

АНОТАЦІЯ ДИСЦИПЛІНИ

«Харчові технології»

Ступінь «Бакалавр»

<i>Кількість кредитів ECTS</i>	<i>Семестр</i>
10	4,5

1 Мета опанування дисципліни: формування комплексу поглиблених знань основ промислових технологій виробництва харчових продуктів, розвиток навиків самостійного аналізу технологічних процесів виробництва харчових продуктів в сучасних промислових умовах.

2 Завдання:

Надання студентам базових знань з основних технологічних процесів промислового перероблення сировини тваринного та рослинного походження, виробництва круп'яних продуктів, борошна, круп, макаронних виробів, хліба та хлібобулочних виробів, жирів, консервованої продукції, продукції з м'яса, риби, овочів та фруктів. В дисципліні викладаються сучасні технології і схеми виробництва харчової промисловості, вимоги до якості харчових продуктів та необхідні умови для їх зберігання, а також необхідне сучасне обладнання та устаткування для їх виробництва.

3 Перелік компетенцій, яких набуде студент після опанування

дисципліни: знання і розуміння:

характеристики технологічних властивостей основної сировини тваринного та рослинного походження;

технології виробництва продуктів на основі зернової сировини: борошна, круп, макаронних виробів, хліба та хлібобулочних виробів;

технологічних аспектів перероблення олійних культур, виробництва олій та продуктів на їх основі;

теоретичних та практичних аспектів виробництва консервованої овочевої продукції; особливостей технологічного процесу перероблення молока, м'яса, риби;

сучасних та класичних технологій виробництва напоїв бродіння;

технологій виробництва алкогольних напоїв: пива, спирту, вина, вино-горілчаних виробів; апаратурного оформлення та обладнання ліній виробництва;

параметрів та вимог до технології виробництва, до якості, умов та термінів зберігання готової продукції.

застосування знань і розуміння:

організація та керування технологічним процесом виробництва харчових продуктів на основі сировини тваринного та рослинного походження промисловими засобами;

наукове обґрунтування вибору параметрів та режимів технологічних процесів виробництва харчової продукції, що забезпечують високу ефективність виробництва та якість готової продукції;

надання оцінки технологічним процесам виробництва харчової продукції з точки зору їх ефективності та можливості забезпечення високої якості.

4 Зміст дисципліни розкривається в темах:

4 семестр

Змістовий модуль 1. Харчові виробництва та основні закономірності харчових технологій. Наукові основи переробки м'яса

Тема 1. Наукові основи технологічних процесів

Тема 2. Технологія м'яса і м'ясопродуктів

Змістовий модуль 2. Наукові основи переробки м'яса птахів, риби, молока

Тема 3. Технологія переробки сільськогосподарської птиці та яєць

Тема 4. Технологія переробки риби та морепродуктів

Тема 5. Технологія молока та молочних продуктів, масла вершкового

5 семестр

Змістовий модуль 3. Наукові основи виробництва рослинної олії, зернових продуктів

Тема 6. Технологія виробництва рослинної олії та продуктів на їх основі

Тема 7. Технологія виробництва круп, борошна, хлібобулочних і макаронних виробів

Змістовий модуль 4. Наукові основи виробництва консервованої продукції, напоїв

Тема 8. Технологія консервування плодів та овочів

Тема 9. Технологія виробництва пива і квасу

Тема 10. Технологія алкогольних напоїв

6 Викладацький склад: д.т.н., професор Гніщевич В.А., к.т.н., доцент Слащева А.В.