

# ТЕХНОЛОГІЯ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ З ГІДРОБІОНТІВ

## Заплановані результати навчання:

**Мета вивчення навчальної дисципліни:** забезпечення достатнього рівня теоретичних знань щодо теоретичних та практичних основ технології переробки гідробіонтів, знання показників якості та безпеки різноманітних видів продуктів, умов зберігання, консервування, пакування продукції, а також керування технологічними процесами переробки гідробіонтів з метою виробництва високоякісної продукції

**Основні завдання навчальної дисципліни:** опанування методів розробки та вибору технологічних схем, розкриття впливу технологічних процесів на формування властивостей продуктів з гідробіонтів; знання основ організації виробництва харчової продукції з риби і інших гідробіонтів, з метою формування оптимального харчового статусу населення.

## **Компетентності:**

*фахові:*

1. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів з гідробіонтів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів сировини впродовж технологічного процесу.
2. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі технології харчових продуктів з гідробіонтів з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.

## **Програмні результати навчання:**

РН. Володіти науковими основами технологічних процесів харчових виробництв та знати закономірності перетворень основних компонентів сировини з гідробіонтів під час технологічного перероблення.

## Програма навчальної дисципліни:

- Тема 1.** Характеристика основних видів гідробіонтів.
- Тема 2.** Первинна переробка гідробіонтів.
- Тема 3.** Технологія солених гідробіонтів.
- Тема 4.** Виробництво в'ялених та копчених харчових продуктів з гідробіонтів.
- Тема 5.** Технологія консервованої продукції з гідробіонтів.

## Трудовісткість:

Загальна кількість годин 120 год.

Кількість кредитів 4,0

Форма семестрового контролю залік