

БІОХІМІЯ СИРОВИНИ І ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Заплановані результати навчання

Мета вивчення навчальної дисципліни: формування у майбутніх фахівців глибоких теоретичних знань і практичних навичок технологічних процесів, які мають місце під час виготовлення харчових продуктів, біохімічних перетворень різних компонентів вихідної сировини, які можна пояснити тільки порівнюючи з даними, отриманими під час вивчення прижиттєвих біохімічних процесів.

Основні завдання навчальної дисципліни: вдосконалення технологічних процесів та створення нових напрямків у переробці сировини тваринного і рослинного походження з метою виготовлення високоякісної та конкурентоспроможної харчової продукції.

У результаті засвоєння дисципліни у здобувачів вищої освіти будуть сформовані наступні **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.

фахові:

ФК. Здатність визначати хімічний склад, фізико-хімічні та технологічні властивості сировини харчових продуктів рослинного та тваринного походження.

Програмні результати навчання:

ПРН. Знати хімічний склад і фізико-хімічні властивості сировини та наукові основи технологічних процесів харчових виробництв, фізико-хімічні, біохімічні і мікробіологічні перетворення основних компонентів продовольчої сировини під час технологічних процесів її переробки на високоякісні харчові продукти.

ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Тема 1. Біохімія продовольчої сировини і харчових продуктів, як наука.

Тема 2. Біохімія продовольчої сировини і харчових продуктів як основа здорового способу життя людини.

Тема 3. Біохімія м'язової та інших тканин і крові.

Тема 4. Хімія м'яса і органів різних систем організму тварин, м'ясних продуктів та можливі зміни їх складу і властивостей.

Тема 5. Біохімія яєць, яєчних продуктів, риби і рибних продуктів.

Тема 6. Біохімія молока.

Тема 7. Біохімія молочних продуктів.

Тема 8. Хімія рослинної продукції (зерна, овочів, фруктів, грибів), кондитерських виробів і смакові речовини.

Трудомісткість:

Загальна кількість годин – 120 годин

Кількість кредитів – 4,0

Форма семестрового контролю – залік.