

СУЧАСНІ ТЕХНОЛОГІЇ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ

Кафедра інженерії харчового виробництва
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

Метою є отримання здобувачами теоретичних знань про сукупність процесів та технологічних операцій, які забезпечують одержання харчових продуктів із заданою якістю, ознайомлення їх із закономірностями і процесами, які є спільними для технологій різних харчових виробництв, доведення необхідності використання комплексного підходу до удосконалення різних технологій та набуття практичних навичок, необхідних для майбутньої виробничої діяльності.

Завданням: є оволодіння науковими основами технологічних процесів в харчовій промисловості, вивчення властивостей основної та додаткової сировини і технологій окремих харчових виробництв; ознайомлення та вивчення закономірностей технологій харчових виробництв та розуміння необхідності використання комплексного підходу до удосконалення технологій харчової та переробної промисловості; оптимізації технологічного процесу та підвищення конкурентоспроможності продукції;

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: Загальна характеристика і класифікація харчових підприємств

Тема 2: Технологія переробки зерна. Технологія борошна.

Тема 3: Технологія крупів

Тема 4: Технологія макаронних виробів

Тема 5: Технологія хліба і хлібобулочних виробів

Тема 6: Технологія крохмалю та крохмалопродуктів

Тема 7: Технологія виробництва цукру

Тема 8: Технологія кондитерських виробів

Тема 9: Технологія жирів та олії