

**ВИРОБНИЦТВО ТА ВИКОРИСТАННЯ МЕЛАНЖУ**  
**Кафедра технології виробництва продукції тваринництва**  
**Факультет біолого-технологічний**

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

**Загальний опис дисципліни**

**Мета:** отримання знань стосовно певних теоретичних знань з технологічного процесу первинної обробки ячної продукції, приготування страв та кулінарних виробів з меланжу, умінь та навичок вирішення виробничих ситуацій, рішення технологічних задач які приєднують студентів до реальних умов діяльності підприємств громадського харчування.

**Завдання:** набути професійних навичок у виконанні практичних дій по підготовці до здійснення технологічного процесу приготування меланжу та використання його в кулінарії. При вивченні дисципліни студент повинен **знати:** відповіді на теоретичні питання щодо рецептур страв та кулінарних виробів з меланжу для підприємств громадського харчування; **вміти:** розраховувати технологічні задачі щодо необхідної кількості ячної продукції (харчових яєць) для приготування меланжу, ячного порошку, розраховувати пристрої для приготування меланжу, об'ємів джерела теплоти, необхідних для ефективного функціонування установок .

**Загальні компетентності:** здатність застосовувати знання в практичних ситуаціях. Здатність до здійснення саморегуляції та ведення здорового способу життя, здатність до адаптації та дії в новій ситуації. Прагнення до збереження навколишнього середовища.

**Фахові компетентності:** здатність здійснювати контроль технологічних процесів під час виробництва та переробки сільськогосподарської продукції.

**Програмні результати навчання:** уміння систематизувати і аналізувати накопичену інформацію у переробній галузі за допомогою новітніх інструментальних засобів; уміння впроваджувати на підприємствах з переробки м'ясної, молочної та іншої сировини вітчизняних і зарубіжних високоефективних, енергозберігаючих та безвідходних технологій з виготовлення якісних харчових продуктів; уміння впроваджувати енергозберігаючі технології переробки рослинної сировини та продукції тваринництва; уміти розв'язувати нестандартні задачі і проблеми, які виникають у професійній діяльності.

**Зміст за темами**

1. Сучасний стан виробництва ячної продукції в Україні та світі.
2. Будова, хімічний склад, харчова цінність яєць.
3. Характеристика, яєць, продуктів їх переробки.
4. Підготовка яєць і продуктів переробки до кулінарної теплової обробки
5. Технології приготування меланжу.
6. Технології приготування ячного порошку.
7. Процеси, що відбуваються в яйці під час теплової обробки.
8. Кулінарні страви з меланжу.
9. Кулінарні страви з ячного порошку.