



Хімія і товарознавство сировини

Викладач дисципліни

Боднар Ольга Павлівна

старший викладач, спеціаліст

вищої категорії

ДИСЦИПЛІНА ЗА ВИБОРОМ НА 2021-2022 Н.Р.

СПЕЦІАЛЬНІСТЬ : 181 ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ

4,5 – КРЕДИТІВ ECTS

ФОРМА КОНТРОЛЮ- ЗАЛІК

Метою вивчення дисципліни «Хімія і товарознавство сировини» є підготовка здобувачів фахової освіти до виробничо-технологічної діяльності за рахунок одержання знань про основні принципи підбору і обґрунтування використання сировини з точки зору особливостей її якості, заходи щодо підвищення технологічного потенціалу сировини; розширити та поглибити знання студентів оцінки якості та відповідності вимогам стандартів харчових продуктів, які використовуються як сировина для виробництва, їх хімічного складу та харчової цінності; дати знання про основні технологічні властивості сировини; ознайомити студентів із використанням харчових добавок до основної сировини, вимогами до безпеки матеріалів, що використовуються для пакування харчових продуктів.

Завданнями дисципліни є формування у студентів наукового підходу до питань впливу хімічного складу, технологічних властивостей та якості сировини на виготовлення продукції



ОСНОВНІ РОЗДІЛИ, ТЕМИ:

- ТЕМА 1. ХІМІЧНИЙ СКЛАД ЯК ОСНОВА ФОРМУВАННЯ СПОЖИВЧИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ СИРОВИНИ.
- ТЕМА 2. СТАНДАРТИЗАЦІЯ І СЕРТИФІКАЦІЯ СИРОВИНИ.
- ТЕМА 3. ЯКІСТЬ СИРОВИНИ.
- ТЕМА 4. ЗЕРНО. БОРОШНО.
- ТЕМА 5. ЦУКОР, КРОХМАЛЬ, КРОХМАЛЕПРОДУКТИ. МЕД.
- ТЕМА 6. СВІЖІ ПЛОДИ, ЯГОДИ, ПРОДУКТИ ЇХ ПЕРЕРОБКИ.
- ТЕМА 7. ФРУКТОВО-ЯГІДНІ КОНДИТЕРСЬКІ ВИРОБИ.
- ТЕМА 8. ШОКОЛАД, КАКАО-ПОРОШОК. КАВА.
- ТЕМА 9. МОЛОКО І МОЛОЧНІ ТОВАРИ.
- ТЕМА 10. ЯЙЦЯ І ЯЄЧНІ ТОВАРИ.
- ТЕМА 11. ХАРЧОВІ ЖИРИ.
- ТЕМА 12. ВОДА, РОЗПУШУВАЧІ, ХАРЧОВІ ДОБАВКИ.

ОСНОВНІ ФАХОВІ КОМПЕТЕНТНОСТІ, ЯКІ ФОРМУЄ ДИСЦИПЛІНА:

ЗДОБУВАЧ ПОВИНЕН ЗНАТИ: ХІМІЧНИЙ СКЛАД, ХАРЧОВУ ЦІННІСТЬ, КЛАСИФІКАЦІЮ, АСОРТИМЕНТ, ВИМОГИ ДО ЯКОСТІ, ДЕФЕКТИ, УПАКУВАННЯ, МАРКУВАННЯ, ЗБЕРІГАННЯ ТА ВИКОРИСТАННЯ У ВИРОБНИЦТВІ СИРОВИНИ.

ЗДОБУВАЧ ПОВИНЕН ВМІТИ: РОЗПІЗНАВАТИ АСОРТИМЕНТ СИРОВИНИ, ВИЗНАЧАТИ ВІДПОВІДНІСТЬ ПОКАЗНИКІВ ЇЇ ЯКОСТІ ТА ДЕФЕКТИ ЗА ОРГАНОЛЕПТИЧНИМИ ПОКАЗНИКАМИ ЗГІДНО СТАНДАРТІВ





ЗАПРОШУЄМО ДО ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ

