

Технологія багатокомпонентних продуктів тваринного походження

Кафедра технологій переробки та зберігання сільськогосподарської продукції

Семестр	VI
Освітній ступінь	Бакалавр
Кількість кредитів ЄКТС	3
Форма контролю	Залік
Викладач: кандидат с.-г. наук, ст. викладач	Ушакова Світлана Валеріївна

Загальний опис дисципліни

Мета і завдання. Метою вивчення дисципліни є формування у здобувачів вищої світи теоретичних знань і практичних навичок в області методології розробки комбінованих продуктів харчування збалансованих за складом, біологічно безпечних і таких, що відповідають концепції здорового харчування.

Завданням дисципліни є засвоєння навичок лабораторних методів дослідження властивостей сировини, напівфабрикатів і готової продукції, а також одержання знань щодо проектування нових багатокомпонентних м'ясних та молочних продуктів.

Компетентності. Здатність застосовувати знання в практичних ситуаціях. Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт. Здатність застосовувати знання організації та управління технологічним процесом переробки продукції тваринництва для ефективного ведення господарської діяльності підприємства. Здатність здійснювати контроль технологічних процесів під час виробництва та переробки продукції скотарства. Здатність здійснювати контроль технологічних процесів під час виробництва та переробки продукції свинарства.

Програмні результати навчання. Забезпечувати дотримання параметрів та контролювати технологічні процеси з виробництва і переробки продукції тваринництва. Забезпечувати якість виконуваних робіт. Впроваджувати і використовувати на практиці науково обґрунтовані технології виробництва і переробки продукції тваринництва. Розробляти і ефективно управляти технологічними процесами переробки продукції тваринництва.

Зміст за темами

1. Характеристика сировини та інгредієнтів багатокомпонентних продуктів
2. Практичне використання харчових добавок у виробництві продуктів тваринного походження.
3. Методологічні підходи до проектування рецептур комбінованих харчових продуктів.
4. Технологія продукції функціонального призначення та для дитячого харчування.
5. Технологічні особливості виробництва багатокомпонентних продуктів на молочній снові
6. Технологія м'ясних продуктів з комбінованим складом сировини.