

ТЕХНОЛОГІЇ ХАРЧОВИХ ПІДПРИЄМСТВ

Кафедра харчових технологій
Біолого-технологічний факультет

<i>Семестр</i>	4
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	залік

Метою дисципліни є формування базових знань з вимоги до сировини на підготовчій стадії технологічного процесу, основні харчові технології, технологічні схеми виробництва основних харчових продуктів та напівфабрикатів на харчових підприємствах.

Завданням є одержання знань щодо наукових основ процесів та загальних технологій харчових виробництв галузей харчової промисловості для виготовлення продукції харчування, її асортименту; вивчення основних принципів технологічних операцій та процесів з використанням прогресивної індустріальної технології; особливості технологій окремих груп харчових продуктів; хімічного складу продовольчої сировини та перетворення її основних компонентів під час переробки.

Загальні компетентності: Здатність вчитися та оволодівати сучасними знаннями. Знання та розуміння предметної області, розуміння професійної діяльності. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. Вміння виявляти, ставити та вирішувати проблеми. Здатність працювати в команді. Здатність працювати автономно.

Фахові компетентності: Навички здійснення безпечної діяльності. Здатність застосовувати базові знання фундаментальних наук для розуміння суті технологічних процесів, що відбуваються під час виробництва харчових продуктів. Здатність до організації та проведення технологічного процесу виробництва якісних і безпечних харчових продуктів. Здатність самостійно вчитися, використовуючи здобуті фундаментальні та професійні знання і навички.

Програмні результати навчання: Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань. 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 проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.

Зміст за темами:

Тема 1. Технологія переробки фруктів та овочів.

Тема 2. Технологія етилового спирту, пива та квасу, безалкогольних напоїв ..

Тема 3. Технологія олії, тваринних топлених жирів, маргарину та майонезу.

Тема 4. Технологія питного молока, вершків, кисломолочних продуктів, вершкового масла. Технологія сирів.

Тема 5. Технологія первинної переробки забійних тварин. Технологія ковбасних виробів і м'ясних консервів .

Тема 6. Технологія первинної переробки морепродуктів та риби. Технологія риби холодильної обробки, соленої, копченої риби та рибних консервів і пресервів .