

Теоретичні основи харчових технологій

Викладач: Любов ШПЕНИК ,викладач вищої категорії,
викладач методист



ОСВІТНІЙ КОМПОНЕНТ
ЗА ВИБОРОМ ЗДОБУВАЧІВ ОСВІТИ
СПЕЦІАЛЬНІСТЬ : 181 ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ ОПП
«ВИРОБНИЦТВО ХЛІБА,
КОНДИТЕРСЬКИХ, МАКАРОНИХ
ВИРОБІВ І
ХАРЧОКОНЦЕНТРАТІВ»

4 – КРЕДИТИ ECTS
ЛЕКЦІЙ -48 год, СЕМІНАРСЬКИХ
ЗАНЯТЬ -18 год, ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТЬ-14
год, САМОСТІЙНИХ ЗАНЯТЬ -40 год
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, кольору, смаку і запаху в харчових продуктах, використання мінеральних речовин у харчових технологіях, теоретичні основи технології борошна, макаронних виробів, кондитерських виробів.

У результаті вивчення освітнього компонента здобувач освіти повинен отримати:

загальні компетентності:

ЗК3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК7. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК8. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

ЗК12. Здатність працювати в команді.

ЗК13. Здатність працювати самостійно та автономно.

спеціальні компетентності:

СК1. Здатність здійснювати виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.

СК3. Здатність проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів, хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів.

СК4. Здатність застосовувати практичні уміння і навички під час виробництва якісної і безпечної продукції.

СК5. Здатність знаходити відповідні рішення у розробці нових та удосконаленні існуючих харчових технологій у галузі виробництва хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів.

СК 9. Здатність організовувати безпечну роботу виробничої дільниці (підрозділу) з урахуванням вимог законодавства з охорони праці.

СК12. Здатність застосовувати отримані нові знання й практичні пропозиції для розв'язання комплексних проблем у сфері професійної діяльності, адаптувати їх до умов змінного середовища, здатність до професійного самовдосконалення відповідно до потреб ринку праці.

Загальні та спеціальні компетентності відповідають таким результатам навчання :

РН 1 Забезпечувати функціонування технологічних процесів виробництва харчової продукції із застосуванням сучасного технологічного устаткування.

РН 3 Визначати показники якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції відповідно до нормативних вимог.

РН 8 Обирати сучасне технологічне устаткування для технічного оснащення нових або реконструйованих виробничих ділянок (підрозділів).

РН 9 Складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової 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.** Предмет, зміст і завдання теоретичних основ харчових технологій.
 - **Тема 2.** Нутрієнтний склад та класифікація харчових продуктів.
 - **Тема 3.** Методи дослідження якості сировини та продуктів харчування.
-
- **Тема4.** Стандартизація і сертифікація сировини.
 - **Тема 5.** Функціонально-технологічні властивості харчових продуктів.
 - **Тема 6.** Класифікація термічної обробки харчових продуктів.
 - **Тема7.** Теоретичні основи запобігання псуванню сировини під час зберігання.
 - **Тема 8.** Білки в харчовій технології та їх зміни в технологічному процесі.
 - **Тема 9.** Жири і зміна їх властивостей під впливом технологічного процесу.
 - **Тема 10.** Вуглеводи та їх зміни в технологічному процесі.
 - **Тема 11.** Вивчення зміни вмісту вітамінів на різних стадіях виробничого процесу.

Тема 12. Використання мінеральних речовин у харчових технологіях.

- **Тема 13.** Зміна кольору продуктів під час технологічної обробки.
- **Тема 14.** Утворення нових смакових і ароматичних речовин при тепловій обробці харчових

продуктів

-
- **Тема15.** Теоретичні основи технології борошна, макаронних та кондитерських виробів

