

АНОТАЦІЯ

НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ»

для здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня «Бакалавр» спеціальності 181 «Харчові технології»

Цикл професійної та практичної підготовки.

Загальна кількість годин та кредитів становить 90 годин 3 кредити ЄКТС.

Місце в індивідуальному плані здобувача вищої освіти – вибірково.

Програма навчальної дисципліни «Теоретичні основи харчових виробництв» складена відповідно до освітньо-професійної програми підготовки ОКР «Бакалавр» спеціальності 181 «Харчові технології».

Мета навчальної дисципліни: вивчення загальних закономірностей і процесів, які є спільними для різних харчових виробництв, оволодіння навичками передбачати вплив різних чинників на перебіг технологічних процесів та здійснювати їх корекцію. Вивчення дисципліни дасть змогу оцінювати технологічні процеси з точки зору їхнього впливу на якість, харчову та біологічну цінність готової продукції, вибирати оптимальні технологічні рішення щодо способів та режимів обробки сировини, науково їх обґрунтовувати.

Завданням навчальної дисципліни є формування у студентів наукового підходу до питань взаємозв'язку між базовими фундаментальними та прикладними дисциплінами, уявлення спільності загальних закономірностей для різних харчових виробництв;

- вивчення особливості дії законів фундаментальних наук в різних харчових технологіях;
- вивчення впливу технологічної обробки сировини на склад і властивості готової продукції;
- формування у студентів розуміння необхідності комплексного підходу до вивчення та удосконалення технологічних процесів.

Програма навчальної дисципліни:

- Тема 1. Вивчення основних понять харчової технології та основних закономірностей технологічних процесів харчових виробництв.
- Тема 2. Медико – біологічні та законодавчі вимоги до харчової сировини, продуктів, умов їх виготовлення та зберігання.
- Тема 3. Вивчення хімічного складу і фізичних властивостей сировини і продуктів та їх змін під час технологічної обробки.
- Тема 5. Основні методи технологічної обробки та їх вплив на якість готової харчової продукції.
- Тема 6. Способи запобігання негативного впливу технології на склад та властивості готової продукції, нормування вимог до харчової продукції і сировини.

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 до пошуку та аналізу інформації з різних джерел;
- здатність працювати автономно;
- здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово

Спеціальні предметні компетенції:

- здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу;
- здатність аналізувати стан галузі, сучасні досягнення науки і техніки, проводити соціально-орієнтовану політику в галузі харчових виробництв;
- здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію.

Результати навчання:

- знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.
- уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.
- проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.
- вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення[В.Е.1].
- обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроєктованого асортименту.
- мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.
- підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.
- вміти укладати ділову документацію державною мовою.
- вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.

