сировини та інгредієнтів різного походження, показників якості і безпеки, формування їх у процесі виробництва та зберігання; оволодіння знаннями, вміннями та навичками ведення виробничого процесу та випуску харчової продукції з нетрадиційної сировини та інгредієнтів.

Основні завдання навчальної дисципліни: формування необхідного комплексу знань з хімічного складу, фізичних властивостей і харчової цінності нетрадиційних видів сировини та інгредієнтів; сучасних технологій перероблення, зберігання та безвідходного використання сировини різного походження; технологій харчових продуктів із нетрадиційної сировини та інгредієнтів або в комбінуванні з ними для отримання продукції підвищеної харчової та біологічної цінності; інтенсифікації технологічного процесу та економії основної сировини; вміння проводити оцінку показників якості і безпеки харчової продукції з використанням нетрадиційної сировини та інгредієнтів.

Компетентності:

загальні

ЗК 1. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

ЗК 2. Здатність проводити дослідження на відповідному рівні.

спеціальні (фахові):

СК Д. Здатність до наукового обґрунтування ефективного використання нетрадиційних видів сировини в технологіях харчових продуктів

Програмні результати навчання:

РН Д Аналізувати, обирати та ефективно використовувати нетрадиційну сировину як прогресивний напрямок створення продуктів харчування

Програма навчальної дисципліни:

Тема 1. Теоретичні засади застосування нетрадиційної сировини та інгредієнтів в технологіях харчових продуктів

Тема 2. Характеристика нетрадиційної сировини та інгредієнтів рослинного походження

Тема 3. Характеристика нетрадиційної сировини та інгредієнтів тваринного походження

Тема 4. Нетрадиційна сировина та інгредієнти для виробництва м'ясних товарів

Тема 5. Нетрадиційна сировина та інгредієнти в технологіях продуктів переробки молока

Тема 6. Нетрадиційна сировина та інгредієнти в технологіях продуктів переробки зерна

Тема 7. Нетрадиційна сировина та інгредієнти в технологіях плодово-овочевої продукції

Тема 8. Нетрадиційна сировина та інгредієнти для виготовлення кондитерських виробів

Тема 9. Нетрадиційна сировина та інгредієнти для виробництва рибних товарів

Трудомісткість

Загальна кількість годин -120 год

Кількість кредитів - 4,0

Форма семестрового контролю - залік.