

ТЕХНОЛОГІЧНІ ВЛАСТИВОСТІ СИРОВИНИ ТА МЕТОДИ КОНТРОЛЮ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ

Кафедра харчових технологій
Факультет біолого – технологічний

<i>Семестр</i>	6
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	залік
<i>Викладач</i>	к.с.г.н., доцент НОВІКОВА Наталя Володимирівна

Мета дисципліни – студентів визначити властивості та якість харчової сировини, ступінь її придатності до технологічної переробки, зміни властивостей харчової сировини під впливом технологічних факторів.

Завданням дисципліни є опанування розгорнутими систематизованими науковими та теоретичними знаннями в області технологічних властивостей продовольчої сировини і технологічних принципів, необхідних для ґрунтовного вибору параметрів технологічних процесів переробки продукції; використання цих навичок при

вирішуванні професійних задач.

Загальні компетентності: здатність вчитися та оволодівати сучасними знаннями, здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел, здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях, здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

Фахові компетентності: здатність до організації та проведення технологічного процесу виробництва якісних і безпечних харчових продуктів, здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів, здатність визначати та розв'язувати широке коло проблем і задач харчових технологій завдяки розумінню їхніх основ та проведення теоретичних і експериментальних досліджень.

Програмні результати навчання: знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення, вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі, мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності.

Зміст за темами

Тема 1: Біологічно-активні речовини харчової сировини.

Тема 2: Цитологічна і гістологічна характеристика харчової сировини.

Тема 3: Типи структур харчової сировини.

Тема 4: Фізичні властивості харчової сировини.

Тема 5: Загальні властивості соковитої рослинної сировини.

Тема 6: Властивості молока як сировини молочної промисловості.

Тема 7: Технологічні властивості олійної сировини.