

# 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
<i>Викладач: к.с-х.наук, доцент Чернишов Ігор В'ячеславович.</i>	

### 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 грибовництва; 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