

АНОТАЦІЯ ДИСЦИПЛІНИ

«Теоретичні основи харчових технологій»

Кількість кредитів ECTS	Семестр
5	3 (осінній)

1) Мета опанування дисципліни: придбання знань теоретичних основ технології харчових продуктів, розвиток навиків самостійного аналізу фізико-хімічних, мікробіологічних та біохімічних процесів виробництва продуктів харчування.

2) Завдання: надання знань щодо основних понять та визначень, які використовуються у технології харчових виробництв; сутності структурно-механічних, фізико-хімічних та мікробіологічних процесів, що відбуваються при технологічній обробці сировини; зміни технологічних властивостей сировини і основних харчових речовин при усіх засобах обробки.

3) Перелік компетенцій, яких набуде студент після опанування дисципліни:

Знання і розуміння: процеси, що стосуються фізико-хімічних змін, які відбуваються в харчових продуктах при кулінарній обробці; їх вплив на харчову цінність і безпеку продукції (зміни білків, ліпідів, цукрів, крохмалю, вітамінів, утворення нових смакових і ароматичних речовин), зміна структурно-механічних характеристик харчової продукції.

Застосування знань і розуміння: уміння застосовувати отримані знання у своїй майбутній практичній діяльності; уміння розібратися в складних питаннях, що стосуються ролі основних харчових речовин в харчовій технології, в проблемах, пов'язаних з перетворенням мікро- і макронутрієнтів в технологічному потоці.

4) Зміст дисципліни розкривається в темах:

Змістовий модуль 1. Моделювання технологічних процесів. Білки, жири, вуглеводи в технологіях харчових виробництв.

Тема 1. Технологічні системи та процеси харчових виробництв. Основні закономірності харчових технологій.

Тема 2. Характеристика й зміни білків у технологічному процесі.

Тема 3. Жири, їхня характеристика й зміни в технологічному процесі

Тема 4. Вуглеводи в технологічному процесі виробництва продукції громадського харчування.

Змістовий модуль 2. Фізико-хімічні, біохімічні та мікробіологічні основи харчових технологій.

Тема 5. Зміни хімічного складу, кольору й формування смако-ароматичного комплексу при тепловій обробці продуктів

Тема 6. Фізико-хімічні основи технології

Тема 7. Біохімічні та мікробіологічні основи технології

5) Викладацький склад:

Горайнова Ю.А., доцент кафедри ТРГГРСП, к.т.н.