

## **БІОХІМІЯ СИРОВИНИ І ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ**

### ***Заплановані результати навчання:***

**Мета вивчення навчальної дисципліни** формування у майбутніх фахівців глибоких теоретичних знань і практичних навичок технологічних процесів, які мають місце під час виготовлення харчових продуктів, біохімічних перетворень різних компонентів вихідної сировини, які можна пояснити тільки порівнюючи з даними, отриманими під час вивчення прижиттєвих біохімічних процесів.

**Основні завдання навчальної дисципліни** вдосконалення технологічних процесів та створення нових напрямків у переробці сировини тваринного і рослинного походження з метою виготовлення високоякісної та конкурентоспроможної харчової продукції.

### ***Компетентності:***

#### ***загальні***

1. Знання і розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності

2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

4. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел;

5. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконаних робіт.

#### ***фахові***

3. Здатність організувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.

4. Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах системи управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.

6. Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки.

8. Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач.

### ***Програмні результати навчання:***

ПРН 1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.

ПРН 3. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.

ПРН 4. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.

ПРН (додаткова). Уміти застосовувати знання з біохімії сировини при виготовленні нових харчових продуктів.

**Трудовіткість:**

Загальна кількість годин – 120 год.

Кількість кредитів – 4,0

Форма семестрового контролю – залік