

КРАФТОВІ ТЕХНОЛОГІЇ

Анотація

Мета вивчення навчальної дисципліни: «Крафтові технології» є формування системи знань з крафтових технологій виробництва харчової продукції з сировини рослинного та тваринного походження.

Основні завдання навчальної дисципліни: полягають у вивченні факторів, процесів закономірностей, які впливають на якість виробленої продукції та обґрунтування параметрів технологічних процесів виробництва крафтової продукції в умовах виробництва.

Заплановані результати навчання:

загальні

ЗК 1. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

ЗК 3. Здатність генерувати нові ідеї (креативність).

спеціальні

СК 6. Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі.

СК 7. Здатність розробляти та впроваджувати технології органічних та екопродуктів з використанням регіональної сировини.

СК 8. Здатність науково обґрунтовувати, розробляти нові та удосконалювати існуючі технології харчових продуктів, які відповідатимуть сучасним вимогам європейських споживачів.

Програмні результати

ПРН 5. Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій.

ПРН 13. Розробляти нові та удосконалювати існуючі технології харчових продуктів, що відповідають сучасним вимогам європейських споживачів.

Програма навчальної дисципліни:

Тема 1. Крафтові технології - перспективи та асортимент виробництва. Асортимент крафтової продукції, перспективи його розвитку.

Тема 2. Крафтові технології м'ясних продуктів в умовах виробництва. Технологія виробництва ковбас. Технологія м'ясних продуктів із шматкового м'яса.

Тема 3. Крафтові технології виробництва пива та квасу.

Тема 4. Крафтові технології переробки та використання фруктовоаягідної та овочевої сировини

Тема 5. Крафтові технології молочних продуктів в умовах закладів ресторанного господарства.

Тема 6. Крафтові технології виробництва хлібобулочних, кондитерських та кулінарних виробів

Тема 7. Технології виготовлення заморожених тістових напівфабрикатів

Тема 8. Технологія виробництв оздоблювальних напівфабрикатів

Трудомісткість:

Загальна кількість годин – 120 год.

Кількість кредитів – 4,0

Форма семестрового контролю – екзамен