



СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Ступінь вищої освіти: бакалавр

Спеціальність: 073 «Менеджмент»

Освітня програма: Фінансово-економічна та продовольча безпека

Викладач: Манолі Тетяна Анатоліївна, доцент кафедри товарознавства та митної справи, кандидат технічних наук, доцент

Кафедра: Товарознавства та митної справи, т. 712-40-80

Профайл викладача Контакт: e-mail: manoli.tatiana68@gmail.com, 048-7124080

1 Загальна інформація

Тип дисципліни – обов'язкова **Мова викладання** - українська

Навчальна дисципліна викладається на другому курсі у другому семестрі

Кількість кредитів – 3,0, годин - 90

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	лабораторні
денна	30	12	18
Самостійна робота, годин	Денна -60		

Розклад занять

2 Анотація навчальної дисципліни

Дисципліна «Теоретичні основи харчових технологій» дозволяє сформуванню чіткого уявлення про технологічні особливості сировини харчової промисловості, основні теоретичні положення харчових технологій і закономірності та особливості технологічних процесів, а також їх зв'язок з основними положеннями фундаментальних наук і способами інтенсифікації існуючих технологічних процесів. Дисципліна відповідає на питання, які існують сучасні теорії харчування? Які есенціальні фактори харчування приймають участь у забезпеченні формули «wellness»? Які інноваційні способи попередньої обробки сировини і підготовки напівфабрикату перед укладанням в тару? Яка існує класифікація принципів збереження сировини і харчових продуктів?

3 Мета навчальної дисципліни

Мета дисципліни це ознайомлення студентів з основними теоретичними положеннями харчових технологій і закономірностями технологічних процесів, а також їх зв'язок з основними положеннями фундаментальних наук і способами інтенсифікації існуючих технологічних процесів. Все це дає змогу забезпечити високу кваліфікацію майбутніх спеціалістів у їх багатогранній діяльності, сприяти прийняттю самостійних правильних рішень в умовах жорсткої конкуренції під час розгляду наукових і виробничо-господарських завдань для одержання високих результатів.

Завдання – формування у студентів наукового підходу до уявлення спільності закономірностей в різних галузях харчових технологій та взаємозв'язку з фундаментальними дисциплінами; ознайомлення студентів з основними етапами розвитку технології та основними поняттями технології; поглиблення знань з питань будови і функціональних властивостей основних компонентів харчової сировини, а також їх перетворення в ході технологічних процесів при виготовленні готової продукції; поглиблення знань з питань використання основних процесів харчових технологій; формування знань і практичних умінь в узагальненні конкретних технологічних процесів, наукового підходу до удосконалення технологічних процесів при вирішенні питань оптимізації виробництва.

Змістовний модуль 1: Теоретичні основи харчових виробництв

Тема 1. Теорії харчування. Продовольча безпека.

Тема 2. Технологічні особливості сировини харчової промисловості.

Тема 3. Фізико-хімічні властивості жирів харчових продуктів. Вуглеводи і зміна їх властивостей під впливом технологічного процесу. Харчові продукти як джерело вуглеводів

Тема 4. Білки і зміна їх властивостей під впливом технологічного процесу. Харчові продукти як джерело білкових речовин.

Тема 5. Вода та її значення в технологічних процесах. Вода в харчових продуктах.

Тема 6. Класифікація і характеристика основних процесів харчових виробництв.

4 Програмні компетентності та результати навчання за дисципліною

5. Зміст навчальної дисципліни

6. Система оцінювання та інформаційні ресурси

Види контролю: поточний, підсумковий.

Нарахування балів

Інформаційні ресурси

7. Політика навчальної дисципліни

Політика всіх навчальних дисциплін в ОНАХТ є уніфікованою та визначена з урахуванням законодавства України, вимог ISO 9001:2015, «Положення про академічну доброчесність в ОНАХТ» та «Положення про організацію освітнього процесу».

Викладач _____ Т.А. Манолі
Підпис

Завідувач кафедри _____ Я.Г. Верхівкер
підпис