

ВИКОРИСТАННЯ ВИСОКОГО ТИСКУ В ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЯХ

Заплановані результати навчання:

Мета вивчення навчальної дисципліни - оволодіння здобувачами знань про теоретичні засади, практичне використання, відмінності технології харчових продуктів, яка базується на використанні високого тиску, стан використання даних технологій на світовому рівні та перспективи її впровадження та розвитку в Україні.

Основні завдання навчальної дисципліни - набуття з знань про характеристики процесу обробки харчових продуктів високим тиском, фізико-хімічні аспекти методу обробки харчових продуктів високим тиском; використання високого тиску для забезпечення мікробіологічної безпеки харчових продуктів; використання високого тиску у технологіях м'яса та м'ясопродуктів, молока та молокопродуктів, фруктів та желеподібних харчових продуктів; технологічне обладнання та апаратурне забезпечення технологій харчових продуктів з використанням високого тиску.

Компетентність:

Здатність аргументовано просувати і впроваджувати інноваційні технології високого тиску в харчову індустрію України; розробляти технології харчових продуктів, засновані на використанні високого тиску

Результат навчання:

Знати і розуміти теоретичні основи технології високого тиску, вміти розробляти технології харчових продуктів, що базовані та використанні високого тиску.

Програма навчальної дисципліни

Тема 1. Мета, завдання та зміст курсу «Використання високого тиску в харчових технологіях».

Тема 2. Загальна характеристика процесу обробки харчових продуктів високим тиском.

Тема 3. Фізико-хімічні аспекти методу обробки харчових продуктів високим тиском.

Тема 4. Використання високого тиску для забезпечення мікробіологічної безпеки харчових продуктів.

Тема 5. Використання високого тиску у технологіях м'яса та м'ясопродуктів.

Тема 6. Використання високого тиску у технологіях молока та молокопродуктів.

Тема 7. Використання високого тиску у технологіях овочів, фруктів та желеподібних харчових продуктів.

Тема 8. Технологічне обладнання та апаратурне забезпечення технологій харчових продуктів з використанням високого тиску.

Трудомісткість:

Загальна кількість годин - 120 год.

Кількість кредитів 4,0.

Форма семестрового контролю - залік.