



Хімія і товаровознавство сировини

**Викладач: Любов ШПЕНИК ,викладач
вищої категорії, викладач-методист**

**ОСВІТНІЙ КОМПОНЕНТ ЗА ВИБОРОМ
СПЕЦІАЛЬНІСТЬ : 181 ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ
ОПП «ВИРОБНИЦТВО ХЛІБА, КОНДИТЕРСЬКИХ, МАКАРООНИХ
ВИРОБІВ І ХАРЧОКОНЦЕНТРАТІВ»**

4,5 – КРЕДИТІВ ЕСТS

ФОРМА КОНТРОЛЮ- ЗАЛІК 3 СЕМЕСТР

Метою вивчення освітнього компонента «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 здобувачів освіти щодо 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 здобувачів освіти з використанням харчових добавок до основної сировини, вимогами до безпечності матеріалів, що використовуються для пакування харчових продуктів.

Завданнями освітнього компонента є формування у здобувачів освіти наукового підходу до питань впливу хімічного складу, технологічних властивостей та якості сировини на виготовлення продукції



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.

ЗК9. Здатність організовувати безпечну роботу виробничої ділянки (підрозділу) з урахуванням вимог законодавства з охорони праці.

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.

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 ділянки (підрозділу) з урахуванням вимог законодавства з охорони праці.

СК10. Здатність забезпечувати екологічну безпеку під час виробництва харчової та суміжної продукції.

Загальні та спеціальні компетентності відповідають таким результатам навчання :

РН 2 Застосовувати закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої

сировини під час виробництва та зберігання готової продукції.

РН 3 Визначати показники якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції

відповідно до нормативних вимог.

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 ОСВІТНІЙ КОМПОНЕНТ:

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 СТАНДАРТИВ



ЗАПРОШУЄМО ДО ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ

