

ТЕХНОЛОГІЇ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ З НЕТРАДИЦІЙНОЇ СИРОВИНИ

Заплановані результати навчання:

Мета вивчення навчальної дисципліни: формування у здобувачів вищої освіти другого (магістерського) рівня наукових підходів до сучасних технологій виробництва широкого спектру харчових продуктів, у тому числі соціальних, спеціальних та для спецконтингентів, із різних видів сировини, вивчення основних етапів, процесів, стадій та технологічних режимів й параметрів виробництва харчової продукції із нетрадиційної сировини 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.

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

Компетентності:

спеціальні (фахові):

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

Програмні результати навчання:

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

Програма навчальної дисципліни:

Тема 1. Розширення асортименту харчової сировини для інноваційних продуктів харчування

Тема 2. Технології перероблення нетрадиційної та дикорослої сировини

Тема 3. Характеристика асортименту м'ясопродуктів із нетрадиційної сировини

Тема 4. Технологія м'яса і м'ясопродуктів із птиці

Тема 5. Підвищення харчової цінності хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів

Тема 6. Розширення асортименту оліє-жирових продуктів для харчової промисловості

Тема 7. Використання сировинних ресурсів і забезпечення якості та безпечності кулінарної та іншої продукції із риби і морепродуктів

Трудовіткість

Загальна кількість годин 120 год

Кількість кредитів 4,0

Форма семестрового контролю залік.