

# ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

КУРС ЗА ВИБОРОМ

ДЛЯ ЗДОБУВАЧІВ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОГО РІВНЯ «ФАХОВИЙ МОЛОДШИЙ  
БАКАЛАВР»

СПЕЦІАЛЬНІСТЬ 181 «ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ»

# МЕТА ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ

- ▶ отримання здобувачами знань і навичок необхідних для виробничо-технологічної діяльності в сфері харчових технологій, в тому числі забезпечення якості продукції, зокрема, розуміння теоретичних основ кулінарної обробки харчових продуктів та її впливу на їхню харчову цінність, вивчення характеристики технологічних процесів,
- ▶ ознайомлення з питаннями стосовно зміни білкових речовин, цукрів, крохмалю, вуглеводів в умовах теплового кулінарного оброблення, та процесів, які відбуваються в сировині, напівфабрикатах, готовій продукції в ході технологічного процесу приготування,
- ▶ освоєння технологічних прийомів, які забезпечують максимальне збереження вітамінів в готовій продукції

# ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН ДИСЦИПЛІНИ:

- ▶ Тема 1. Характеристика технологічних процесів виробництва харчової продукції.
- ▶ Тема 2. Зміна білкових речовин при тепловій кулінарній обробці продуктів.
- ▶ Тема 3. Зміни жирів при тепловій кулінарній обробці продуктів.
- ▶ Тема 4. Вивчення зміни вуглеводів під час теплової обробки продукції.
- ▶ Тема 5. Вивчення зміни вмісту вітамінів на різних стадіях виробничого процесу.

# ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН ДИСЦИПЛІНИ:

- ▶ Тема 6. Зміна кольору продуктів під час технологічної обробки.
- ▶ Тема 7. Утворення нових смакових і ароматичних речовин при тепловій обробці харчових продуктів
- ▶ Тема 8. Зміни складових компонентів харчових продуктів при зберіганні на підприємствах.
- ▶ Тема 9. Зміна складових компонентів харчових продуктів рослинного походження під час технологічної обробки
- ▶ Тема 10. Вивчення впливу технологічної обробки на продукти тваринного походження.

# ПРОГРАМНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ:

- ▶ **Обов'язкові програмні результати навчання**
- ▶ обґрунтовувати рішення щодо удосконалення існуючих технологій, здійснювати оптимізацію технологічних процесів та хімічного складу харчових продуктів;
- ▶ здійснювати оцінювання якості сировини, напівфабрикатів та готової продукції відповідно до діючих вимог стандартів.
- ▶ **Вибіркові результати навчання:**
- ▶ володіти базовими навиками з виробництва напівфабрикатів та інноваційної харчової продукції;
- ▶ вмісти складати технологічні карти, розробляти нові рецептури та удосконалювати параметри приготування харчової продукції;
- ▶ **Вид занять** – лекційні та лабораторні.