

Тернопільський фаховий коледж харчових технологій і торівлі

ОСНОВИ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Викладач
Ірина ПИРІГ
:



ОСВІТНІЙ КОМПОНЕНТ ЗА ВИБОРОМ
ДЛЯ ЗДОБУВАЧІВ ОСВІТИ
ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОГО СТУПЕНЯ
«ФАХОВИЙ МОЛОДШИЙ БАКАЛАВР»
СПЕЦІАЛЬНОСТІ 181 ХАРЧОВІ
ТЕХНОЛОГІЇ
(ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
«ВИРОБНИЦТВО ХАРЧОВОЇ
ПРОДУКЦІЇ»)



Обсяг освітнього компонента:



- кількість кредитів ЄКТС – 3
- загальна кількість годин – 90 год
- аудиторних – 60 ауд.
- VI семестр

Програма курсу призначена:

Для визначення єдності закономірностей побудови технологічних процесів різних харчових виробництв, а також встановлення взаємозв'язку технологічних процесів з фундаментальними науками



- 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.



Метою вивчення освітніх компонентів «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 даним освітнім компонентом

- 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 в процесі виховання і розвитку особистості, розуміння взаємодії між собою різних видів та форм 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*