



**ТЕХНОЛОГІЯ  
ХАРЧОВИХ  
ПРОДУКТІВ З  
ВОДНИХ БІОРЕСУРСІВ**

# НАВЧАЛЬНА ДИСЦИПЛІНА «ТЕХНОЛОГІЯ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ З ВОДНИХ БІОРЕСУРСІВ»:

Освітньо-кваліфікаційний рівень – бакалавр

Загальна кількість годин – 120 годин (4,0 кредити)

лекцій – 16 годин, лабораторних робіт – 24 години

Самостійна робота – 80 годин

Вид контролю – залік

**ПОСТРЕКВІЗИТИ** Опанування навчального матеріалу дисципліни «Технологія харчових продуктів з водних біоресурсів» дозволяє засвоїти знання та вміння під час вивчення дисциплін, пов'язаних з технологією переробки тваринної сировини та виготовлення харчових продуктів.

## **МЕТА ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ТЕХНОЛОГІЯ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ З ВОДНИХ БІОРЕСУРСІВ» Є:**

- 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

# ОСНОВНИМИ ЗАВДАННЯМИ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ТЕХНОЛОГІЯ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ З ВОДНИХ БІОРЕСУРСІВ» Є:

- 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.



# ФАХОВІ КОМПЕТЕНТНОСТІ

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.

