

ТЕХНОЛОГІЯ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ З ВОДНИХ БІОРЕСУРСІВ

Заплановані результати навчання:

Мета вивчення навчальної дисципліни: формування у здобувача вищої освіти достатнього рівня теоретичних знань щодо теоретичних та практичних основ технології переробки водних біоресурсів, знання показників якості та безпеки різноманітних видів продуктів, умов зберігання, консервування, пакування продукції, а також керування технологічними процесами переробки водних біоресурсів 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 водних біоресурсів; 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 водних біоресурсів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів сировини впродовж технологічного процесу.

2. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі технології харчових продуктів з водних біоресурсів 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 водних біоресурсів під час технологічного перероблення.

Програма навчальної дисципліни:

Тема 1. Характеристика основних видів водних біоресурсів.

Тема 2. Первинна переробка водних біоресурсів.

Тема 3. Технологія солених продуктів з водних біоресурсів.

Тема 4. Виробництво в'ялених та копчених харчових продуктів з водних біоресурсів.

Тема 5. Технологія консервованої продукції з водних біоресурсів.

Трудомісткість:

Загальна кількість годин 120 год.

Кількість кредитів 4,0

Форма семестрового контролю залік