

АНОТАЦІЯ

НАВЧЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «БІОХІМІЯ СИРОВИНИ І ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ»

для здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня

«Бакалавр»

спеціальності 181 «Харчові технології»

Місце дисципліни в навчальному плані – обов'язкова, цикл загальної підготовки.

Загальний обсяг дисципліни: 120 годин 4 кредити ЄКТС.

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.

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.

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

Загальні компетентності:

Знання і розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності

Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел;

Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконаних робіт.

Спеціальні предметні компетенції:

Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.

Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах системи управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.

Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки.

Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач.

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.

Уміти застосовувати знання з біохімії сировини при виготовленні нових харчових продуктів.

Семестровий контроль – залік