

# ТЕХНОЛОГІЯ ЗБЕРІГАННЯ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

## Заплановані результати навчання:

**Мета вивчення навчальної дисципліни:** є здобуття глибоких теоретичних знань та набуття практичних навичок з сучасних методів технології зберігання харчової продукції, застосування прогресивних технологій зберігання плодів, овочів, м'ясної, рибної та молочної продукції направлених на збереження їх якості

**Основні завдання навчальної дисципліни:** формування необхідного комплексу знань щодо існуючих технологій зберігання харчових продуктів з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів

## **Компетентності:**

*загальні*

ЗК 1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.

ЗК 2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями

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

*спеціальні (фахові):*

СК Д. Здатність до наукового обґрунтування застосування прогресивних технологій зберігання харчової продукції направлених на збереження її якості

## **Програмні результати навчання:**

ПРН Д. Обирати та використовувати у практичній діяльності сучасні технології зберігання харчової продукції з урахування тенденцій розвитку харчової промисловості.

## Програма навчальної дисципліни:

**Тема 1.** Теоретичні основи зберігання харчових продуктів

**Тема 2.** Композиційні чинники які впливають на якість при зберіганні продуктів харчування

**Тема 3.** Бар'єрна технологія зберігання продуктів

**Тема 4.** Фізико-хімічні методи обробки харчових продуктів

**Тема 5.** Методи зберігання харчових продуктів. Тара. Пакувальні матеріали

**Тема 6.** Застосування біозу, анабіозу, абіозу для збереження м'яса та м'ясопродуктів

**Тема 7.** Науково-теоретичні основи зберігання плодів та овочів

**Тема 8.** Загальний огляд сучасних способів зберігання плодово-овочевої продукції

**Тема 9.** Гігієнічні основи консервування харчових продуктів.

## Трудовість

Загальна кількість годин - 120 год

Кількість кредитів - 4,0

Форма семестрового контролю - залік.