

# Теоретичні основи харчових технологій



**ОСВІТНІЙ КОМПОНЕНТ  
ЗА ВИБОРОМ ЗДОБУВАЧІВ ОСВІТИ  
СПЕЦІАЛЬНІСТЬ : 181 ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ  
ОПП «ВИРОБНИЦТВО ХЛІБА,  
КОНДИТЕРСЬКИХ, МАКАРОНИХ ВИРОБІВ І  
ХАРЧОКОНЦЕНТРАТІВ»  
4 – КРЕДИТИ ECTS  
ФОРМА КОНТРОЛЮ- ЗАЛІК  
3 СЕМЕСТР**

# Мета викладання курсу:

- отримання здобувачами знань і навичок необхідних для виробничотехнологічної 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



## Завданнями освітнього компонента є:

- – основні технологічні, наукові та техніко-економічні терміни і поняття;
- – науково-теоретичні основи класичних і сучасних технологічних процесів і способи їх практичної реалізації;

---

- – основні принципи технології, умови проведення технологічних операцій;
- – шляхи вдосконалення існуючих технологій, підвищення безпеки і якості продукції та зниження її собівартості, перспективи розвитку галузі, екологічний стан діючих виробництв;
- – основні вимоги щодо безпеки і якості основної сировини, допоміжних матеріалів і цільової продукції;
- – сучасний рівень та шляхи і перспективи розвитку харчових виробництв України та світу.

- **У результаті вивчення освітнього компонента здобувач освіти повинен**
- **знати:** фізичні методи переробки сировини, електрофізичні методи, теплофізичні методи обробки харчових продуктів, суть окремих хімічних, біохімічних, мікробіологічних процесів і їх роль у харчовій промисловості теоретичні основи охолодження, заморожування, сушіння, соління, копчення при виробництві харчових продуктів
- **вміти:** обґрунтовувати технологічні режими і параметри процесів фізичних, електрофізичних, теплофізичних методів обробки сировини і харчових продуктів.
- Студент повинен:
- **отримати навички** роботи в лабораторії зі спеціальними приладами та обладнанням, проведення розрахунків, що використовуються в аналізованні харчових виробництв.
- **володіти:** класичними і сучасними технологічними прийомами обробки сировини і харчових продуктів для організації технологічного процесу виробництва продуктів харчування.



## • 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.
  - **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.