

АНОТАЦІЯ

НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ТЕХНОЛОГІЯ ЦУКРУ ТА КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ»

для здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня «Бакалавр»

спеціальності 181 «Харчові технології»

Місце дисципліни в навчальному плані – обов'язкова, цикл загальної підготовки.

Загальний обсяг дисципліни: 135 годин 4,5 кредити ЄКТС.

Мета вивчення навчальної дисципліни формування у студентів базових знань з технології цукрового та кондитерського виробництв, володіння теоретичними знаннями і набуття практичного досвіду з технологій кондитерського та цукрового виробництв; формування у здобувачів вищої освіти професійних знань та вмінь, необхідних для роботи на сучасних підприємствах кондитерської та цукрової галузей, творчої активності, самостійності в процесі розробки та прийняті рішень.

Основні завдання навчальної дисципліни: є вивчення вимог до сировини для цукрового та кондитерського виробництв згідно з чинною нормативною документацією, біохімічних та фізико-хімічних процесів під час переробки цукрового буряку та цукрової тростини, отримання какао-порошку, виробництва мармеладно-пастельних виробів, карамелі та ін., вміння складати принципові технологічні схеми виробництва різних груп кондитерських виробів та цукру, здобувачі вищої освіти мають оволодіти основними методами дослідження якості та безпечності продукції, ознайомитися з сучасними тенденціями розвитку кондитерської та цукрової промисловості, питаннями ресурсозаощадження в галузях, організації та інтенсифікації технологічних процесів переробки основної сировини та супутньої продукції. **Програма навчальної дисципліни:**

Тема 1. Цукрова та кондитерська промисловість України

Тема 2. Технологія виробництва цукру піску

Тема 3. Технологія виробництва цукру-рафінаду

Тема 4. Особливості переробки цукрової тростини

Тема 5 Виробництво борошняних кондитерських виробів

Тема 6 Виробництво карамелі

Тема 7. Виробництво цукерок та ірису

Тема 8. Виробництво шоколаду та какао-порошку

Тема 9 Виробництво мармеладно-пастильних виробів

У результаті засвоєння дисципліни у здобувачів вищої освіти будуть сформовані наступні компетенції:

Загальні компетентності:

знання і розуміння предметної області та професійної діяльності;

здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями;

здатність працювати в команді;

уміння розв'язувати поставлені задачі та приймати відповідні обґрунтовані рішення.

Спеціальні предметні компетенції

Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу;

Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпеки сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів,

Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів;

Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач;

Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію;

Здатність визначати та аналізувати нутрієнтний склад продовольчої сировини та враховувати його при розробленні нових та удосконаленні існуючих технологій харчових продуктів.

Результати навчання:

Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.

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.

Організувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.

Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.

Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).

Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.

Уміти застосовувати знання особливостей нутрієнтного складу сировини при розробленні та удосконаленні технологій харчових продуктів;

Вміти розв'язувати проблеми сьогодення галузей харчової промисловості шляхом впровадження новітніх технологій, аналізуючи передумови їх виникнення.

Вид підсумкового контролю - екзамен