

ТЕХНОЛОГІЯ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ З ВОДНИХ БІОРЕСУРСІВ

Заплановані результати навчання:

Мета вивчення 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

Основні завдання 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.

Компетентності:

фахові:

1. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів з водних біоресурсів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів сировини впродовж технологічного процесу.
2. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі технології харчових продуктів з водних біоресурсів з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.

Програмні результати навчання:

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

Програма навчальної дисципліни:

- Тема 1.** Характеристика основних видів водних біоресурсів.
- Тема 2.** Первинна переробка водних біоресурсів.
- Тема 3.** Технологія солених водних біоресурсів.
- Тема 4.** Виробництво в'ялених та копчених харчових продуктів з водних біоресурсів.
- Тема 5.** Технологія консервованої продукції з водних біоресурсів.

Трудовісткість:

Загальна кількість годин 120 год.

Кількість кредитів 4,0

Форма семестрового контролю залік