



ТЕХНОЛОГІЇ

ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ

З НЕТРАДИЦІЙНОЇ СИРОВИНИ

Короткий опис дисципліни

- Освітньо-кваліфікаційний рівень – магістр
- Загальна кількість годин – 120 годин (4,0 кредити)
 - лекцій – 16 годин,
 - практичних – 24 години
- Самостійна робота – 80 годин
- Вид контролю – залік

Мета вивчення навчальної дисципліни «Технології харчової продукції із нетрадиційної сировини» є:

формування у здобувачів вищої освіти другого (магістерського) рівня наукових підходів до сучасних технологій виробництва широкого спектру харчових продуктів, у тому числі соціальних, спеціальних та для спецконтингентів, із різних видів сировини, вивчення основних етапів, процесів, стадій та технологічних режимів й параметрів виробництва харчової продукції із нетрадиційної сировини різного походження, показників якості і безпеки, формування їх у процесі виробництва та зберігання; оволодіння знаннями, вміннями та навичками ведення виробничого процесу та випуску харчової продукції з нетрадиційної сировини.

Основними завданнями вивчення навчальної дисципліни «Технології харчової продукції із нетрадиційної сировини» є:

- надання необхідного комплексу знань з хімічного складу, фізичних властивостей і харчової цінності нетрадиційних, для конкретної харчової промисловості, видів сировини;
- вивчення сучасних технологій перероблення, зберігання та безвідходного використання сировини різного походження;
- вивчення технологій харчових продуктів із нетрадиційної сировини або в комбінуванні з нею для отримання продукції підвищеної харчової та біологічної цінності, інтенсифікації технологічного процесу та економії основної сировини;
- вміння проводити оцінку показників якості і безпеки харчової продукції з використанням нетрадиційної сировини

Заплановані компетентності та результати навчання:

- **Компетентності:**

Фахові додаткові:

Здатність до наукового обґрунтування ефективного використання нетрадиційних видів сировини в технологіях харчових продуктів

Програмні результати навчання:

Додатковий

Аналізувати, обирати та ефективно використовувати нетрадиційну сировину як прогресивний напрямок створення продуктів харчування

Зміст лекційного курсу

Тема 1. Розширення асортименту харчової сировини для інноваційних продуктів харчування

Тема 2. Технології перероблення нетрадиційної та дикорослої сировини

Тема 3. Характеристика асортименту м'ясопродуктів із нетрадиційної сировини

Тема 4. Технологія м'яса і м'ясопродуктів із птиці

Тема 5. Підвищення харчової цінності хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів

Тема 6. Розширення асортименту оліє-жирових продуктів для харчової промисловості

Тема 7. Використання сировинних ресурсів і забезпечення якості та безпечності кулінарної та іншої продукції із риби і морепродуктів