

КОМПЛЕКСНА ПЕРЕРОБКА ВТОРИННОЇ РОСЛИННОЇ ТА ТВАРИННОЇ СИРОВИНИ

Заплановані результати навчання:

Мета вивчення навчальної дисципліни: надання здобувачам необхідних теоретичних знань з основ комплексної переробки вторинної сировини рослинного та тваринного походження.

Основні завдання навчальної дисципліни: вивчення класифікації, хімічного складу, властивостей, ветеринарно-санітарних вимог вторинної сировини м'ясної галузі; комплексної переробки крові на харчові та технічні цілі та її використання; отримання та переробки ендокринно-ферментної і спеціальної сировини; способів переробки кісток тварин, використання продуктів їх переробки; переробки вторинної сировини молочної галузі; переробка вторинної сировини з гідро біонтів; переробки вторинних сировинних ресурсів цукрової галузі; переробки вторинної сировини пивоварного виробництва та виноробства; переробки вторинних сировинних ресурсів олійно-жирової промисловості; переробки вторинної сировини зернопереробної та спиртової галузі; переробки вторинної сировини плодоовочевої промисловості.

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 5. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.

Програмні результати навчання:

ПРН 5. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.

ПРН 29. Вміти розв'язувати проблеми сьогодення галузей харчової промисловості шляхом впровадження новітніх технологій, аналізуючи передумови їх виникнення.

Програма навчальної дисципліни:

Розділ 1. Комплексна переробка вторинної тваринної сировини.

Тема 1. Загальне поняття про комплексну переробку вторинної сировини харчової промисловості. Предмет, мета, задачі навчальної дисципліни.

Тема 2. Комплексна переробка вторинної сировини м'ясної галузі: класифікація, хімічний склад, властивості, ветеринарно-санітарні вимоги.

Тема 3. Комплексна переробка та використання крові на харчові та технічні цілі.

Тема 4. Ендокринно-ферментна і спеціальна сировина – отримання та переробка.

Тема 5. Способи переробки кісток тварин, використання продуктів переробки.

Тема 6. Переробка вторинної сировини молочної галузі.

Тема 7. Переробка вторинної сировини з гідробіонтів.

Розділ 2. Комплексна переробка вторинної рослинної сировини.

Тема 8. Переробка вторинних сировинних ресурсів цукрової галузі.

Тема 9. Переробка вторинної сировини пивоварного виробництва та виноробства.

Тема 10. Переробка вторинних сировинних ресурсів олійно-жирової промисловості.

Тема 11. Переробка вторинної сировини зернопереробної та спиртової галузі.

Тема 12. Переробка вторинної сировини плодоовочевої промисловості.

Трудомісткість:

Загальна кількість годин 120 год

Кількість кредитів 4,0

Форма семестрового контролю залік.