

НЕТРАДИЦІЙНА ПРОДОВОЛЬЧА СИРОВИНА

Цикл професійної та практичної підготовки

СВО «магістр»

Загальна кількість годин – 150 (5 кредитів)

Викладач – Самілик Марина Михайлівна, д.т.н., професор

Метою викладання дисципліни є формування у здобувачів освіти наукових підходів до сучасних технологій виробництва харчових продуктів із нетрадиційної сировини та інгредієнтів рослинного і тваринного походження. Вивчення освітнього компоненту сприяє формуванню спеціальних знань щодо можливостей широкого використання нових видів рослинної та тваринної сировини, вторинних ресурсів, похідних продуктів у харчовій промисловості.

Вивчення дисципліни дозволяє отримати:

Компетенції:

- Здатність критично аналізувати та оцінювати сучасний стан і тенденції розвитку харчових технологій;
- Здатність застосовувати знання для встановлення закономірностей втрат при реалізації технологічного процесу, при проведенні технологічних розрахунків; здатність використовувати на практиці знання принципів ресурсо- та енергозбереження при розробці чи удосконаленні технологій харчових продуктів.

Програмні результати навчання:

- Формування необхідного комплексу знань сучасних технологій перероблення, зберігання та безвідходного використання сировини різного походження;
- Втілювати власні ідеї в технологіях харчових продуктів із нетрадиційної сировини та інгредієнтів або в комбінуванні з ними для отримання продукції підвищеної харчової та біологічної цінності;
- Здатність до наукового обґрунтування ефективного використання нетрадиційних видів сировини в технологіях харчових продуктів.

Зміст дисципліни:

Теоретичні засади застосування нетрадиційної сировини та інгредієнтів в технологіях харчових продуктів.

Характеристика нетрадиційної сировини та інгредієнтів рослинного походження.

Характеристика нетрадиційної сировини та інгредієнтів тваринного походження.

Нетрадиційна сировина та інгредієнти в технологіях продуктів переробки молока.

Нетрадиційна сировина та інгредієнти для виробництва м'ясних та рибних продуктів.

Нетрадиційна сировина та інгредієнти для виготовлення хлібобулочних виробів.

Нетрадиційна сировина та інгредієнти для виготовлення кондитерських виробів.

Нетрадиційна сировина та інгредієнти для виготовлення алкогольних напоїв.

Нетрадиційна сировина та інгредієнти для виготовлення безалкогольних напоїв.

Застосування комах у виробництві харчових продуктів