

Тернопільський фаховий коледж харчових технологій і торівлі

ОСНОВИ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ



Викладач:
Ірина ПИРІГ



- Переробка різних харчових матеріалів супроводжується складними фізико-хімічними, біологічними і механічними процесами, вивчення яких дозволяє керувати технологічним циклом виробництва і обирати найбільш раціональні режими роботи обладнання і оптимальні технологічні схеми виробництва. Вивчення теоретичних основ харчових технологій забезпечить можливість використовувати фізичні, хімічні, біохімічні та мікробіологічні закони та принципи в харчових технологіях.



- Програма курсу призначена для визначення єдності закономірностей побудови технологічних процесів різних харчових виробництв, а також встановлення взаємозв'язку технологічних процесів з фундаментальними науками.

Метою вивчення дисципліни «Теоретичні основи харчових технологій»

є формування знань та навичок аналізу технологічних процесів, ознайомленні студентів із закономірностями й процесами, які є загальними для різних галузей з виробництва харчових продуктів. Вивчення теоретичних основ харчових технологій забезпечить можливість засвоїти основні поняття, визначення та теоретичні основи технологій виробництва продуктів харчування; оволодіти методами визначення ефективності технологічних процесів в галузі переробки рослинної та тваринної сировини; вміти пояснювати процеси, які відбуваються під час переробки сировини і у готовій продукції при зберіганні.



Кометентності та результати навчання за дисципліною

- Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності
- Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями
- Здатність працювати в команді.
- Здатність працювати автономно.
- Здатність реалізувати свої права та обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини та громадянина в Україні.
- Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для забезпечення здорового способу життя.
- Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач.

Тематичний план дисципліни: «Основи харчових технологій»

- *Тема 1. Загальна характеристика харчових виробництв.*
- *Тема 2. Основні закономірності харчових технологій.*
- *Тема 3. Зміни властивостей основних складових сировини при технологічній обробці*
- *Тема 4. Основні методи обробки сировини в харчових технологіях.*
- *Тема 5. Фізико-хімічні основи харчових технологій.*
- *Тема 6. Біохімічні процеси та використання ферментів у харчових технологіях. Мікробіологічні процеси в харчових технологіях*