

# МІНІ-ТЕХНОЛОГІЇ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ

## Заплановані результати навчання:

**Мета вивчення навчальної дисципліни:** формування знань та професійних навичок з організації технологічного процесу виробництва продуктів харчування в умовах міні-виробництв, на основі класичних та інноваційних способів обробки сировини.

**Основні завдання навчальної дисципліни.** формування вмінь навичок та професійних компетенцій у студентів щодо організації технологічного процесу виробництва продуктів харчування в умовах міні-виробництв, на основі класичних та інноваційних способів обробки сировини.

## **Компетентності:**

### *Загальні*

ЗК. Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності.

### *Спеціальні*

СК. Здатність впроваджувати у виробництво міні-технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини.

## **Програмні результати навчання:**

ПРН (додатковий). Володіти класичними та інноваційними технологічними прийомами обробки сировини для організації технологічного процесу виробництва харчових продуктів в умовах міні-виробництв.

## Програма навчальної дисципліни:

Тема 1. Особливості міні-технологій харчових виробництв.

Тема 2. Технології ферментованої рослинної сировини в умовах міні-виробництв.

Тема 3. Технології Superfoods та їх користь для здоров'я людини.

Тема 4. Виробництво м'ясокопченостей в умовах міні-виробництв.

Тема 5. Технологія соусів, кетчупів в умовах міні-виробництв.

Тема 6. Вирощування мікрозелені, спраутсів і технології їх переробки.

Тема 7. Технологія заморожених борошняних виробів в умовах міні-виробництв.

Тема 8. Технології переробки молока в умовах міні-виробництв.

## Трудомісткість

Загальна кількість годин - 120 год.

Кількість кредитів – 4,0

Форма семестрового контролю - залік.