

ТЕРНОПІЛЬСЬКИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ І ТОРГІВЛІ

Освітньо – професійний ступінь: фаховий
молодший бакалавр

Галузь знань: 18 Виробництво та технології

Спеціальність: 181 «Харчові технології»

ОПП Виробництво харчової продукції

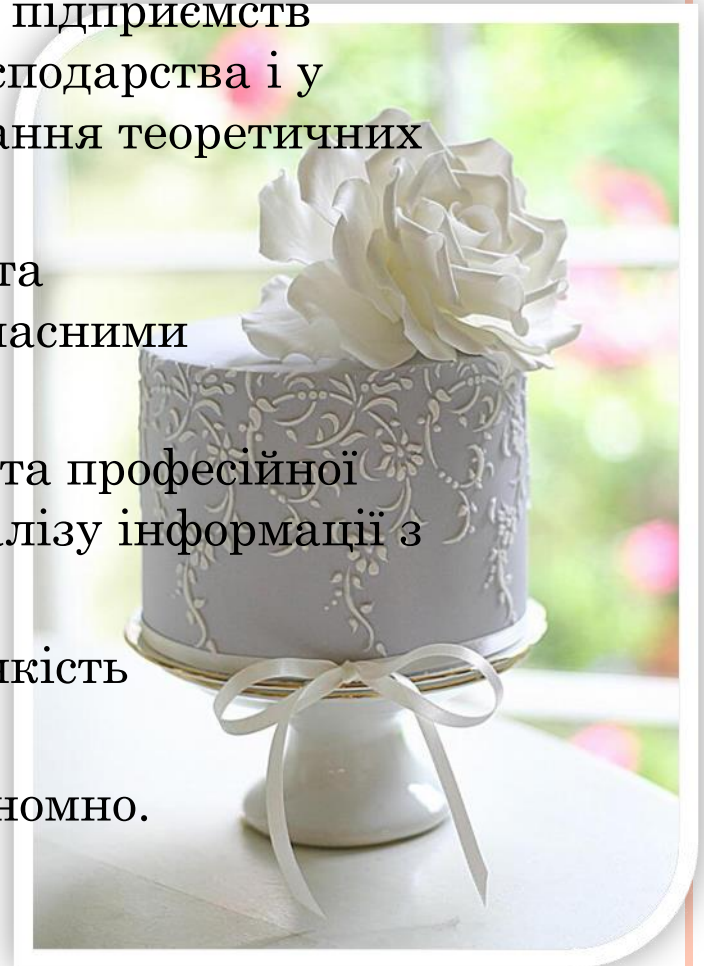
*Навчальна дисципліна
«Технологія виробництва
кондитерської, борошняної продукції»*

Формування основних компетенцій

інтегральні: - розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства і у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій;

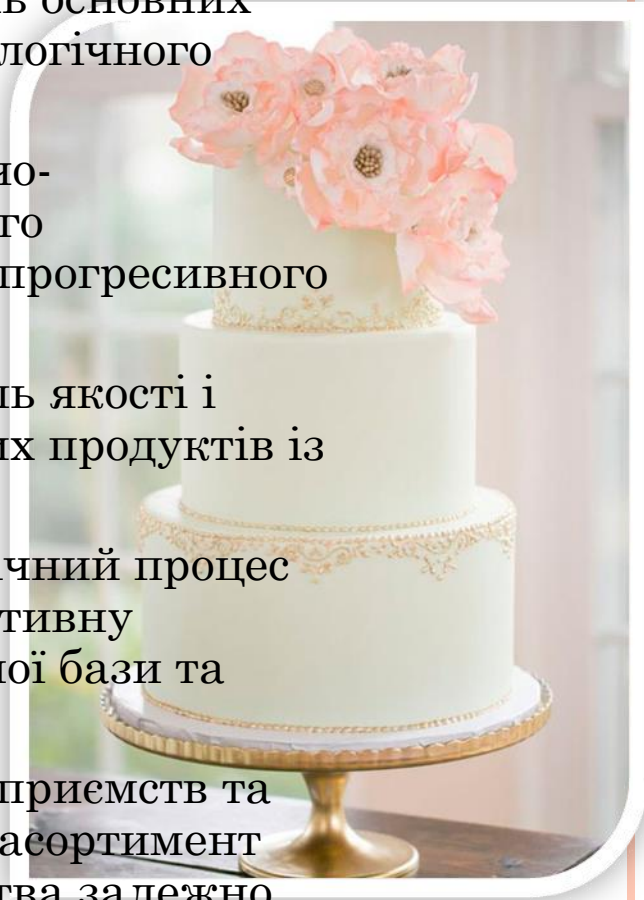
загальні: - здатність виявляти ініціативу та підприємливість, вчитися і оволодівати сучасними знаннями;

- знання і розуміння предметної області та професійної діяльності та здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел;
- здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт;
- здатність працювати в команді та автономно.



Спеціальні компетентності:

- здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних складових продовольчої сировини впродовж технологічного процесу;
- здатність організовувати та керувати виробничо-технологічними процесами в закладах ресторанного господарства з використанням інформаційного та прогресивного забезпечення;
- здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів досліджень;
- здатність проектувати асортимент та технологічний процес виробництва продукції, скласти необхідну нормативну документацію з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів;
- здатність формувати асортимент продукції підприємств та послуг відповідно до попиту, вносити корективи в асортимент готової продукції, технологічний режим виробництва залежно від наявності та якості сировини;



ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН ДИСЦИПЛІНИ

Розділ 1. Загальні відомості

Розділ 2. Виробництво карамелі.

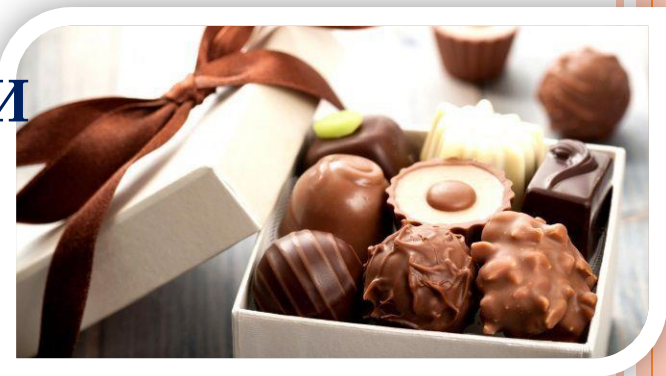
Розділ 3. Виробництво цукерок та ірису.

Розділ 4. Виробництво драже і халви.

Розділ 5. Виробництво шоколаду та какао порошку.

Розділ. 6. Виробництво мармеладу і пастили.

Розділ 7. Виробництво кондитерських виробів із борошна



- На вивчення навчальної дисципліни відведено 120 годин, 4 кредитів ECTS.

- Засоби діагностики успішності навчання - індивідуальні завдання, комплекти тестових завдань для поточного контролю, перелік питань для підсумкового контролю.

- Форма підсумкового контролю – диференційований залік.

- Семестр вивчення курсу VI-VII/

