

АНОТАЦІЯ
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
ТЕХНОЛОГІЯ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ З ВОДНИХ БІОРЕСУРСІВ
для здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня
спеціальності 181 «Харчові технології»

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

Загальний обсяг дисципліни: 120 годин, 4,0 кредити ЄКТС.

Мета навчальної дисципліни: забезпечення 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

Завданням 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.

Програма навчальної дисципліни:

Тема 1. Характеристика основних видів водних біоресурсів.

Тема 2. Первинна переробка водних біоресурсів, методи консервування.

Тема 3. Виробництво харчових продуктів з водних біоресурсів.

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

Загальні компетентності:

- Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.
- Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.
- Здатність працювати автономно.

Спеціальні предметні компетенції:

– Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.

– Здатність удосконалювати існуючі та розробляти нові технології з водних біоресурсів з врахуванням принципів раціонального харчування та оптимізації технологічних процесів.

Результати навчання:

Володіти науковими основами технологічних процесів харчових виробництв та знати закономірності перетворень основних компонентів сировини з водних біоресурсів під час технологічного перероблення.

Організовувати раціональну, безвідходну або маловідходну переробку сировини з водних біоресурсів для отримання високоякісної продукції.

Вид підсумкового контролю – залік.

