

# ТЕРНОПІЛЬСЬКИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ І ТОРГІВЛІ

Освітньо – професійний ступінь:

фаховий молодший бакалавр

Галузь знань: 18 Виробництво та технології

Спеціальність: 181 «Харчові технології»

ОПП: Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів

*Освітній компонент за вибором:  
«Інноваційні технології  
в галузі»  
(V семестр)*



**ПРЕДМЕТОМ ДИСЦИПЛІНИ Є: СУЧАСНІ ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ В КОНДИТЕРСЬКОМУ ВИРОБНИЦТВІ, ЇХ ПЕРЕВАГИ ТА НЕДОЛІКИ.**

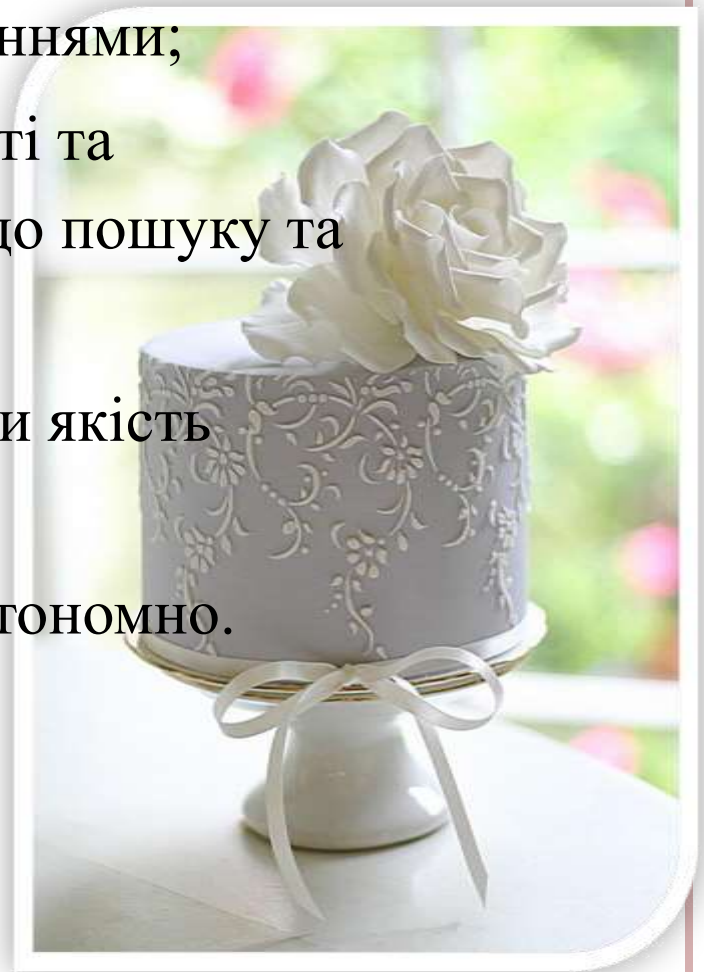
**Метою вивчення дисципліни є забезпечення теоретичної і практичної підготовки здобувачів освіти в галузі інноваційних технологій в кондитерському виробництві, що сприятиме вирішенню фахових питань, пов'язаних з використанням інноваційної технології в приготуванні і оформленні кондитерських виробів, а також пошук шляхів вдосконалення смакових властивостей кондитерських виробів із застосуванням різних добавок**



# Формування основних компетенцій

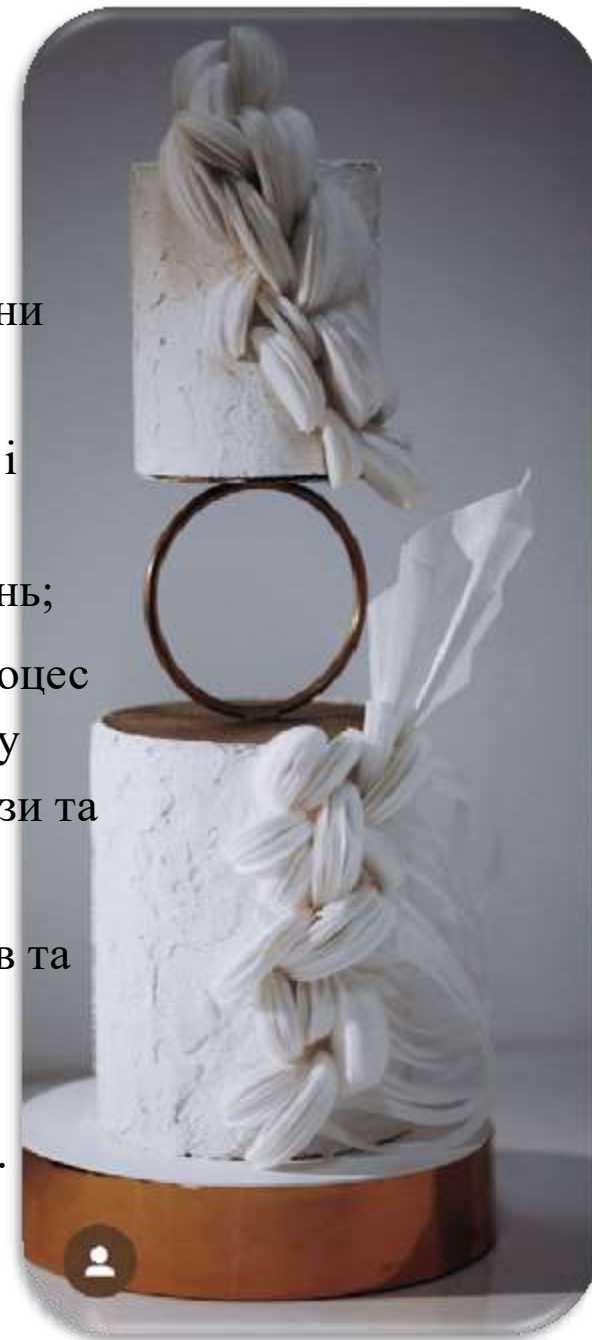
## ○ загальні компетенції:

- ✓ здатність виявляти ініціативу та підприємливість, вчитися і оволодівати сучасними знаннями;
- ✓ знання і розуміння предметної області та професійної діяльності та здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел;
- ✓ здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт;
- ✓ здатність працювати в команді та автономно.



○ **спеціальні компетентності:**

- здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних складових продовольчої сировини впродовж технологічного процесу;
- здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів досліджень;
- здатність проектувати асортимент та технологічний процес виробництва продукції, складати необхідну нормативну документацію з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів;
- здатність формувати асортимент продукції підприємств та послуг відповідно до попиту, вносити корективи в асортимент готової продукції, технологічний режим виробництва залежно від наявності та якості сировини.



# ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН ДИСЦИПЛІНИ

**Розділ 1. Сучасні аспекти оздоровчого харчування.**

**Розділ 2. Технології використання нових видів поліпшувачів структури борошняних кондитерських виробів.**

**Розділ 3. Світові тенденції у технології приготування та оформленні борошняних кондитерських виробів.**

**Розділ 4. Нетрадиційні технології використання сировини в кондитерському виробництві.**

**Розділ 5. Технології приготування та оформлення тістечок.**

**Розділ. 6. Технології приготування та оформлення тортів.**



- На вивчення навчальної дисципліни відведено 120 годин, 4 кредити ECTS.
- Засоби діагностики успішності навчання - індивідуальні завдання, комплекти тестових завдань для поточного контролю, перелік питань для підсумкового контролю.
- Форма підсумкового контролю – диференційований залік.

