

Мікологічні основи переробки харчової продукції

Кафедра технологій переробки та зберігання сільськогосподарської продукції

<i>Семестр</i>	8
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік

Викладач: кандидат с.-г. наук, доцент **Чернишов Ігор В'ячеславович**

Загальний опис дисципліни

Мета: формування системи спеціальних знань з ефективної організації первинної обробки і переробки дикорослих і культивованих грибів, використання мікологічної обробки в виробництві харчових продуктів

Завдання: дати теоретичні і практичні основи мікологічної переробки с-г продукції. Результати навчання за навчальною дисципліною: знати стан та перспективи розвитку сучасного грибівництва; харчову цінність грибів та методи її збереження; біологічні особливості грибів як об'єкта агротехнологій; умови промислового вирощування грибів; основи зберігання і переробки грибної сировини; використання мікологічної ферментації в виробництві харчових продуктів. Вміти розрахувати формулу обробки; визначити точку роси у приміщенні за умов зміни показників мікроклімату; розрахувати вентиляційну систему; проаналізувати біологічну ефективність та продуктивність лінії; вирахувати собівартість грибної сировини.

Загальні компетентності: Здатність вчитися та оволодівати сучасними знаннями. Знання та розуміння предметної області, розуміння професійної діяльності. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт

Фахові компетентності: Здатність застосовувати базові знання фундаментальних наук для розуміння суті технологічних процесів, що відбуваються під час виробництва харчових продуктів. Здатність до організації та проведення технологічного процесу виробництва якісних і безпечних харчових продуктів. Здатність оцінювати чинники впливу на перебіг технологічних процесів та використовувати технічне, інформаційне і програмне забезпечення для управління технологічними процесами, у тому числі за допомогою сучасних автоматизованих систем. Навички роботи зі спеціальним лабораторним обладнанням та вимірювальною технікою із застосуванням сучасних методів досліджень та здатність до організації і проведення технохімічного і мікробіологічного контролю якості сировини, напівфабрикатів і харчових продуктів. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів.

Програмні результати навчання: Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини. Організувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.

Зміст за темами

1. Вирощування екзотичних грибів як перспективний нішевий бізнес
2. Технологія вирощування грибів екстенсивним та інтенсивним способом
3. Технологія переробки грибів та мікологічна обробка
4. Маркетинг та менеджмент у грибівницькому підприємстві