

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 та цінності громадянського суспільства, використовувати розуміння суспільства та цінностей для розв'язання проблем, розуміння різниці видів 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*