

АНОТАЦІЯ
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
«ТЕХНОЛОГІЯ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ З ВОДНИХ БІОРЕСУРСІВ»
для здобувачів ступеня вищої освіти «бакалавр» зі спеціальності
181 Харчові технології

Місце дисципліни в навчальному плані – вибіркова частина, цикл професійної підготовки.

Загальний обсяг дисципліни: 120 годин, 4 кредити ЄКТС.

Мета навчальної дисципліни: формування у студентів системи наукових знань щодо технологічних процесів (способів) виробництва різноманітних продуктів з гідробіонтів, навчитися організовувати раціональну, безвідходну або маловідходну переробку сировини для отримання високоякісної харчової, медичної, кормової, технічної та інших видів продукції.

Вивчення курсу дають змогу студентам зрозуміти теоретичні та практичні основи технології переробки риби та інших гідробіонтів, показники якості, безпеки різноманітних видів продуктів, умови зберігання, консервування, пакування рибної продукції, критично підійти до вибору рибної сировини, технологічного процесу виробництва різної продукції. Знання отримані з цієї дисципліни дають майбутнім фахівцям можливість науково обґрунтовувати і керувати технологічними процесами переробки риби та морепродуктів з метою виробництва високоякісної продукції.

Завдання навчальної дисципліни: опанувати методи розробки, вибору технологічних схем та розкриття впливу технологічних процесів на формування властивостей продуктів з гідробіонтів. Ці знання дозволять майбутнім спеціалістам із фаху організувати виробництво харчової продукції з риби і інших гідробіонтів, що сприятиме формуванню оптимального харчового статусу населення.

Програма навчальної дисципліни:

Тема 1. Характеристика основних видів промислових риби, жива

товарна риба.

Тема 2. Первинна переробка риби та методи консервування риби.

Тема 3. Технологія рибних продуктів.

У результаті засвоєння дисципліни у здобувачів вищої освіти будуть сформовані наступні компетенції:

Загальні компетентності: знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.; здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями; здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел; здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт; здатність працювати в команді; здатність працювати автономно; навички здійснення безпечної діяльності; уміння розв'язувати поставлені задачі та приймати відповідні обґрунтовані рішення; прагнення до збереження навколишнього середовища; здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово

Спеціальні предметні компетенції:

здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації; здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу; здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів; здатність застосовувати інформаційно-комунікаційні технології, професійні та базові знання в галузі економіки і логістики для вирішення прикладних задач, проводити технологічні, технічні та економічні розрахунки.

Результати навчання:

знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій; уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної

діяльності та проведення досліджень прикладного характеру; проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань; знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення; знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини; організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування; вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі; впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів; дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності; організовувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва; мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи; підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи; вміти укладати ділову документацію державною мовою; вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.

Вид підсумкового контролю – залік