

БІОХІМІЧНІ ОСНОВИ ПЕРЕРОБКИ СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКОЇ ПРОДУКЦІЇ

Кафедра інженерії харчового виробництва

Біолого-технологічний факультет

<i>Семестр</i>	7
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік

Загальний опис дисципліни

Програма навчальної дисципліни «Біохімічні основи переробки сільськогосподарської продукції» складена відповідно до освітньо-професійної програми підготовки ОКР «Бакалавр» спеціальності 181 «Харчові технології». Місце в індивідуальному плані здобувача вищої освіти – вибіркова.

Основною метою і завданням вивчення дисципліни «Біохімічні основи переробки сільськогосподарської продукції» є надання здобувачам необхідних теоретичних знань з основ комплексної переробки сільськогосподарської продукції рослинного та тваринного походження. Вивчення класифікації, хімічного складу, властивостей сировини м'ясної галузі; комплексної переробки крові на харчові та технічні цілі та її використання; отримання та переробки ендокринно-ферментної і спеціальної сировини; способів переробки кісток тварин, використання продуктів їх переробки; переробки вторинної сировини молочної галузі; переробка вторинної сировини з гідро біонтів; переробки вторинних сировинних ресурсів цукрової галузі; переробки вторинної сировини пивоварного виробництва та виноробства; переробки вторинних сировинних ресурсів олійно-жирової промисловості; переробки вторинної сировини зернопереробної та спиртової галузі; переробки вторинної сировини плодоовочевої промисловості.

У результаті засвоєння дисципліни у здобувачів вищої освіти будуть сформовані загальні та фахові компетенції:

загальні: Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

фахові: Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.

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. Вміти розв'язувати проблеми сьогодення галузей харчової промисловості шляхом впровадження новітніх технологій, аналізуючи передумови їх виникнення.

Зміст за темами:

Тема 1. Загальне поняття про комплексну переробку вторинної сировини харчової промисловості. Предмет, мета, задачі навчальної дисципліни.

Тема 2. Комплексна переробка вторинної сировини м'ясної галузі: класифікація, хімічний склад, властивості, ветеринарно-санітарні вимоги.

Тема 3. Комплексна переробка та використання крові на харчові та технічні цілі.

Тема 4. Ендокринно-ферментна і спеціальна сировина – отримання та переробка.

Тема 5. Способи переробки кісток тварин, використання продуктів переробки.

Тема 6. Переробка вторинної сировини молочної галузі.

Тема 7. Переробка вторинної сировини з гідробіонтів.

Тема 8. Переробка вторинних сировинних ресурсів цукрової галузі.

Тема 9. Переробка вторинної сировини пивоварного виробництва та виноробства.

Тема 10. Переробка вторинних сировинних ресурсів олійно-жирової промисловості.

Тема 11. Переробка вторинної сировини зернопереробної та спиртової галузі.

Тема 12. Переробка вторинної сировини плодоовочевої промисловості.