

МІКОЛОГІЧНІ ОСНОВИ ПЕРЕРОБКИ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ
Кафедра технологій переробки та зберігання сільськогосподарської продукції
Факультет біолого-технологічний

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

Загальний опис дисципліни

Мета: формування системи спеціальних знань з ефективної організації виробництва їстівних грибів, первинної обробки і переробки дикорослих і культивованих грибів

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; основи санітарії та гігієни на підприємстві з вирощування грибів; економічні особливості грибного бізнесу; методи використання відпрацьованих субстратів. Вміти розрахувати формулу субстрату; визначити точку роси у приміщенні за умов зміни показників мікроклімату; розрахувати вентиляційну систему; проаналізувати біологічну ефективність та продуктивність партії субстрату; вирахувати собівартість грибної сировини; скласти технологічну інструкцію заходів профілактичної дезінфекції.

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 апаратно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів. Здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці). Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів. Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту.

Програмні результати навчання: Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань. 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. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами

переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти. Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю). Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення. Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроєктованого асортименту. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти.

Зміст за темами

1. Основи мікологічної переробки відходів тваринництва та рослинництва
2. Вирощування екзотичних грибів як перспективний нішевий бізнес
3. Технологія вирощування грибів екстенсивним та інтенсивним способом
4. Технологія переробки грибів
5. Маркетинг та менеджмент у грибівницькому підприємстві