

## АНОТАЦІЯ ВИБІРКОВОЇ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ БІОТЕХНОЛГІЯ В ХАРЧВІЙ ПРОМИСЛОВІСТІ

### **Заплановані результати навчання:**

**Мета вивчення навчальної дисципліни:** ознайомити з досягненнями біотехнології в харчовій промисловості і зрозуміти основні принципи застосування біотехнологічних процесів при виготовленні харчових продуктів.

**Основні завдання навчальної дисципліни:** формувати у майбутнього фахівця біохімічної промисловості харчових продуктів в тому числі виноробної промисловості самостійність, системний підхід та вміння приймати оптимальні та раціональні рішення технологічного напрямку.

### **Компетентності:**

#### ***Загальні:***

- ЗК 1. Здатність до абстрактного мислення, аналізу і синтезу.
- ЗК2. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.
- ЗК 3. Знання та розуміння предметної області та розуміння професії
- ЗК 7. Здатність проведення досліджень на відповідному рівні.
- ЗК 8.Здатність учитися і оволодівати сучасними знаннями.
- ЗК 9. Здатність приймати обґрунтовані рішення
- ЗК 10. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.
- ЗК 11. Прагнення до збереження навколишнього середовища.

#### ***Фахові:***

- ФК 1. Здатність розуміти біотехнологічні процеси продуктів та властивості різних типів біохімічних процесів.
- ФК 2. Здатність характеризувати фактори, які визначають якість харчових продуктів, біотехнологічні процеси, які відбуваються у природній сировині рослинного і тваринного походження при їх біотехнологічній переробці у харчові продукти.
- ФК 3. Здатність дотримуватися правил охорони праці, асептики та антисептики під час здійснення фахової діяльності .
- ФК 4. Здатність організовувати нагляд і контроль за виробництвом, зберіганням, продукції тваринного і рослинного походження.

### ***Результати навчання:***

- ПРН 1. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів.
- ПРН 2. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.

### **Програма навчальної дисципліни:**

- Тема 1. ВСТУП. Біотехнологія у виробництві харчових продуктів.
- Тема 2. Склад і властивості харчових продуктів.
- Тема 3. Біотехнологічні процеси у виробництві м'ясних і рибних продуктів.
- Тема 4. Біотехнологічні процеси в молочній промисловості.
- Тема 5.Технологія виробництва пробіотиків.
- Тема 6. Переробка природної рослинної сировини.
- Тема 7. Біохімічна технологія переробки винограду у вина шляхом бродіння.
- Тема 8. Генетично модифіковані організми (ГМО) і біобезпека.

***Трудомісткість:***

Загальна кількість годин – 120 год.

Кількість кредитів – 4,0.

Форма семестрового контролю – **залік.**